

The background features a repeating pattern of stylized, blue-toned hands. Each hand is shown in a different pose, holding various objects such as a fan, a scroll, or a small cup. The hands are rendered in a simple, graphic style with visible fingers and palms.

14 i n k a s

www.14inkas.co

Reservas: WhatsApp 321 240 0344 - Andino 6957174

ENTRADAS

Cebiche típico Trozos de corvina en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla.	\$38.000
Cebiche mixto Pescado blanco, camarón, pulpo y calamar bañados en leche de tigre.	\$41.000
Trilogía de cebiches Degustación de cebiche típico, cebiche de ají amarillo y cebiche de mariscos en salsa rocoto.	\$42.000
Causa limeña De pollo, con cebolla blanca, zumo de limón y mayonesa.	\$22.000
Causa 4 estaciones Una vez más nuestra causa tiene de protagonistas al camarón, pulpo, atún criollo y pollo en mayonesa de la casa.	\$35.000
Choritos a la chalaca Salsa con cortes brunoise con choclo, perejil, jugo de limón, ají, sal y pimienta.	\$31.000
Papa a la Huancaína Papas cocidas cubiertas con salsa a base de queso, ají y aceite.	\$20.000
Pulpo al olivo Acebichado y bañado en mayonesa de aceitunas moradas.	\$38.000
Pulpo confitado al vacío Con papas acholadas.	\$38.000
Tataki de atún Con salsa a base de nori y leche de tigre.	\$38.000
Tequeños Rellenos de queso, acompañados de guacamole.	\$24.000
Conchitas a la parmesana Marinadas al limón y al jengibre, para ser gratinadas al parmesano.	\$48.000
Albóndigas de langostino En limón y canela china.	\$29.000
Anticucho de corazón Cortes de corazón de res ahumados al fuego de parrilla y ají panca.	\$29.000

Lurín	\$23.000
Peruanísimo chicharrón cocido a la olla acompañado de papas anticucheras y sarza criolla.	
Sánguche	\$24.000
Panceta de cerdo cocida al estilo peruano, con camote frito, salsa criolla y pan francés artesanal. Acompañado de papas a la francesa.	
Sopa Wantán	\$32.000
Consomé de pollo, col, trozos de pollo, cerdo, langostinos y wantanes.	
Chupe	\$45.500
Bisque de langostinos con queso campesino, habas, arroz y huevo de codorniz.	
Piqueo de mar	\$55.000
Cebiche Clásico, pulpo confitado al vacío, conchas a la parmesana y causa de camarón con salsa golf.	
La auténtica jalea	\$102.000
(3 o 4 Personas) Plato 100% norteño con chicharrón de mariscos y guarniciones crocantes.	

FUERTES

Lomo saltado	\$41.000
Con cebolla roja, tomate, salsa soya, vinagre balsámico y papas a la francesa salteados al wok y flambeados.	
Tacu tacu de lomo fino	\$38.000
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)	\$72.000
Compañado de guarnición a su selección.	
Asadito	\$39.000
Suaves costillas de cerdo cocidas en salsa de tamarindo, servido sobre tacu tacu de lentejas.	
Ossobuco de ternera	\$41.000
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	\$67.000
Confitado en su propia grasa durante 12 horas, acompañado de puré de papa criolla con toques de rocoto y sarza criolla.	

Pollo saltado	\$36.000
Con champiñones, cebolla blanca y papas a la francesa acompañados de arroz blanco.	
Aji de gallina	\$35.000
Pechuga de pollo con aji amarillo, queso campesino y pecanas, acompañado de papas doradas.	
Chaufa de pollo y cerdo	\$34.000
Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa soya y cebollín.	
Chaufa de mariscos	\$39.000
Arroz salteado al wok con verduras y salsa soya.	
Chaufa especial	\$45.000
Arroz salteado al wok con cerdo, pollo, camarón, verduras orientales y salsa soya.	
Parihuela	\$42.000
A base de ajíes peruanos, con la mejor selección de mariscos con toques de cilantro y leche de tigre.	
Arroz con mariscos	\$39.000
Arroz salteado con achiote y bañado en salsa de mariscos con pulpo, calamar, camarón y sarza criolla.	
Arroz caldoso con langosta	\$57.000
Mariscos aderezados en salsa de camaron y achiote.	
Cre moso de mar	\$39.000
Cre moso arroz con mariscos y champiñones, trozos de pescado a la parrilla bañado con salsa de camarón	
Picante de mariscos	\$44.000
Pulpo, calamar y camarón, sobre corvina a la plancha bañados en salsa de camarón y queso parmesano.	
Linguini frutos de mar	\$38.000
En cremosa salsa de rocoto y mariscos a la parrilla, ligeramente picante.	
Mac and cheese con langostinos	\$47.000
(6 unid 16-20) Langostinos, macarrones y salsa queso cheddar.	
Piurano	\$39.000
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	\$48.000
Corvina a la plancha, puré de papa criolla y salsa chorrillana a base de suave aji amarillo, cebolla, tomate, arveja y cilantro.	

Pescado a lo macho \$52.000
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 \$48.000
A la plancha acompañado de verduras salteadas, papa francesa o arroz.

Atún tumbecino \$58.000
Sellado a la parrilla, crocante croqueta de papa con espinaca y col china en salsa hoisin con toques de rocoto.

Parrillada marinera \$63.000
En esta preparación agregamos tentáculos de pulpo, langostinos, calamar y corvina en la ancestral marinada anticuchera.

MENU INFANTIL

Mac and cheese \$19.000
Macarrones y salsa queso cheddar.

Chicharrón de pescado \$23.000
Crocantes trozos de pescado fritos acompañados de mac and cheese o papas a la francesa.

Pollo a la plancha \$23.000
Pechuga de pollo a la plancha acompañada de mac and cheese o papas a la francesa.

Baby beef \$28.000
Lomo de res a la parrilla acompañado de mac and cheese o papas a la francesa.

POSTRES

Suspiro limeño \$12.500
Base de manjar de yemas, merengue italiano de oporto y canela en polvo.

Chocolúcuma \$15.500
En la base brownie muy húmedo, en el centro suave mousse de chocolate y para terminar, crema de peruanísima fruta: Lúcuma.

Tres leches \$12.500
Suave bizcochuelo bañado con leche condensada, crema de leche y arequipe, servido en salsa de chocolate y fresas.

Torta de chocolate	\$12.000
Adición de helado	\$4.000

BEBIDAS

Cócteles con Pisco

Pisco Sour	\$18.000
Nazca Sour	\$23.000
Chilcano	\$23.000
Catedral	\$28.000

Cócteles tradicionales

Mojito	\$19.000
Margarita	\$20.500
Dry Martini	\$21.500
Lychee Martini	\$25.000

Cervezas

Club Colombia	\$9.000
Corona	\$11.000
Sthella artois	\$11.000

Pisco

	Trago	1/2 Botella	Botella
Mosto Verde Torontel	\$15.000		\$120.000

Aperitivo

Jerez Tío Pepe	\$14.500		\$107.000
Baileys	\$12.500		\$60.000
Dubonnet	\$15.500		\$118.000
Campari	\$17.000		
Cointreau	\$22.000		

Vodka

	Trago	1/2 Botella	Botella
Absolut Azul	\$16.000	\$82.500	\$153.500
Grey Goose	\$25.000		\$259.000
Ciroc	\$22.500		\$248.000
Smirnoff Red			

Whisky

Buchanans 12 años	\$25.000	\$135.000	\$230.000
Macallan 12 años	\$28.000		\$250.000
Sello Negro	\$28.000	\$160.000	\$290.000
Macallan no 4			\$550.000
Highland Park 18 años			\$550.000
Sello Azul	\$60.000		\$700.000
Sello Rojo	\$19.000	\$94.200	
Jack Daniel's	\$22.500	\$118.000	
Jack Daniel's Single Barrel	\$29.000		
Chivas Regal 12 años	\$25.000		
Old Parr	\$25.000	\$136.000	
Chivas Regal 18 años	\$30.000		
Glenlivet 18 años	\$33.000		
Macallan ruby	\$130.000		

Cognac

Hennessy Vs	\$26.500
Hennessy Vsop	\$30.000

Ginebra

Tanqueray	\$20.000		\$150.000
Bombay	\$20.000		\$190.000
Mom the Gin	\$20.000		\$190.000
The London No 1	\$26.000		\$200.000
Bulldog	\$25.000		\$230.000

Ron

Viejo de Caldas		\$45.000	
Habana 7 años	\$17.000		\$140.000
Zacapa 23	\$26.000		

Tequila

	Trago	1/2 Botella	Botella
Don Julio Blanco	\$18.000		\$160.000
Don Julio Añejo	\$20.000		\$210.000
Jose Cuervo Especial	\$16.000		

Bebidas no alcohólicas

Agua Nacimiento 500 ml	\$5.000
Sierra Fría 300 ml	\$5.000
Coca Cola original	\$4.000
Coca Cola zero	\$4.000
Hatsu té	\$6.000
Ginger Canada Dry	\$5.000
Bretaña	\$5.000

Jugos

Mandarina	\$8.000
Mora	\$6.000
Maracuyá	\$6.000
Mango	\$6.000
Chichamorada	\$9.000
Limonada (natural, cerazada o con hierbabuena)	\$5.000

Cafés

Expresso	\$4.500
Americano	\$4.500
Capuccino	\$5.500
Té	\$3.500

Bodega	Referencias	Valoración VIVINO	Precio Botella	Media Botella	Copa
Blancos y rosados					
Ventisquero	Sauvignon Blanc Clásico/Chile	3.5	\$70.000	\$40.000	\$16.000
Familia Cassone	Obra Prima Rosado Cabernet Sauvignon/Argentina	3.7	\$80.000	\$50.000	\$18.000
Adega Ponte Da Barca Branco	Vinho Verde Rosé/ Portugal	3.6	\$90.000	\$55.000	\$20.000
Ventisquero	Sauvignon Blanc Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Chardonnay Reserva/Chile	3.9	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Chardonnay Gran Reserva/Chile	3.8	\$130.000	\$60.000	\$22.000
Ventisquero	Grey Sauvignon Blanc/Chile	3.9	\$130.000		
Casas del Bosque	Sauvignon Blanc Gran Reserva/Chile	4.0	\$130.000		
Ventisquero	Tara Chardonnay/Chile	4.0	\$230.000		
Tintos					
Ventisquero	Carmenere Reserva/Chile	3.8	\$90.000		\$20.000
Ventisquero	Cabernet Sauvignon Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Cabernet Sauvignon Reserva/Chile	3.9	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Familia Cassone	Obra Prima Cabernet Sauvignon Reserva/Argentina	3.9	\$110.000	\$50.000	\$24.000
Familia Cassone	Obra Prima Malbec Reserva/Argentina	4.0	\$110.000	\$60.000	\$24.000
Casas del Bosque	Pinot Noir Gran Reserva/Chile	4.1	\$130.000		
Ventisquero	Grey Carmenere/Chile	4.0	\$130.000		
Ventisquero	Grey Pinot Noir/Chile	3.9	\$130.000		
Ventisquero	Grey Cabernet Sauvignon/Chile	4.1	\$130.000		
Casas del Bosque	Pinot Noir Gran Reserva/Chile	4.0	\$130.000		
Familia Cassone	Colección Malbec/Argentina	4.0	\$190.000		\$18.000
Familia Cassone	Maximus/Argentina	4.3	\$190.000		
Ventisquero	Tara Pinot Noir/Chile	4.2	\$230.000		
Ventisquero	Tara Syrah/Chile	4.0	\$230.000		
Pisco					
Santiago Queirolo	Quebranta 750 ml/Perú		\$110.000		\$15.000
Santiago Queirolo	Italia 500 ml/Perú		\$150.000		\$18.000

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