



INKAS SUSHI & SEAFOOD

TIRADITOS

NEW NIKKEI	\$ 32.600
Láminas de pesca blanca del día con jugo de lima, aderezo new nikkei, furikake y verdeo	
CAR-PASSION	\$ 37.900
Láminas de salmón en miel de maracuyá y lima, con hilos crocantes filo y brotes	
OLIVADO	\$ 46.700
Láminas de pulpo con jugo de lima y salsa de aceitunas negras	
TATAKI DE SALMÓN	\$ 44.900
Cortes gruesos de salmón glaseado con emulsión de palta y huevas	
LIMA	\$ 32.600
Láminas de pesca blanca del día curada en lima, con ají amarillo, quinoa crocante y cilantro	

CEVICHEs

CLÁSICO PERUANO	\$ 31.000
Pesca blanca del día marinada en leche de tigre, con camote y cancha	
DE MÁNCORA	\$ 41.700
Pesca blanca del día, pulpo, langostinos y vieiras en leche de tigre cremosa, con palta y batata crocante.	
NIKKEI	\$ 38.500
Salmón en leche de tigre oriental con hilos crocantes de wantan	

SASHIMIS (5U) / NIGIRIS (4U)

LANGOSTINO	\$ 17.200
PESCADO BLANCO	\$ 17.200
SALMÓN ROSADO	\$ 24.800
PULPO	\$ 27.400

NIGIRIS ESPECIALES (4U)

HOTATE	\$ 29.600
Vieyras o langostinos con parmesano gratinado y mantequilla japonesa con criolla	
PACHAMANQUERO	\$ 29.600
Salmón flambeado con salsa panchamanquera, ají amarillo, criolla y furikake	
ANTICUCHERO	\$ 28.800
Pesca blanca del día con salsa anticucho, yema de codorniz, verdeo y huevas	
VENTRESCA	\$ 29.800
Ventresca de salmón tataki con lima, aceite de trufa negra y huevas	
WAGYU	\$ 29.800
Tataki con huevo de codorniz	
LANGOS	\$ 29.800
Con manteca de merken y hierbas aromáticas	

GUNKAN (4U)

ATÚN ROJO	\$ 31.000
Atún rojo en tartare, ají limo y emulsión de cilantro	
VIEYRAS	\$ 29.600
Vieyras saltadas en manteca batayaki y aceite de trufa negra	
CENTOLLA	\$ 33.600
Centolla con ají amarillo y furikake crujiente.	

CROCANTES (4U)

KANIWAN Empanaditas de masa filo oriental rellenas de langostinos, queso y maní, con miel de maracuyá y rocoto	\$ 25.600
SAKE WAN Empanaditas de masa filo oriental de salmón marinado, queso, verdeo y almendras tostadas	\$ 25.600
WANTAN CRIOLLO Rellenas del tradicional ají de gallina	\$ 25.600
EMPANADAS PERUANAS Rellenas de lomo saltado	\$ 28.600
TORNADO DE LANGOSTINOS Langostinos envueltos en hilos de masa filo, acompaña salsa agridulce y tártara oriental	\$ 30.800

TAPAS

LANGOSTINOS ROJOS En salsa de puerros, ají panka y curry rojo con hilos de masa filo crocantes. 4 unidades	\$ 26.800
MARISCOS AL FUEGO Mix de mariscos cocidos al fuego en manteca japonesa y jugo de lima. 4 unidades	\$ 26.800
CAYOS PARMESANOS Cayos cocidos a punto en mateca Páru y gratinados con parmesano. 4 unidades	\$ 29.600
SHRIMP PASSION Langostinos salteados en miel de maracuyá con toque de salsa de soja y castañas.	\$ 24.300
CAUSA CENTOLLA & LANGOSTINOS Causa peruana con centolla, langostinos, palta, emulsión de cayos y chalaquita	\$ 32.500

ROLLS ESPECIALES

SAKE NIKKEI Salmón y palta. Por fuera aderezo nikkei con hilos crocantes de papa	\$ 33.800
TEMPURA Tempura de langostino y queso. Por fuera lámina de palta, salsa tare	\$ 32.800
FURAI Palta, queso y salmón. Rebozado por fuera, con miel de maracuyá y tare	\$ 32.800
TROPICAL Tempura de langostino, queso, mango por fuera y miel de maracuyá	\$ 32.800
TERIYAKI Langostino furai y queso. Por fuera salmón, lima y teriyaki	\$ 33.800
DOS SAKES Tartare de salmón y palta. Cubierto con salmón por fuera, con salsa oriental	\$ 33.800
CENTOLLA Maki de palta, centolla y emulsión de vieyras	\$ 35.800
MOSQUETA Langostino crocante, palta y queso. Cubierto con salmón, con salsa mosqueta	\$ 33.800
SALMÓN Y LIMA Maki de salmón huevas y lima	\$ 34.400
PARMA Langostino furai y palta, cubierto con cayos gratinados	\$ 34.400
ATÚN ROJO Maki de tartare de atún rojo con crocante umami de almendras	\$ 35.800
VEGGIE ROLL (V) Palta, pepino y cebolla caramelizada. Por fuera láminas de tomate y castañas con salsa Ponzu	\$ 26.700

CALIENTES

RISOTTO DE CHUPE DE LANGOSTINOS \$ 34.300
Risotto cocido en caldo de chupe con langostinos crocantes

PICANTE DE MARISCOS \$ 49.900
Langostinos, chipirones y pulpo cocidos en ajíes peruanos, crema y croutons de mandioca. Acompañado con arroz blanco.

QUINOTO CON LANGOSTINOS \$ 34.300
Risotto de quinoa con ají amarillo y langostinos crocantes

LOMO SALTADO \$ 39.000
Clásico peruano acompañado de arroz e inkas fries

HONGOS SALTEADOS (V) \$ 29.900
Mix de hongos y vegetales de estación salteados al hoisin

PÁRU'S IRON

CHIPIRONES RELLENOS A LA PANKA MISO \$ 35.600
Chipirones rellenos de langostino, queso y castañas de cajú a la panka miso

SHIROMI A LA PLANCHA \$ 34.800
Pesca blanca del día a la plancha con emulsión de zanahorias al curry y ensalada de quínoa roja

KINOKO YELLOW (V) \$ 27.700
Variedad de hongos salteados a la yellow con emulsión de zanahorias al curry y ensalada de quínoa roja

LANGOSTINOS Y PULPO A LA PÁRU \$ 50.900
Pinchos de pulpo y langostinos con manteca Páru y jugo de lima, gratinados con parmesano

SALMÓN Y SÉSAMO \$ 42.800
Envuelto de semillas de sésamo, con salsa de sweet miso

ENTRAÑA DE WAGYU \$ 54.700
Grillada, con puré de papas y miso, cebollas braseadas y aceite de trufa.

PULPO CONFITADO A LA YELLOW CHILLI \$ 74.800
Grillado con marinada de anticucho, emulsión de ají amarillo, chalaquita y papas

SHIROMI SALTADO \$ 33.500
Vegetales salteados al hoisin con pesca blanca del día grillada

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO \$ 6.200

THAI RICE \$ 7.700

INKA FRIES \$ 7.900

RISOTTO DE QUINOA \$ 10.500

POSTRES

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

Un viaje a Perú, con canela china recién molida
\$ 13.500

GRAN CHOCOLATE

Cremoso de chocolate, con crocante de cacao,
salted caramel y fin de togarashi
\$ 13.500

PAVLOVA ROTA DE MANGO

Crocante de pavlova rota con chocolate blanco
y mangos en almíbar de hibiscus y lima
\$ 13.500

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Con crema inglesa de vainilla natural
\$ 12.800

FLAN PERÚ

Crema volteada con espuma y crocante de coco
\$ 12.800



Lactosa free



Gluten free

COPAS DE VINO DULCE

TERRAZAS DE LOS ANDES \$ 12.500
Petit Manseng tardío

CAFÉ Y HEBRAS

RISTRETO/EXPRESSO/CORTADO \$ 4.200

JARRITO/CORTADO \$ 4.200

DOBLE \$ 4.600

CAPUCCINO \$ 4.800

EARL GREY \$ 4.200
Té negro clásico

GREEN FOREST \$ 4.200
Té verde y frutos rojos

PEACH'N ROSES \$ 4.200
Té verde, durazno y rosas

LEMON FLOWER \$ 4.200
Rooibos, suavemente dulce y alimonado

WHISKYS

CHIVAS 12 AÑOS \$ 15.400

GLENLIVET 12 \$ 17.500

JOHNNIE WALKER BLUE \$ 79.000

JOHNNIE WALKER BLACK \$ 15.600

DESTILADOS Y LICORES

AMARETTO DISARONNO \$ 10.900

BAILEYS \$ 10.900

LIMONCELLO \$ 10.900

SAKE \$ 13.300

HENNESSY \$ 15.900

BELVEDERE \$ 15.900

VOLCÁN DE MI TIERRA \$ 15.900

GLENMORANGIE THE ORIGINAL SINGLE MALT \$ 15.900

DRINKS

BEBIDAS

AGUA MINERAL

Con y sin gas

\$4.200

GASEOSAS

\$ 4.700

LIMONADA

\$ 5.700

LIMONADA

Con menta y jengibre

\$ 5.700

CERVEZAS

QUILMES CLÁSICA

\$ 6.300

STELLA ARTOIS

\$ 6.800

STELLA ARTOIS NOIRE

\$ 6.800

STELLA 0.0%

\$ 6.800

PATAGONIA AMBER LAGER/ LAGER DEL SUR/ WEISSE / 24.7

\$ 7.500

CORONA

\$ 7.500

VINO POR COPA

PULENTA ESTATE

Pinot Gris

\$ 9.400

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Chardonnay

\$ 9.400

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN PARAJE ALTAMIRA

Red blend

\$ 11.800

DURIGUTTI BLANC DE BLANCS

Valle de Uco, Lujan de cuyo,
Mendoza y Alto Valle, Rio Negro.

\$ 7.800

L'ARGENTIN DE MALARTIC

Rose de Malbec. Valle de Uco, Mendoza.

\$ 8.300

CASA DE HERRERO ROSÉ

Rosé de Pinot Noir.
Valle de Uco, Mendoza

\$ 7.800

DV CATENA PINOT NOIR

Pinot Noir, Gualtallary y Villa Bastias. Mendoza

\$ 14.500

PETITE FLEUR MALBEC

Malbec. Tunuyán, Valle de Uco. Mendoza.

\$ 11.000

CHANDON

187 cc

\$ 8.300

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO SOUR

Pisco argentino, Pisco peruano,
limón, almibar
\$ 10.900

APEROL SPRITZ

Aperol, Chandon Extra Brut, naranja
\$ 10.900

GIN TONIC

Gin Tanqueray, agua tónica, limón
\$ 10.900

NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari, vermut rosso
\$ 11.300

PENICILLIN

Whisky escocés, miel, limón,
jengibre, whisky ahumado
\$ 12.500

OLD FASHIONED

Bourbon, bitter Angostura, azucar
\$ 12.500

FRENCH

Gin Tanqueray, limón, azúcar,
Chandon Extra Brut
\$ 12.500

MOSCOW MULE

Vodka, limón, ginger beer
\$ 12.500

CÓCTELES DE AUTOR

SPRITZ AL VINO

Pisco Calavera, vino rosado, vermut bianco,
frambuesa, huacatay, tónica
\$ 10.900

FRENCH ROYAL

Vodka, lychee, licor de naranja,
limón y sidra Pulku de Cassis
\$ 10.900

SUNSET BELLINI

Ron, maracuyá, durazno,
limón y espumante
\$ 10.900

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

MOCKTAIL DE FRAMBUESA Y HUACATAY

Huacatay, frambuesa, limón, soda
\$ 7.900

MOCKTAIL DE LYCHEE

Lychee, naranja, soda
\$ 7.900

ESPUMANTE & CHAMPAGNE

CHANDON CUVÉE RÉSERVE
Blend de blancas. Valle de Uco, Mendoza
\$ 45.500

CHANDON EXTRA BRUT
Método Charmat. El Yaima y Caicayén.
Valle de Uco. Mendoza
\$ 29.500

CHANDON ROSÉ
Método Charmat. Valle de Uco. Mendoza
\$ 30.800

**BARON B BRUT ROSÉ
CUVÉE MILLÉSIMÉE**
Método Tradicional,
Valle de Uco, Mendoza
\$69.000

BARON B BRUT NATURE
Método tradicional, Valle de Uco, Mendoza
\$ 69.000

**BARON B EXTRA BRUT
CUVÉE SPÉCIALE**
Método tradicional,
Valle de Uco, Mendoza
\$ 59.900

CHANDON CUVÉE BRUT NATURE
Método Tradicional, Valle de Uco, Mendoza
\$ 37.000

**VEUVE CLICQUOT YELLOW
LABEL BRUT**
Método clásico, Pinot Noir, Pinot Meunier
y Chardonnay, Champagne, Francia
\$ 279.000

**MOET & CHANDON
BRUT IMPERIAL**
Método tradicional. Pinot Meunier,
Chardonnay y Pinot Noir. Épernay. Francia.
\$ 285.000

BLANCOS LIGEROS Y FRESCOS

ZAHA MARSANNE
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
\$ 33.500

**PULENTA ESTATE
SAUVIGNON BLANC**
Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza
\$ 29.500

LAS PERDICES ALBARIÑO
Agrelo, Luján de Cuyo y Barrancas, Mendoza
\$ 36.900

DURIGUTTI BLANC DE BLANCS
Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon.
Valle de Uco, Lujan de cuyo, Mendoza;
y Alto Valle, Rio Negro.
\$ 25.300

PULENTA ESTATE PINOT GRIS
Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza
\$ 24.900

**DURIGUTTI PROYECTO
LAS COMPUERTAS
BLANCO DE FINCAS**
Marsanne-Semillon. Las Compuertas,
Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$ 63.000

BLANCOS

AROMÁTICOS Y CUERPO MEDIO

MARIFLOR SAUVIGNON BLANC
Bodega Rolland, Valle de Uco, Mendoza
\$ 47.000

DIAMANDES VIOGNIER
Valle de Uco, Mendoza
\$ 41.500

POLÍGONOS CHENIN BLANC
Zuccardi, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza
\$ 42.500

**TERRAZAS DE LOS ANDES
RESERVA CHARDONNAY**
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
\$ 32.000

**LUIGI BOSCA INSIGNIA
SAUVIGNON BLANC**
Maipú y Valle de Uco, Mendoza
\$ 36.000

**DOMINIO RUTINI
CHARDONNAY**
Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
\$ 35.000

BLANCOS

COMPLEJOS

**TERRAZAS DE LOS ANDES
GRAND CHARDONNAY**
Bodega Terrazas. Gualtallary,
Valle de Uco, Mendoza
\$ 74.500

**DV CATENA
CHARDONNAY - CHARDONNAY**
Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza
\$ 42.500

PETITE FLEUR CHARDONNAY
Chardonnay. Valle de Uco, Mendoza
\$ 33.000

ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY
Viñedo Adrianna, Gualtallary, Tupungato.
Provincia de Mendoza, Argentina.
\$ 59.000

ROSADOS & NARANJOS

ROSÉ S'IL VOUS PLAÏT

Rosado de Merlot, Pulenta.
Luján de Cuyo, Mendoza

\$ 35.000

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ

Valle de Uco, Mendoza

\$ 29.000

DURIGUTTI INFRAMUNDO NARANJO SEMILLON

Vino Natural. Las Compuertas,
Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 38.500

CUCHILLO DE PALO ROSE DE PINOT NOIR

Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza

\$ 39.500

L'ARGENTIN DE MALARTIC

Rose de Malbec. Valle de Uco, Mendoza

\$ 26.500

TINTOS LIGEROS Y FRESCOS

ZORZAL TERROIR ÚNICO PINOT NOIR

Bodega Zorzal. Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza

\$ 31.000

LUCA PINOT NOIR

Bodega Luca Wines. Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza

\$ 46.000

CUCHILLO DE PALO PINOT NOIR

Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza

\$ 32.000

DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS CRIOLLA

Las compuertas, Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 51.000

LUIGI BOSCA INSIGNIA PINOT NOIR

Valle de Uco, Mendoza

\$ 39.000

DV CATENA GARNACHA

Garnacha Apelación - Lunlunta

\$ 42.500

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN PARAJE ALTAMIRA

Blend Malbec & Cabernet Sauvignon.
Paraje Altamira, Gualtallary, Mendoza

\$ 38.000

DV CATENA PINOT NOIR

Pinot Noir. Gualtallary y
Villa Bastias. Mendoza

\$ 42.500

TINTOS

CUERPO MEDIO

ZAHA CABERNET FRANC

Pasaje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

\$ 43.000

EMMA BONARDA

Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza

\$ 45.900

DV CATENA MALBEC

Catena Zapata. Agrelo, Mendoza

\$ 49.000

POLÍGONOS SAN PABLO CABERNET FRANC

Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza

\$ 42.000

ANGÉLICA ZAPATA MALBEC

Catena Zapata. Pasaje Altamira,
Gualtallary, Mendoza

\$ 63.000

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN LOS CHACAYES MALBEC

Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

\$ 34.000

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC

Valle de Uco, Lujan de Cuyo, Mendoza

\$ 31.000

ALUVIONAL MALBEC GUALTALLARY

Zuccardi. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

\$ 93.000

COLECCIÓN RUTINI CABERNET FRANC

Pasaje Altamira y Gualtallary,
Valle de Uco, Mendoza

\$ 42.000

ANGELICA ZAPATA CABERNET FRANC

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza

\$ 63.000

PETITE FLEUR MALBEC

Malbec. Tunuyán, Valle de Uco.
Mendoza

\$ 33.000

PÁRU:
DORADO POR EL SOL