14 inkas

www.14inkas.co

Reservas: WhatsApp 321 240 0344 - Andino 6957174

ENTRADAS

Cebiche típico $50.000
Trozos de corvina en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla.

Cebiche mixto $55.000
Pescado blanco, camarón, pulpo y calamar bañados en leche de tigre.

Trilogía de cebiches $55.000
Degustación de cebiche típico, cebiche de ají amarillo y cebiche de mariscos en salsa rocoto.

Causa limeña $28.000
De pollo, con cebolla blanca, zumo de limón y mayonesa.

Causa 4 estaciones $45.000
Una vez más nuestra causa tiene de protagonistas al camarón, pulpo, atún criollo y pollo en mayonesa de la casa.

Choritos a la chalaca $45.000
Salsa con cortes brunoise con choclo, perejil, jugo de limón, ají, sal y pimienta.

Papa a la Huancaína $25.000
Papas cocidas cubiertas con salsa a base de queso, ají y aceite.

Pulpo al olivo $55.000
Acebichado y bañado en mayonesa de aceitunas moradas.

Pulpo confitado al vacío $55.000
Con papas acholadas.

Tataki de atún $50.000
Con salsa a base de nori y leche de tigre.

Tequeños $30.000
Rellenos de queso, acompañados de guacamole.

Conchitas a la parmesana $65.000
Marinadas al limón y al jengibre, para ser gratinadas al parmesano.

Albóndigas de langostino $38.000
En limón y canela china.

Anticucho de corazón $42.000
Cortes de corazón de res ahumados al fuego de parrilla y ají panca.

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

Lurín $32.000
Peruanisimo chicharrón cocido a la olla acompañado de papas anticucheras y sarza criolla.

Sánguche $42.000
Panceta de cerdo cocida al estilo peruano, con camote frito, salsa criolla y pan francés artesanal. Acompañado de papas a la francesa.

Sopa Wantán $40.000
Consomé de pollo, col, trozos de pollo, cerdo, langostinos y wantanes.

Chupe (langostino) $55.000
Bisque de langostinos con queso campesino, habas, arroz y huevo de codorniz.

Piqueo de mar $75.000
Cebiche Clásico, pulpo confitado al vacio, conchas a la parmesana y causa de camarón con salsa golf.

La auténtica jalea $145.000
(3 o 4 Personas) Plato 100% norteño con chicharrón de mariscos y guarniciones crocantes.

FUERTES

Lomo saltado $60.000
Con cebolla roja, tomate, salsa soya, vinagre balsámico y papas a la francesa salteados al wok y flambeados.
(con adicion de tacu tacu $12.000)

Mar adentro $60.000
Camarones, Calamares y chicharrones de pescado, salteados al wok en salsa de ostras, champiñones y verduras orientales, acompañados de chaufa virgen.

Kam lu wantan $45.000
Verduras orientales, piña, camarones, pollo y cerdo, salteados en salsa tamarindo servido sobre wantanes de pollo y cerdo.

Tacu tacu de lomo fino $60.000
Mezcla de arroz y frijol aderezado, pero con final dorado acompañado de lomo a la parrilla y sarza criolla.

Corte del día importado (300 gramos) $150.000
Acompañado de guarnición a su selección.

Asadito $55.000
Suaves costillas de cerdo cocidas en salsa de tamarindo, servido sobre tacu tacu de frijol blanco.

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

Ossobuco de ternera $60.000
Cocido a fuego lento en aderezo peruano a base de vino tinto y ligero ají panca peruano, acompañado de cremoso arroz al ají amarillo, mazorca y cilantro.

Cochinillo $99.000
Confitado en su propia grasa durante 12 horas, acompañado de puré de papa criolla con toques de rocoto y sarza criolla.

Pollo saltado $45.000
Con champiñones, cebolla blanca y papas a la francesa acompañados de arroz blanco.

Ají de gallina $45.000
Pechuga de pollo con ají amarillo, queso campesino y pecanas, acompañado de papas doradas.

Chaufa de pollo y cerdo $50.000
Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa soya y cebollín.

Chaufa de mariscos $65.000
Arroz salteado al wok con verduras y salsa soya.

Chaufa especial $60.000
Arroz salteado al wok con cerdo, pollo, camarón, verduras orientales y salsa soya.

Parihuela $60.000
A base de ajíes peruanos, con la mejor selección de mariscos con toques de cilantro y leche de tigre.

Arroz con mariscos $65.000
Arroz salteado con achiote y bañado en salsa de mariscos con pulpo, calamar, camarón y sarza criolla.

Arroz caldoso con langosta $79.000
Mariscos aderezados en salsa de camaron y achiote.

Cremoso de mar $50.000
Cremoso arroz con mariscos y champiñones, trozos de pescado a la parrilla bañado con salsa de camarón

Picante de mariscos $55.000
Pulpo, calamar y camarón, sobre corvina a la plancha bañados en salsa de camarón y queso parmesano.

Linguini frutos de mar $49.000
En cremosa salsa de rocoto y mariscos a la parrilla, ligeramente picante.

Mac and cheese con langostinos $60.000
(6 unid 16-20) Langostinos, macarrones y salsa queso cheddar.

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

Piurano $49.000
Pescado a la planca en salsa a base de ajies peruanos con cebolla, tomate y cilantro, acompañado de arroz blanco y yuca frita.

Pescado a la chorrillana $65.000
Corvina a la plancha, puré de papa criolla y salsa chorrillana a base de suave ají amarillo, cebolla, tomate, arveja y cilantro.

Pescado a lo macho $70.000
Corvina a la plancha, puré de papa criolla con camarones en salsa a base de coral de camarones y toques de cilantro.

Salmón a la plancha $65.000
A la plancha acompañado de verduras salteadas, papa francesa o arroz.

Atún tumbecino $70.000
Sellado a la parrilla, crocante croqueta de papa con espinaca y col china en salsa hoisin con toques de rocoto.

Parrillada marinera $85.000
En esta preparación agregamos tentáculos de pulpo, langostinos, calamar y corvina en la ancestral marinada anticuchera.

MENU INFANTIL

Mac and cheese $25.000
Macarrones y salsa queso cheddar.

Chicharrón de pescado $35.000
Crocantes trozos de pescado fritos acompañados de mac and cheese o papas a la francesa.

Pollo a la plancha $30.000
Pechuga de pollo a la plancha acompañada de mac and cheese o papas a la francesa.

Baby beef $35.000
Lomo de res a la parrilla acompañado de mac and cheese o papas a la francesa.

POSTRES

Suspiro limeño $20.000
Base de manjar de yemas, merengue italiano de oporto y canela en polvo.

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

Chocolúcuma $ 25.000
En la base brownie muy húmedo, en el centro suave mousse de chocolate y para terminar, crema de peruanísima fruta: Lúcuma.

Tres leches $ 20.000
Suave bizcochuelo bañado con leche condensada, crema de leche y arequipe, servido en salsa de chocolate y fresas.

Torta de chocolate $ 25.000

Adición de helado $ 7.000

BEBIDAS

Cócteles con Pisco

Pisco Sour	$ 28.000
Nazca Sour	$ 30.000
Cholito	$ 30.000
Miraflores	$ 30.000
Chilcano	$ 30.000
Catedral	$ 35.000

Cócteles tradicionales

Mojito	$ 30.000
Vodka Martini	$ 30.000
Bloody Mary	$ 30.000
Margarita	$ 33.000
Dry Martini	$ 35.000
Lychee Martini	$ 36.000
Aperol Spritz	$ 36.000

Cervezas

Club Colombia Dorada	$ 12.000
Club Colombia Roja	$ 12.000
Corona	$ 15.000
Stella Artois	$ 15.000
BBC	$ 15.000

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD, LEY 124 DE 1994.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD, LEY 30 DE 1986.

	Trago	Botella
Cognac		
Hennessy Vs	$35.000	
Hennessy Vsop	$52.000	
Aperitivo		
Tio Pepe Jerez	$20.000	$ 154.000
Campari	$20.000	$ 160.000
Baileys	$22.000	
Cointreau	$22.000	
Dubonnet	$25.000	
Vodka		
Absolut Azul	$22.000	$ 180.000
Grey Goose	$30.000	$ 280.000
Ciroc	$30.000	$ 280.000
Whisky		
Sello Rojo	$20.000	$ 140.000
Sello Negro	$25.000	$ 220.000
Monkey Shoulder	$26.000	$ 230.000
Old Parr	$26.000	$ 250.000
Jack Daniels Single Barrel	$30.000	$ 260.000
Buchannas 12 años	$26.000	$ 280.000
Glenfiddich 12 años	$28.000	$ 280.000
Glenfiddich 15 años	$35.000	$ 350.000
Chivas Regal 12 años	$35.000	$ 390.000
Balvenie Doublewood 12 años	$38.000	$ 420.000
Macallan 12 Sherry Oak	$ 51.500	$ 515.000
Macallan 15 Double Cask	$95.000	$ 950.000

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD, LEY 124 DE 1994.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD, LEY 30 DE 1986.

	Trago	Botella
Ginebra		
Tanqueray	$30.000	$320.000
Bombay	$30.000	$320.000
Bulldog	$38.000	$300.000
Tanqueray Ten	$40.000	$420.000
The London N. 1	$35.000	$320.000
Mom The Gin	$45.000	$500.000
Ron		
Habana 7 años	$30.000	$330.000
Zacapa 12 ambar	$30.000	$330.000
Tequila		
Jose Cuervo Especial Silver	$28.000	$300.000
Jose Cuervo Especial Reposado	$30.000	$320.000
Don Julio Blanco	$40.000	$480.000
Don Julio Reposado	$42.000	$500.000
Don Julio Añejol	$45.000	$ 520.000
Bebidas no alcohólicas		
Aromatica		$ 9.000
Tonica 300 ml		$ 11.000
Soda 300 Ml		$ 10.000
Ginger		$ 10.000
Coca Cola Original		$ 10.000
Coca Coca Zero		$ 10.000
Agua Gas 300 Ml		$ 10.000
Agua Sin Gas 500 Ml		$ 10.000
Te Hatsu		$ 12.000
Soda Saboriada		$ 16.000
San Pellegrino 505 Ml		$ 20.000

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD, LEY 124 DE 1994.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD, LEY 30 DE 1986.

Jugos

Limonada Natural	$10.000
Limonada Cerezada	$12.000
Limonada de Hierbabuena	$15.000
Mora	$12.000
Maracuyá	$12.000
Mango	$12.000
Fresa	$12.000
Guanabana	$12.000
Lulo	$12.000
Chicha Morada	$15.000
Mandarina	$14.000
Limonada de Coco	$15.000

Cafés

Americano	$ 9.000
Capuccino	$10.000
Mocaccino	$12.000
Espresso Lungo	$ 9.000
Macchiato	$ 9.000
Espresso	$ 9.000
Café Late	$ 9.000
Espresso Duo	$ 11.000
Te Stash	$10.000

*Nuestros precios incluyen impuesto del 8%

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD, LEY 124 DE 1994.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD, LEY 30 DE 1986.

Carta de vinos

14 inkas

Referencias	Precio Botella	Media Botella	Copa
Chile			
Blancos			
Ventisquero Clasico Sauvignon Blanc	$ 60.000		$ 16.000
Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc	$ 72.000		$ 20.000
Casas Del Bosque Reserva Sauvignon Blanc	$ 110.000		$ 25.000
Casas Del Bosque Reserva Chardonnay	$ 110.000		$ 25.000
Ventisquero Grey Sauvignon Blanc	$ 130.000		
Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay	$ 140.000		
Ventisquero Tara Chardonnay	$ 250.000		$ 56.200
Tintos			
Ventisquero Clasico Merlot	$ 60.000		$ 16.000
Ventisquero Clasico Carmenere	$ 60.000		$ 16.000
Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon	$ 72.000		$ 20.000
Ventisquero Reserva Carmenere	$ 72.000		$ 20.000
Casas Del Bosque Reserva Cabernet Sauvignon	$ 110.000		$ 25.000
Ventisquero Grey Carmenere	$ 130.000		
Ventisquero Grey Cabernet Sauvignon	$ 130.000		
Ventisquero Grey Pinot Noir	$ 130.000		
Casas Del Bosque Gran Reseerva Pinot Noir	$ 140.000		
Casas Del Bosque Gran Reseerva Syrah	$ 140.000		
Ventisquero Tara Pinot Noir	$ 250.000		$ 56.200
Ventisquero Tara Syrah	$ 250.000		$ 56.200
Argentina			
Rosados			
Familia Cassone Obra Prima Rosado Cabernet Sauvignon	$ 72.000		$ 18.000
Tintos			
Familia Cassone Obra Prima Malbec Reserva	$ 107.000		$ 23.000
Familia Cassone Obra Prima Cabernet Sauvignon Reserva	$ 107.000		$ 23.000
Familia Cassone Obra Prima Gran Reserva Colección Malbec	$ 204.000		$ 47.000
Familia Cassone Obra Prima Maximus	$ 204.000		$ 47.000

Aplican términos y condiciones. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Carta de vinos

14 inkas

Referencias	Precio Botella	Media Botella	Copa
España			
Rosados - Blancos			
Otazu Rosado Merlot	$ 80.000		$ 18.000
Otazu Chardonnay	$ 110.000		$ 25.000
Pago De Otazu Chardonnay Con Crianza	$ 250.000		$ 56.200
Tintos			
Premium Cuvée / Cabernet - Merlot - Tempranillo	$ 130.000		
Pago De Otazu / Merlot - Cabernet Sauvignon	$ 170.000		
D.O.P Pago Altar	$ 297.000		$ 65.600
Otros Paises			
Flor De Crasto / Tinta Roriz - Touringa Nacional - Touringa Franca	$ 80.000	$ 50.000	
Crasto Douro D.O.C / Touringa Nacional - Touringa Franca	$ 80.000	$ 50.000	
Crasto Douro D.O.C / Tinta Roriz - Tinta Barroca - Touringa Nacional - Touringa Franca	$ 115.000		
Quinta Do Crasto Reserva - Vinhas Velhas	$ 230.000		
Quinta Do Crasto Douro - Tinta Roriz	$ 323.000		
Quinta Do Crasto Douro - Touriga Nacional	$ 323.000		

Aplican términos y condiciones. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.