

LOS LUNES , MARTES Y MIÉRCOLES

**SON DÍAS DE
VINO Y SANGRÍA**

50%

**DE DESCUENTO EN
BOTELLAS DE VINO
SELECCIONADAS
Y SANGRÍAS.**

*APLICAN RESTRICCIONES

TODOS LOS JUEVES Y VIERNES

happy hour

Cócteles artesanales

MÚSICA EN VIVO DESDE LAS 7 PM

Coctelería selecciona a precio especial

A glass of red wine and a bowl of salad in the background.

NUEVO

FLAT MEAT (300 GR)

Corte semigrueso a la parrilla, acompañado de papa al vapor con sour cream y ensalada fresca.

NUEVO

BABY BEEF (300 GR)

Corte Delgado acompañada de papas casco salteadas con ajo, Tajín y ensalada fresca

INKANTO
PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

ENTRADAS

EMPANADAS PERUANAS

Lomo, huevo, aceitunas y uvas pasas.

X2 \$22.990

x4 \$42.990

ANTICUCHOS CORAZONCITOS DE POLLO

Al panka, crocante x2 \$24.990
de papa y alioli. x4 \$42.990

CAUSA DE POLLO

Pollo Salad, Tomate Cherry, Mayonesa de Cilantro y Huevo de Codorniz.

\$44.990

CAUSA ACEVICHADA

Unión de Ceviche y Causa en leche de tigre, Mayonesa cítrica de chile y aguacate.

\$48.990

CAUSA CARIBE PERÚ

Fusión de causa peruana y tartar de atún en miel de salsa ponzu , sobre molido de coco

\$49.990

JALEA REAL

Mariscos y pesca del día crocante, acompañados de Zarza criolla y Tartara de la casa.

\$68.990

WANTANES

Bondiola de cerdo, Vermicelli y Salsa Agridulce.

\$22.990

ANTICUCHOS CORAZÓN DE TERNERA

Anticuchera, papa x2 \$29.990
criolla y choclo. x4 \$52.990

CAUSA DE CAMARÓN

Camarones, Salsa Golf, Tomate Cherry, Aguacate y Huevo de Codorniz.

\$49.990

TATAKI DE ATÚN

Atún en costra de ajonjolí, ensaladilla cítrica de mango y kiuri, sandía deshidratada por 6 horas, cortes de aguacate flambeados, vinagreta de Gary.

\$48.990

CONCHITAS A LA PARMESANA (6 UNIDADES)

Gratinadas-pisco-limon-queso parmesano.

\$49.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



VEGETARIANOS

PACHAMANCA DE VEGETALES

Verduras del huerto aderezadas con
todo el sabor peruano, puestas sobre
majado de plátano en miel de cilantro.

\$44.990

ARROZ CHAUFA VEGETARIANO

Arroz Integral, Pimentones, Bok Choy,
Cebolla Roja, Champiñones, Maíz,
Arveja y Zanahoria.

\$44.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



CEVICHE S

CLÁSICO

Pesca del día, Leche de Tigre, Cebolla Morada, Camote Glaseado y Maíz.

\$48.990

AMURALLADO

NUEVO

Dúo de ceviche de pescado y camarones, con crema cítrica caribeña y aromas de ají amarillo y mango biche.

\$49.990

CARRETILLERO

Calamares fritos, Pesca del día, Leche de Tigre al Cilantro, Cebolla Morada, Camote Glaseado y Maíz

\$49.990

MIXTO

Pesca del día, Mariscos, Leche de Tigre, Camote Glaseado y Maíz.

\$49.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

TIRADITOS

COSTEÑO

Pescado Fresco, Suero, Mango,
Tocineta Crocante y Platanitos
Tentación

\$42.990



USUSUKURI

Pesca del día al estilo sashimi, cubierto de
leche de tigre al rocoto, camote brulé,
mousse de aguacate, chalaquita y crocantes
de arroz negro.

\$42.990



*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

Los Fuertes

Jambalaya de camarones

RECOMENDADO



AVES

POLLO AGRIDULCE

Trozos de pechuga de Pollo Crispy
bañado en salsa Ti Pa Kay, sobre chaufa
blanco.

\$48.990

POLLO ANTICUCHERO

Maduros confitados, Zukini, papas
criollas braseadas a la leña
acompañado de aderezo pollero.

\$48.990

AJÍ DE GALLINA

Base de Ají Amarillo, Parmesano, Nuez Moscada,
Pecana, Crema de Leche, Papa Criolla, Mayo Olivo,
Huevo de Codorniz y Arroz.

\$48.990

ARROCES

CHAUFA 3 SABORES

Res / Cerdo / Contra Muslo
de Pollo, Tortilla de Huevo, Soya, Ostión,
Cebollín, Pimiento Rojo y Ajonjolí

\$58.990

CHAUFA AMAZÓNICO

Chorizo artesanal, panceta crispy,
plátano tentación, arroz al wok, salsa
cítrica de suero y crocante de plátano
verde

\$58.990

ARROZ CON MARISCOS

Mariscos, Mejillones, Arverja, Pimiento
Rojo, Sarza Criolla y Queso Parmesano.

\$58.990

CHAUFA AEROPUERTO

Mariscos Chi Jau Kay, Pesca del día,
Tortilla de Huevo, Soya, Pimentón,
Ostión, Cebollín y Vermicelli.

\$58.990

JAMBALAYA DE CAMARONES

Paella Criolla - Peruana al cilantro,
camarones al ajillo, chorizo santandereano,
sour cream de aji Amarillo.

\$68.990

CARNES

LOMO SALTADO

Cortes de Lomo, Cebolla Morada, Tomate, Arverja, Cilantro, Papas Casco y Arroz. \$68.990

LOMO CHIRIUCHU

Lomo de res (250gr) acompañado de textura de maduro, miel de remero y cilantro. \$68.990

LOMO KURAYAKU (250GR)

Fetuccini a la crema y parmesano, lomo de res al panka, terminado con perfume de aceite de trufa. \$68.990

COSTILLAS AL CILINDRO

Costillas de Cerdo al horno, Salsa BBQ (oriental) y Arroz. \$68.990

PUNTA DE ANCA (350GR)

Acompañado con papa francesa, salsa de rocoto y queso fresco triturado \$69.990

OSOBUCO A LA NORTEÑA

Guiso a base de ají amarillo, ají panca y cilantro, servido sobre un tacu tacu de frijol canario \$74.990

FLAT MEAT (300 GR)

Corte semigrueso a la parrilla, acompañado de papa al vapor con sour cream y ensalada fresca. \$69.990

NUEVO

BABY BEEF (300 GR)

Corte Delgado acompañada de papas casco salteadas con ajo, Tajín y ensalada fresca \$89.990

NUEVO



PASTAS

MAR Y TIERRA AL WOK

Camarón, Cerdo, Contra Muslo de Pollo, Cebolla Morada, Bok Choy y Salsa Nikkei.

\$58.990

POLLO CROCANTE

Milanesa de Pollo sobre pasta Penne rigate en nuestro pesto criollo peruano.

\$48.990

SALMON 7 MARES

Spaguetti a la crema criolla, Salmón en chimichurri, Ensaladilla de albahaca y rúgula.

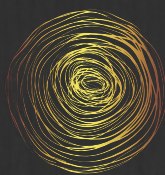
\$68.990

NUEVO

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)





PESCADOS & MARISCOS

PARIHUELA

Pesca del día, Mariscos, Mejillones y papa.

\$56.990

PESCA BARÚ

Pesca del día en Hogao Caribeño sobre cremoso de arroz de coco titote.

\$59.990

PESCA AL AJILLO

Pesca del Día al ajo en salsa y fritos sobre Majado de Papa, tocineta y suero.

\$59.990

PICANTE DE MARISCOS

Mariscos Salteados al Brandy, Papa Criolla, Huevo de Codorniz, Aceitunas, Patacones y Arroz Blanco.

\$59.990

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado blanco, mariscos, salsa Macho preparada con reducción de vino blanco, ají amarillo, ají panca, verduras mixtas y especias, acompañado de arroz blanco.

\$58.990

SALMÓN MANCORA

Salmón a la Parrilla, Puré de Camote, Vegetales, Rúgula y Alcaparras.

\$68.990

Pescas enteras

CORVINA INKANTO



Corvina fresca entera frita (500-650 grs) bañada en una salsa de mariscos.

Acompañada de patacones, arroz blanco o arroz de coco.

\$99.990

MOJARRA INKANTO



Mojarra entera frita (400-500 grs) bañada en una salsa de mariscos. Acompañada de patacones, arroz blanco o arroz de coco.

\$66.990



ACOMPañAMIENTOS

ARROZ	\$9.990
PAPAS A LA FRANCESA	\$12.990
ENSALADA DE LA CASA	\$12.990
PATACONES	\$17.990
PAPA CRIOLLA	\$12.990

Menú infantil

NUESTRO MENÚ INFANTIL INCLUYE BEBIDA (LIMONADA O GASEOSA)

DEDOS DE POLLO	\$28.990
DEDOS DE PESCADO	\$28.990
PASTA CON POLLO	\$28.990
PASTA CON PESCADO	\$28.990

POSTRES



TARTA DE MARACUYÁ

\$18.990

LOCURA DE CHOCOLATE

\$24.990

SUSPIRO LIMEÑO

\$24.990

TARTA DE ZANAHORIA

\$18.990

CHEESECAKE CAFETERO



Mason Jar sin hornear con base de oreo, crema de queso con aromas a pisco y café, notas cítricas de suero y jalea de frutos silvestres.

\$24.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

ENCUENTRO DE DOS MUNDOS

Pisco *BAR*



INKANTO

PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

PISCOS

PISCO SOUR

Con notas suaves, y aromáticas, zumo de limón, sirope, gotas de angostura, tierra frutal que se funden con la espuma de un clásico pisco Quebranta.

\$49.990

PISCO MACERADO EN MANDRÁGORA

Pisco macerado en raíz de mandragora, raíz medicinal y afrodisíaca combinada con los sabores típicos peruanos.

\$49.990

PISCO MULE

Sabor fresco y picante, marcado por la miel de jengibre. Con notas cítricas, aromatizado con menta y toronja

\$49.990

LULO SOUR

Jarabe artesanal de frutas y un marcado sabor a lulo tropical con notas ácidas y cítricas, que crean un balance perfecto.

\$49.990

PASSION FRUIT

NUEVO

Notas cítricas y el sabor intenso del pisco, se combinan para crear un sour de maracuyá, con la dulzura y la acidez en presencia

\$49.990

*PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

*EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1.986

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)

happy hour

Jueves – Viernes

Precio especial por 2
cocteles **\$59.990**

FUEGO DE PASIÓN

(EXPERIENCIA DE FUEGO)

MACERADO DE MIEL DE MANZANA Y TEQUILA, VERMOUTH BLANCO EN TÓNICA

\$35.990

TEQUILERO

A BASE DE TEQUILA, MIEL DE CANELA Y UN TOQUE PICANTE CON CHIPOTLE AHUMADO, DECORADO CON UN CHILE DE AGUA TOSTADO Y ESCARCHADO CON TAJIN.

\$35.990

BESO DE ROSAS

NUEVO

CÓCTEL A BASE DE PISCO Y FRUTOS ROJOS, CON UN DELICADO PERFUME FLORAL.

\$35.990

HANNIBAL WINE

CORDIAL DE VINO TINTO, TOQUES DE JENGIBRE, ACIDEZ DEL LIMÓN A BASE DE WHISKY.

\$35.990

happy hour

Jueves – Viernes

Precio especial **\$59.990**

AMOR TROPICAL

NUEVO

CÓCTEL A BASE DE PISCO, CON NOTAS DULCES DE CARAMBOLO, UN TOQUE DE BITTER DE ANGOSTURA Y TERMINADO CON SODA DE LIMÓN Y JENGIBRE, LOGRANDO UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FRESCURA, DULZOR Y CARÁCTER.

\$35.990

FRAMBUESA NIGHT

NUEVO

CÓCTEL EN REDUCCIÓN DE VODKA Y FRAMBUESA, FINALIZADO CON UNA SUAVE CREMA DE LICOR DE CHOCOLATE, LOGRANDO EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE NOTAS CÍTRICAS Y DULCES.

\$35.990

PIÑA ALQUIMIA

NUEVO

CÓCTEL CLARIFICADO A BASE DE RON Y PIÑA, ACOMPAÑADA DE UNA DELICADA CRUSTA DE COCO QUE REALZA SU TEXTURA SEDOSA Y TROPICAL.

\$35.990

ROSÉ TONIC

NUEVO

CÓCTEL A BASE DE UN MACERADO DE FRUTOS ROJOS Y GINEBRA, TERMINADO CON AGUA TÓNICA.

\$35.990

Gintonics

PERFECCIONANDO LO IDEAL

BOMBAY

\$37.990

BEEFEATER

\$39.990

HENDRYCS

\$49.990

NUEVO

COCTELERÍA ARTESANAL

OREJAS DE CONEJO

NUEVO

Coctel diseñado para que su espíritu viaje a un siguiente nivel. Mezcal 400 conejos y nuestra chicha morada artesanal.

\$39.990

CHICHA TUMARE

Notas marcadas a maíz morado, canela, clavos que se destaca por sus notas de especias, vainilla, agave cocido y frutos secos.

\$49.990

OLD INKA

El agave con sus notas marcada, se mezclan con una crema de coco y un elixir aromático, despertando matices sensoriales y un picante sutil del clásico ají amarillo peruano

\$39.990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

A tall, clear glass filled with a light-colored cocktail, ice cubes, and a sprig of fresh mint. The glass is set against a blurred background of a bar or restaurant interior. The text is overlaid on the right side of the glass.

COCTELES CLÁSICOS

MARGARITA

\$32.990

MOJITO
CLÁSICO

\$32.990

DAIQUIRI
DE FRESA

\$32.990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

MOCKTELS

CHICHA MORADA

La Chicha Morada es una bebida de la región andina del Perú, su base principal es el maíz morado con una elaboración de frutas procesadas (piña, arándanos y manzanas) que mejora la micro circulación, es anti-inflamatorio, fomenta la regeneración del tejido conectivo y promueve la formación de colágeno.

SIN FRUTA \$26.990

CON FRUTA \$26.990

*Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)

*All our prices already include the consumption tax (8%)



MANGO LIMEÑO

la flor de jamaica, con acidez sutil y dulce, genera el equilibrio adecuado, entre el puré de Durazno y mango.

\$26.990

PASIÓN INKA

Frutos del bosque combinados a la perfección con miel de canela y la frescura de la soda.

\$26.990

LULO BRAVAZO

La sinfonía aromática, con lulo y limonaria, hacen de esto una experiencia inolvidable a nuestros sentidos

\$26.990

DRAGONFRUIT SOUR

Infusión de dragónfruit -pitahaya morada ,sirope de flor de jamaica, limón y hierbabuena en soda

\$26.990

COCO MANGO SPRITZ

crema de coco, puré de mango, sirope de albahaca

\$26.990

WATERMELON BEACH

NUEVO

Sirup artesanal de sandía, combinado con una infusión de cedrón, logrando un maridaje equilibrado entre lo herbal y lo natural.

\$26.990

AGUAYMANTO POWER

NUEVO

mezcla dulce y refrescante, con notas provenientes de una mermelada artesanal de uchuva hecha en casa e infusión de romero.

\$26.990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

N.º 1

VINOS

PARA EL ALMA

COPAS

MERLOT	BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD (FRANCIA)	\$34,990
CABERNET SAUVIGNON	BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD (FRANCIA)	\$34,990
SAUVIGNON BLANC	BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD (FRANCIA)	\$34,990
CHARDONAY	BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD (FRANCIA)	\$34,990

SANGRÍAS ROJA O BLANCA

SANGRÍA JARRA	\$129.990
---------------	-----------

TINTOS

MERLOT

COUSIÑO MACUL	CHILE	\$129,990
ROBERT MONDAVI	EEUU	\$149,990
BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD	FRANCIA	\$139,990
YELLOW TAIL	AUSTRALIA	\$139,990

MALBEC

TRIVENTO RESERVA	ARGENTINA	\$139.990
LA CELIA RESERVA	ARGENTINA	\$149.990
LAS MORAS MALBEC RESERVA	ARGENTINA	\$159.990

CABERNET SAUVIGNON

SANTA CAROLINA RESERVADO	CHILE	\$129.990
TARAPACA RESERVA	CHILE	\$139.990
BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD	FRANCIA	\$139.990

TEMPRANILLO

RAMON BILBAO CRIANZA	ESPAÑA	\$149,990
PATA NEGRA	ESPAÑA	\$129,990
CAMPILLO EL NIÑO	ESPAÑA	\$149,990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

N.º 2

VINOS

PARA EL ALMA

VERDEJO

RAMON BILBAO

ESPAÑA

\$149,990

BLEND

PICCINI MEMORO

ITALIA

\$149,990

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD

FRANCIA

\$139,990

CHARDONAY

SANTA CAROLINA RESERVADO

CHILE

\$129,990

FINCA LAS MORAS

CHILE

\$129,990

BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD

FRANCIA

\$139,990

ROSADOS

VIÑA MAIPO

CHILE

\$129,990

FINCA DE LAS MORAS

ARGENTINA

\$129,990

ESPUMANTES

MIONETTO PROSECO

ITALIA

\$159,990

CHANDON ROSSE

ARGENTINA

\$169,990

PICCINI REGNO LAMBRUSCO

ITALIA

\$129,990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

LICORES

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

BAILEYS \$17.990

WHISKY

BLACK LABEL \$279.990
 BLACK LABEL (TRAGO) \$28.990
 JACK DANIELS \$289.990
 JACK DANIELS (TRAGO) \$29.990
 OLD PARR \$289.990
 OLD PARR (TRAGO) \$29.990
 BUCHANANS \$289.990
 BUCHANANS (TRAGO) \$29.990

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS \$299.990
 FLOR DE CAÑA 12 AÑOS (TRAGO) \$32.990

MEZCAL

MEZCAL BOTELLA 400 CONEJOS \$399.990
 MEZCAL TRAGO \$42.990

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO \$399.990
 DON JULIO REPOSADO (TRAGO) \$39.990

GINEBRA

HENDRICKS \$349.990
 HENDRICKS (TRAGO) \$34.990
 BEEFEATER \$249.990
 BEEFEATER (TRAGO) \$26.990
 BOMBAY \$249.990
 BOMBAY (TRAGO) \$25.990

VODKA

SMIRNOFF \$229.990
 SMIRNOFF (TRAGO) \$23.990

CERVEZAS

CLUB DORADA \$13.990
 CLUB ROJA \$13.990
 CORONA \$16.990
 CORONA CERO \$15.990
 STELLA ARTOIS \$16.990
 CUSQUEÑA (PERUANA) \$19.990

**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)*

**All our prices already include the consumption tax (8%)*

BEBIDAS FRÍAS



JUGOS

GUANÁBANA	\$16.990
MARACUYÁ	\$16.990
MANGO	\$16.990

LIMONADAS

NATURAL	\$15.990
HIERBABUENA	\$16.990
CEREZADA	\$16.990
COCO	\$16.990

GASEOSAS

PEPSI	\$8.990
PEPSI ZERO	\$8.990
COLOMBIANA	\$8.990
GINGER ALE (BOTELLA)	\$8.990
AGUA VIVANTE CON /SIN GAS	\$6.990

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$7.990
AMERICANO	\$7.990
CAFÉ LATTE	\$9.990
CAPUCCINO	\$9.990
MACHIATO	\$10.990
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$8.990
CHOCOLATE	\$9.990



**Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo (8%)
All our prices already include the consumption tax (8%)