

DÍAS DEVINO Y SANGRÍA

PROMO VIGENTE TODOS LOS LUNES , MARTES Y MIÉRCOLES

Las siguientes referencias tienen 50% de descuento los días lunes, martes y miércoles

**Aplican restricciones*

SANGRÍA ROJA O BLANCA

SANGRÍA JARRA	\$129.990
SANGRÍA ½ JARRA	\$64.990

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

LAUCA SAUVIGNON BLANC (CHILE)	\$119.990
-------------------------------	-----------

CHARDONNAY

SANTA CAROLINA RESERVADO (CHILE)	\$119.990
FINCA LAS MORAS (ARG)	\$119.990
LAUCA RESERVA (CHILE)	\$129.990

ROSADOS

VIÑA MAIPO (CHILE)	\$119.990
FINCA LAS MORAS (ARG)	\$119.990

TINTOS

MERLOT

LAUCA (CHILE)	\$119.990
COUSINIO MACUL (CHILE)	\$119.990
ROBERT MONDAVI (USA)	\$139.990

MALBEC

TRIVENTO RESERVA (ARG)	\$129.990
LA CELIA RESERVA (ARG)	\$139.990
LAS MORAS BARREL RESERVA (ARG)	\$149.990

CABERNET SAUVIGNON

SANTA CAROLINA RESERVADO (CHILE)	\$119.990
LAUCA RESERVA (CHILE)	\$129.990
TARACAPA RESERVA (CHILE)	\$129.990

CARMENERE

LAUCA CARMENERE RESERVA (CHILE)	\$129.990
---------------------------------	-----------

INKANTO
PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

WINE

therapy

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

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

INKANTO

happy hour

Precio especial **\$59.990**



FUEGO DE PASIÓN

(EXPERIENCIA DE FUEGO)
MACERADO DE MIEL DE MANZANA Y
TEQUILA, VERMOUTH BLANCO EN
TÓNICA

\$49.990



ROSE TONIC

GINEBRA MACERADA EN FRUTOS
ROJOS Y AGUA TONICA

\$49.990

Miércoles – Jueves – Viernes

2026



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.

\$49.990



VISO

A BASE DE VODKA, MACERADO DE CASCOS DE LIMÓN, FRESA, MARACUYA Y ESCARCHADO DE AZUCAR.

\$49.990



HANNIBAL WINE

CORDIAL DE VINO TINTO, TOQUES DE JENGIBRE, ACIDEZ DEL LIMON A BASE DE WISKY.

\$49.990



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

**COCTELERÍA SELECCIONADA A PRECIO ESPECIAL
Y MÚSICA EN VIVO DESDE LAS 7 PM**

NUEVO

OSOBUCO A LA NORTEÑA

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



INXANTO

PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

NUEVO

CONCHITAS A LA PARMESANA



ENTRADAS

EMPANADAS PERUANAS

Lomo, huevo, aceitunas y uvas
pasas.

X2 \$19.990

x4 \$38.990

ANTICUCHOS CORAZONCITOS DE POLLO

Al panka, crocante x2 \$22.990
de papa y alioli. x4 \$39.990

CAUSA DE POLLO

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

\$38.990

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

\$47.990

JALEA REAL

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

\$59.990

WANTANES

Bondiola de cerdo, Vermicelli y Salsa
Agridulce.

\$19.990

ANTICUCHOS CORAZÓN DE TERNERA

Anticuchera, papa x2 \$28.990
criolla y choclo. x4 \$49.990

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.

\$62.990

NUEVO

*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.

\$39.990

ARROZ CHAUFA VEGETARIANO

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

\$39.990

*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

\$39.990



USUSUKURI

NUEVO

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

\$39.990



*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



CARNES & AVES

POLLO AGRIDULCE

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

\$42.990

POLLO ANTICUCHERO

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

\$42.990

CHAUFA AMAZÓNICO

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

\$56.990

LOMO SALTADO

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

\$64.990

LOMO KURAYAKU (250GR)

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

\$64.990

AJÍ DE GALLINA

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

\$44.990

CHAUFA 3 SABORES

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

\$56.990

CHAUFA FUSIÓN

Sobre arroz de coco "titote" al wok,
Char Siu, laqueado en miel nikkei, sour
cream costeño, relish cítrico de mango
tentación.

\$58.990

LOMO CHIRIUCHU

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

\$64.990

COSTILLAS AL CILINDRO

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

\$64.990

PUNTA DE ANCA (350GR)

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

\$66.990

OSOBUCO A LA NORTEÑA

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

\$69.990

NUEVO



PASTAS

MAR Y TIERRA AL WOK

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

\$54.990

POLLO CROCANTE

NUEVO

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

\$42.990

SALMON 7 MARES

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

\$66.990

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

NUEVO

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

\$59.990

PESCA AL AJILLO

NUEVO

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

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

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

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



SALMÓN EN TINTA DE CALAMAR

NUEVO

Salmón laqueado en miel oriental cítrica sobre arroz en tinta y crema de ají amarillo ahumado y ajo confitado

\$66.990

JAMBALAYA DE CAMARONES

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

\$66.990

PESCA BIJAO Y CURRY

Pesca del día en salsa curry a la peruana sobre Majado de Maduros, aguacate tatemado y ensaladilla oriental.

\$59.990

SARTENCITA INKA

Filete de Pescado, Mariscos, Calamar, Albahaca, Queso Costeño, Aceitunas, Arroz blanco, Pomodoro y queso Campesino.

\$58.990

TRUCHA PERÚ MAR

Trucha entera a la Plancha, Mariscos Salteados al Pisco, Salsa Nantua y Arroz Blanco.

\$59.990

SALMÓN MANCORA

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

\$66.990

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

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



ACOMPañAMIENTOS

ARROZ	\$8.990
PAPAS A LA FRANCESA	\$9.990
ENSALADA DE LA CASA	\$10.990
PATACONES	\$16.990
PAPA CRIOLLA	\$10.990

Menú infantil

NUESTRO MENÚ INFANTIL INCLUYE BEBIDA (LIMONADA O GASEOSA)

DEDOS DE POLLO	\$27.990
DEDOS DE PESCADO	\$27.990
PASTA CON POLLO	\$27.990
PASTA CON PESCADO	\$27.990

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

INKANTO

PERUVIAN CUISINE & GASTROBAR

Lo primero que se admira es la presentación de cada bebida, en la que se trabaja con sumo cuidado cada elemento o ingrediente de la naturaleza peruana, cada Cocktail está pensado para descubrir y difundir platos, explorar los sabores de las buenas combinaciones, eso es lo que nos hace un GastroBar.

Nuestro Objetivo siempre será sorprender a todos con un detalle único y seguir llevando un mensaje de talento peruano al mundo entero

Saludos.

Gran Inka Peruvian Cousine y GastroBar.

PISCOS

El pisco es la designación de un aguardiente de uvas destiladas, muy elegante y sedoso en boca con una textura oleada, perfumado y brillante, simplemente plata líquida. Que cuenta con denominación de origen controlada que se produce en el Perú desde finales del siglo XVI.

Pisco is a distilled of grapes, very elegant and silky on the palate with a wave texture, perfumed and bright, simply liquid silver, It has a denomination of controlled origin that is produced in Peru since the end Of the 16th century.

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

*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%)

MÁS PISCOS

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

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

Gintonics

PERFECCIONANDO LO IDEAL



TANQUERAY RANGPUR
\$39.990

BOMBAY
\$37.990

BEEFEATER
\$39.990

HENDRYCS
\$49.990

NUEVO

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

OREJAS DE CONEJO

NUEVO

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

\$49.990

VAHOO

La clarificación, técnica de coctelería molecular, hace presencia en este coctél unificando sabores con tendencia visual minimalista.

\$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.

\$39.990

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

CHIKAMA

La dulzura del durazno con las notas cítricas de la gulupa, se combinan con el sabor intenso del ron, junto la absenta y su tradición.

\$39.990

ROSE TONIC

NUEVO

Concentrado de frutos rojos en una ginebra macerada , servida con tónica y aromatizada con un perfume de rosas

\$49.990

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

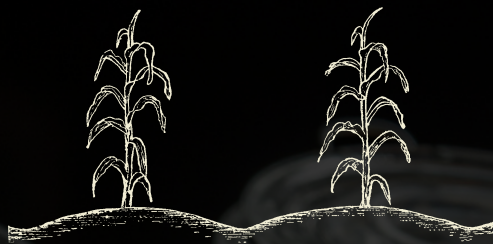
CHICHA MORADA

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 \$19.990

CON FRUTA \$23.990

*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.

\$23.990

LULO BRAVAZO

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

\$23.990

PASIÓN INKA

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

\$23.990

COCO MANGO SPRITZ

NUEVO

crema de coco, puré de mango, sirope de albahaca

\$23.990

DRAGONFRUIT SOUR

NUEVO

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

\$23.990

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

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

VINOS

PARA EL ALMA

COPAS

LAUCA RESERVA
CHARDONNAY / CARMENERE / CABERNET

COPA DE VINO	\$28.990
COPA DE VINO RESERVA	\$32.990
VINO CALIENTE	\$28.990

SANGRÍAS ROJA O BLANCA

SANGRÍA MEDIA JARRA	\$64.990
SANGRÍA JARRA	\$129.990

TINTOS

MERLOT

LAUCA (CHILE)	\$119.990
COUSINIO MACUL (CHILE)	\$119.990
ROBERT MONDAVI (USA)	\$139.990

MALBEC

TRIVENTO RESERVA (ARG)	\$129.990
LA CELIA RESERVA (ARG)	\$139.990
LAS MORAS BARREL RESERVA (ARG)	\$149.990

CABERNET SAUVIGNON

SANTA CAROLINA RESERVADO (CHILE)	\$119.990
LAUCA RESERVA (CHILE)	\$129.990
TARACAPA RESERVA (CHILE)	\$129.990

CARMENERE

LAUCA CARMENERE RESERVA (CHILE)	\$129.990
---------------------------------	-----------

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

LAUCA SAUVIGNON BLANC (CHILE)	\$119.990
-------------------------------	-----------

CHARDONNAY

SANTA CAROLINA RESERVADO (CHILE)	\$119.990
FINCA LAS MORAS (ARG)	\$119.990
LAUCA RESERVA (CHILE)	\$129.990

ROSADOS

VIÑA MAIPO (CHILE)	\$119.990
FINCA LAS MORAS (ARG)	\$119.990

ESPUMANTES

MIONETTO PROSECO (ITALIA)	\$149.990
CHANDON (ARG)	\$159.990

*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
JÄGERMEISTER	\$29.990

WHISKY

BLACK LABEL	\$319.990
BLACK LABEL (TRAGO)	\$36.990
JACK DANIELS	\$279.990
JACK DANIELS (TRAGO)	\$29.990
OLD PARR	\$319.990
OLD PARR (TRAGO)	\$36.990
BUCHANANS	\$329.990
BUCHANANS (TRAGO)	\$34.990

RON

ZACAPA AMBAR	\$299.990
ZACAPA AMBAR (TRAGO)	\$35.990
ZACAPA 23 AÑOS	\$399.990
ZACAPA 23 AÑOS (TRAGO)	\$39.990

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$399.990
DON JULIO REPOSADO (TRAGO)	\$39.990
MEZCAL BOTELLA 400 CONEJOS	\$399.990
MEZCAL TRAGO	\$42.990

GINEBRA

HENDRICKS	\$ 349.990
HENDRICKS (TRAGO)	\$ 45.990
TANQUERAY LONDON	\$ 299.990
TANQUERAY LONDON (TRAGO)	\$ 32.990
BEEFEATER	\$ 249.990
BEEFEATER (TRAGO)	\$ 32.990
BOMBAY	\$ 229.990
BOMBAY (TRAGO)	\$ 31.990

VODKA

ABSOLUT	\$199.990
ABSOLUT (TRAGO)	\$23.990

CERVEZAS

CLUB DORADA	\$12.990
CLUB ROJA	\$12.990
CORONA	\$16.990
STELLA ARTOIS	\$16.990
HEINEKEN	\$16.990

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



BEBIDAS FRÍAS



JUGOS

GUANÁBANA	\$13.990
PASSION FRUIT	\$14.990
MANGO	\$13.990

LIMONADAS

NATURAL	\$10.990
HIERBABUENA	\$13.990
CEREZADA	\$13.990
COCO	\$13.990

GASEOSAS

PEPSI	\$7.990
PEPSI ZERO	\$7.990
COLOMBIANA	\$7.990
GINGER ALE (BOTELLA)	\$8.990
AGUA VIVANTE CON /SIN GAS	\$6.990

• *Sé curioso*

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



BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$7.990
AMERICANO	\$7.990
CAFÉ LATTE	\$9.990
CAPUCCINO	\$9.990
MACHIATO	\$10.990
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$5.990
CHOCOLATE	\$9.990



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