



INKAS SUSHI & SEAFOOD

TIRADITOS

NEW NIKKEI \$ 35.500
Láminas de pesca blanca del día con jugo de lima, aderezo new nikkei, furikake y verdeo

CAR-PASSION \$ 41.600
Láminas de salmón en miel de maracuyá y lima, con hilos crocantes filo y brotes

OLIVADO \$ 50.900
Láminas de pulpo con jugo de lima y salsa de aceitunas negras

TATAKI DE SALMÓN \$ 47.900
Cortes gruesos de salmón glaseado con emulsión de palta y huevas

LIMA \$ 36.300
Láminas de pesca blanca del día curada en lima, con ají amarillo, quinoa crocante y cilantro

CEVICHES

CLÁSICO PERUANO \$ 33.900
Pesca blanca del día marinada en leche de tigre, con camote y cancha

DE MÁNCORA \$ 46.300
Pesca blanca del día, pulpo, langostinos y vieiras en leche de tigre cremosa, con palta y batata crocante.

NIKKEI \$ 41.700
Salmón en leche de tigre oriental con hilos crocantes de wantan

SASHIMIS (5U) / NIGIRIS (4U)

LANGOSTINO \$ 18.700

PESCADO BLANCO \$ 18.700

SALMÓN ROSADO \$ 26.700

PULPO \$ 29.700

NIGIRIS ESPECIALES (4U)

HOTATE \$ 32.500
Vieyras o langostinos con parmesano gratinado y mantequilla japonesa con criolla.

PACHAMANQUERO \$ 32.500
Salmón flambeado con salsa panchamanquera, ají amarillo, criolla y furikake.

ANTICUCHERO \$ 31.500
Pesca blanca del día con salsa anticucho, yema de codorniz, verdeo y huevas.

VENTRESCA \$ 32.900
Ventresca de salmón tataki con lima, aceite de trufa negra y huevas.

LANGOS \$ 32.900
Con manteca de merken y hierbas aromáticas.

GUNKAN (4U)

CENTOLLA \$ 35.900
Centolla con ají amarillo y furikake crujiente.

ATÚN ROJO \$ 33.500
Atún rojo en tartare, aji limo y emulsión de cilantro.

VIEYRAS \$ 33.500
Vieyras saltadas en manteca batayaki y aceite de trufa negra.

CROCANTES (4U)

KANIWAN Empanaditas de masa filo oriental rellenas de langostinos, queso y maní, con miel de maracuyá y rocoto	\$ 27.900
SAKE WAN Empanaditas de masa filo oriental de salmón marinado, queso, verdeo y almendras tostadas	\$ 27.900
WANTAN CRIOLLO Rellenas del tradicional ají de gallina	\$ 27.900
EMPANADAS PERUANAS Rellenas de lomo saltado	\$ 31.400
TORNADO DE LANGOSTINOS Langostinos envueltos en hilos de masa filo, acompaña salsa agridulce y tártara oriental	\$ 32.900

TAPAS

LANGOSTINOS ROJOS En salsa de puerros, ají panka y curry rojo con hilos de masa filo crocantes. 4 unidades	\$ 29.800
MARISCOS AL FUEGO Mix de mariscos cocidos al fuego en manteca japonesa y jugo de lima. 4unidades	\$ 29.800
CAYOS PARMESANOS Cayos cocidos a punto en mateca Páru y gratinados con parmesano. 4 unidades	\$ 33.900
SHRIMP PASSION Langostinos salteados en miel de maracuyá con toque de salsa de soja y castañas.	\$ 26.700
CAUSA CENTOLLA & LANGOSTINOS Causa peruana con centolla, langostinos, palta, emulsión de cayos y chalaquita	\$ 35.400

ROLLS ESPECIALES

SAKE NIKKEI Salmón y palta. Por fuera aderezo nikkei con hilos crocantes de papa.	\$ 36.600
TEMPURA Tempura de langostino y queso. Por fuera lámina de palta, salsa tare.	\$ 35.800
FURAI Palta, queso y salmón. Rebozado por fuera, con miel de maracuyá y tare.	\$ 35.800
TROPICAL Tempura de langostino, queso, mango por fuera y miel de maracuyá.	\$ 35.800
TERIYAKI Langostino furai y queso. Por fuera salmón, lima y teriyaki.	\$ 36.600
DOS SAKES Tartare de salmón y palta. Cubierto con salmón por fuera, con salsa oriental.	\$ 36.600
CENTOLLA Maki de palta, centolla y emulsión de vieyras.	\$ 38.500
MOSQUETA Langostino crocante, palta y queso. Cubierto con salmón, con salsa mosqueta.	\$ 36.600
SALMÓN Y LIMA Maki de salmón huevas y lima.	\$ 37.500
PARMA Langostino furai y palta, cubierto con cayos gratinados.	\$ 37.500
ATÚN ROJO Maki de tartare de atún rojo con crocante umami de almendras.	\$ 38.500
VEGGIE ROLL (V) Palta, pepino y cebolla caramelizada. Por fuera láminas de tomate y castañas con salsa Ponzú.	\$ 29.800

CALIENTES

RISOTTO DE CHUPE DE LANGOSTINOS Risotto cocido en caldo de chupe con langostinos crocantes	\$ 37.500
PICANTE DE MARISCOS Langostinos, chipirones y pulpo cocidos en ajíes peruanos, crema y croutons de mandioca. Acompañado con arroz blanco.	\$ 54.600
QUINOTO CON LANGOSTINOS Risotto de quinoa con ají amarillo y langostinos crocantes	\$ 37.500
LOMO SALTADO Clásico peruano acompañado de arroz e inkas fries	\$ 42.900
HONGOS SALTEADOS (V) Mix de hongos y vegetales de estación salteados al hoisin	\$ 32.500
THAI RICE Arroz oriental salteado con cebollas, pimientos y chauchas. Con langostinos, pesca blanca, salmón, lomo o pollo.	
VEGGIE	\$ 28.700
POLLO	\$ 33.600
LOMO	\$ 39.300
LANGOSTINOS	\$ 37.100
PESCA BLANCA	\$ 34.200
SALMÓN ROSADO	\$ 41.800

PÁRU’S IRON

CHIPIRONES RELLENOS A LA PANKA MISO Chipirones rellenos de langostino, queso y castañas de cajú a la panka miso.	\$ 38.800
SHIROMI A LA PLANCHA Pesca blanca del día a la plancha con emulsión de zanahorias al curry y ensalada de quínoa roja.	\$ 38.200
KINOKO YELLOW (V) Variedad de hongos salteados a la yellow con emulsión de zanahorias al curry y ensalada de quínoa roja.	\$ 30.500
LANGOSTINOS Y PULPO A LA PÁRU Pinchos de pulpo y langostinos con manteca Páru y jugo de lima, gratinados con parmesano.	\$ 56.400
SALMÓN Y SÉSAMO Envuelto de semillas de sésamo, con salsa de sweet miso.	\$ 45.400
PULPO CONFITADO A LA YELLOW CHILLI Grillado con marinada de anticucho, emulsión de ají amarillo, chalaquita y papas.	\$ 80.900
SHIROMI SALTADO Vegetales salteados al hoisin con pesca blanca del día grillada.	\$ 36.300

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO	\$ 6.800
THAI RICE	\$ 8.500
INKA FRIES	\$ 8.500
RISOTTO DE QUINOA	\$ 11.500

POSTRES

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

Un viaje a Perú, con canela china recién molida
\$ 14.500

GRAN CHOCOLATE

Cremoso de chocolate, con crocante de cacao,
salted caramel y fin de togarashi
\$ 14.500

PAVLOVA ROTA DE MANGO

Crocante de pavlova rota con chocolate blanco
y mangos en almíbar de hibiscus y lima
\$ 14.500

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Con crema inglesa de vainilla natural
\$ 13.900

FLAN PERÚ

Crema volteada con espuma y crocante de coco
\$ 13.900



Lactosa free



Gluten free

COPAS DE VINO DULCE

TERRAZAS DE LOS ANDES Petit Manseng tardío	\$ 15.300
--	-----------

CAFÉ Y HEBRAS

RISTRETO/ EXPRESSO/ CORTADO	\$ 4.600
JARRITO/ CORTADO	\$ 4.900
DOBLE	\$ 5.200
CAPUCCINO	\$ 5.300
EARL GREY Té negro clásico	\$ 4.700
GREEN FOREST Té verde y frutos rojos	\$ 4.700
PEACH'N ROSES Té verde, durazno y rosas	\$ 4.700
LEMON FLOWER Rooibos, suavemente dulce y alimonado	\$ 4.700

WHISKYS

CHIVAS 12 AÑOS	\$ 17.800
GLENLIVET 12	\$ 19.300
JOHNNIE WALKER BLUE	\$ 88.000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 17.000

DESTILADOS Y LICORES

AMARETTO DISARONNO	\$ 11.900
BAILEYS	\$ 11.900
LIMONCELLO	\$ 11.900
SAKE	\$ 14.500
HENNESSY	\$ 17.000
BELVEDERE	\$ 17.000
VOLCÁN DE MI TIERRA	\$ 17.000
GLENMORANGIE THE ORIGINAL SINGLE MALT	\$ 17.000

DRINKS

BEBIDAS

AGUA MINERAL

Eco de los Andes 550cc. Con y sin gas.

\$4.600

GASEOSAS

354cc. Línea Pepsi.

\$ 5.100

STELLA 0.0%

\$ 4.700

LIMONADA

\$ 6.200

LIMONADA

Con menta y jengibre.

\$ 6.200

CERVEZAS

STELLA ARTOIS 330cc

\$ 7.500

STELLA ARTOIS NOIRE 473cc

\$ 7.500

STELLA ARTOIS PURE GOLD 330cc

Sin TACC

\$ 7.500

CORONA

330cc

\$ 8.300

MICHELOB ULTRA 275cc

Sin TACC

\$ 7.800

PATAGONIA 473cc

Amber Lager / Lager del Sur /

Weisse / 24.7

\$ 8.300

QUILMES CLÁSICA 473cc

\$ 6.800

VINO POR COPA

PULENTA ESTATE

Pinot Gris.

\$ 9.800

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA

Chardonnay.

\$ 10.700

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN PARAJE ALTAMIRA

Red blend.

\$ 12.700

DURIGUTTI BLANC DE BLANCS

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

\$ 8.800

L'ARGENTIN DE MALARTIC

Rose de Malbec. Valle de Uco, Mendoza.

\$ 8.800

CASA DE HERRERO ROSÉ

Rosé de Pinot Noir. Valle de Uco, Mendoza.

\$ 8.300

DV CATENA PINOT NOIR

Pinot Noir, Gualtallary y Villa Bastias. Mendoza.

\$ 14.500

PETITE FLEUR MALBEC

Malbec. Tunuyán, Valle de Uco. Mendoza.

\$ 11.500

LUIGI BOSCA ROSÉ IS A ROSÉ

Valle de Uco. Mendoza.

\$ 15.400

CHANDON

187 cc

\$ 8.300

ANDILLÁN CABERNET FRANC

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

\$ 11.000

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO SOUR

Pisco argentino, Pisco peruano,
limón, almibar.

\$ 11.900

APEROL SPRITZ

Aperol, Chandon Extra Brut, naranja.

\$ 11.900

GIN TONIC

Gin Tanqueray, agua tónica, limón.

\$ 11.900

NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari, vermut rosso.

\$ 12.400

PENICILLIN

Whisky escocés, miel, limón,
jengibre, whisky ahumado.

\$ 13.700

OLD FASHIONED

Bourbon, bitter Angostura, azucar.

\$ 13.700

FRENCH

Gin Tanqueray, limón, azúcar,
Chandon Extra Brut.

\$ 13.700

MOSCOW MULE

Vodka, limón, ginger beer.

\$ 13.700

CÓCTELES DE AUTOR

SPRITZ AL VINO

Pisco Calavera, vino rosado, vermut bianco,
frambuesa, huacatay, tónica.

\$ 11.900

FRENCH ROYAL

Vodka, lychee, licor de naranja,
limón y sidra Pulk de Cassis.

\$ 11.900

SUNSET BELLINI

Ron, maracuyá, durazno,
limón y espumante.

\$ 11.900

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

MOCKTAIL DE FRAMBUESA Y HUACATAY

Huacatay, frambuesa, limón, soda.

\$ 8.700

MOCKTAIL DE LYCHEE

Lychee, naranja, soda.

\$ 8.700

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.

\$ 35.500

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$ 29.500

PULENTA ESTATE PINOT GRIS

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

\$ 25.300

LAS PERDICES ALBARIÑO

Agrelo, Luján de Cuyo y Barrancas, Mendoza.

\$ 38.900

DURIGUTTI BLANC DE BLANCS

Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon.
Valle de Uco, Lujan de cuyo, Mendoza;
y Alto Valle, Rio Negro.

\$ 26.500

DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS BLANCO DE FINCAS

Marsanne-Semillon. Las Compuertas,
Lujan de Cuyo, Mendoza.

\$ 49.000

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.
\$ 43.800

**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

PETITE FLEUR CHARDONNAY
Chardonnay. Valle de Uco, Mendoza.
\$ 34.300

ANDILLÁN SAUVIGNON BLANC
Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.
\$ 33.000

FELINO CHARDONNAY
Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.
\$ 35.600

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

ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY
Viñedo Adrianna, Gualtallary, Tupungato.
Provincia de Mendoza, Argentina.
\$ 62.000

ROSADOS & NARANJOS

ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT

Rosado de Merlot, Pulenta.
Luján de Cuyo, Mendoza.

\$ 35.000

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ

Valle de Uco, Mendoza.

\$ 31.000

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

LUIGI BOSCA ROSÉ IS A ROSÉ

Valle de Uco, Mendoza.

\$ 46.000

LISA ROSE IGP MÉDITERRANÉE

Provenza, Francia.

\$ 48.000

TINTOS LIGEROS Y FRESCOS

ZORZAL TERROIR ÚNICO PINOT NOIR

Bodega Zorzal. Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza.

\$ 31.000

CUCHILLO DE PALO PINOT NOIR

Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza.

\$ 32.000

DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS CRIOLLA

Las compuertas, Lujan de Cuyo, Mendoza.

\$ 49.000

LUIGI BOSCA INSIGNIA PINOT NOIR

Valle de Uco, Mendoza.

\$ 46.000

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

ANDILLÁN CABERNET FRANC

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

\$ 33.000

TINTOS

CUERPO MEDIO

ZAHA CABERNET FRANC

Pasaje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
\$ 44.500

EMMA BONARDA

Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.
\$ 47.900

DV CATENA MALBEC

Catena Zapata. Agrelo, Mendoza.
\$ 49.000

POLÍGONOS SAN PABLO CABERNET FRANC

Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.
\$ 43.300

ANGÉLICA ZAPATA MALBEC

Catena Zapata. Pasaje Altamira, Gualtallary, Mendoza.
\$ 63.000

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN LOS CHACAYES MALBEC

Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.
\$ 38.000

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC

Valle de Uco, Luján 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
\$ 34.700

FELINO MALBEC

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.
\$ 35.600

PÁRU: DORADO POR EL SOL