

MENÚ



GASTRO INKA

COCINA PERUANA

Tel.: 4708-6947



CEVICHES

El **ceviche peruano** es un plato histórico y tradicional que representa la fusión de ingredientes frescos del mar y la tierra, marinados con limón, especias y la afrodisíaca leche de tigre, que realza su sabor, siendo así el plato bandera de nuestra gastronomía peruana.

Pescado — €6.000

Pescado medio — €3.500

Al minuto de Corvina — €7.500

Trozos de corvina marinados y servidos con camote glaseado, cebolla morada y maíz dulce.

Mixto — €7.500

Mix de mariscos y pescado, servido con camote glaseado, cebolla morada y maíz dulce.

Bachiche — €7.500

Camarones y corvina marinados en salsa de chipotle y leche de tigre, servido con patacones, aguacate y cebolla morada.

Carretillero — €8.000

Ceviche de corvina marinado a la crema de rocoto con aros de calamar frito, servido con maíz dulce, cebolla morada, camote glaseado y salsa tártara.

Aguacatado — €8.000

Trozos de corvina marinados con limón, crema de aguacate y cilantro, coronados con crujientes aros de calamar, servido con patacones y cebolla morada.

Trilogía de Ceviche — €10.500

Tres sabores diferentes en un solo plato: el clásico de pescado, el de mariscos al ají amarillo y el de camarón a la crema de rocoto, servido con maíz dulce, camote glaseado y cebolla morada.

Nikkei — €7.500

Trozos de atún fresco marinados con salsa de soya, aceite de oliva, ajonjolí, pasta de ají peruano, leche de tigre, aguacate, camote glaseado y cebolla morada.

Leche de Tigre — €5.500

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche, coronado con crujientes aros de calamar.

Tiradito de Pescado — €7.000

Finas láminas de corvina bañadas en una vibrante salsa de ají peruano, combinadas con la cremosidad del aguacate y la chalaca, que realzan su sabor.

ENTRADAS FRIAS



Tartar de atún — €7.500

Trocitos de atún fresco marinados en aceite de oliva extra virgen, alcaparras y vinagre balsámico, servido con pepino, tomate y aguacate.

Choritos a la Chalaca — €7.500

Mejillones importados marinados en limón y ajíes, cubiertos con salsa chalaca, muy al estilo pico de gallo, un aperitivo del Perú.

Pulpo al Olivo — €8.000

Lonjas de pulpo cortadas finamente, sumergidas en una irresistible mayonesa de aceitunas, servido con aguacate, galleta y tomates cherry.

Tiradito de Pulpo (Carpaccio) — €8.000

Lonjas de pulpo marinadas en aceite de oliva extra virgen, alcaparras, parmesano y balsámico, sobre una cama de tomate y aguacate.

Papa a la Huancaína — €4.500

Rodajas de papa al vapor bañadas con una cremosa salsa de queso, galleta y ají amarillo, ligeramente picante, tradicional de la ciudad de Huancayo.

Ceviche de pescado

**Imagen con fines ilustrativos*



CAUSAS LIMEÑAS

Descubre el encanto de la tradicional **causa limeña**, donde puedes elegir la proteína de tu preferencia, combinada con una exquisita masa fina de papas amarillas, pasta de ají peruano, aguacate, limón y aceite de oliva, que te envolverá en una experiencia de sabores vibrantes y texturas suaves, transportándote directamente a la costa peruana.

Camarón — \$6.000

Pulpo — \$7.500

Acevichada — \$6.000

Pollo — \$5.000

Vegetariana — \$5.000

Gratinada de camarón (caliente) — \$6.000

ENTRADAS CALIENTES

Papa Rellena — \$5.000

Relleno de carne picada de lomo y salsa a la huancaína.

Conchitas a la Parmesana — \$8.000

Scallops gratinados con queso parmesano, mantequilla y limón.

Aguacate Relleno con Camarón — \$6.500

Camarón flameado al vino blanco en salsa imperial cremosa y gratinado.

Calamares y Camarones al Grill — \$8.500

Servidos en sartén de hierro con papas doradas, aceite de oliva, ajo y perejil.

Anticuchos — \$6.500

Pinchos a la parrilla en nuestra salsa anticuchera de ají panka, servidos con papas doradas, maíz dulce y salsa criolla.

ENSALADA DE LA CASA

Lechuga fresca, tomate, pepino, aguacate, cebolla morada, pecanas, queso, aceitunas kalamata y vinagreta de la casa.

Pollo al grill — \$6.000

Camarones al grill — \$7.000

Salmón al grill — \$8.000.

CHICHARRONES

Crocantes, calientes y sabrosos, marinados con el toque de la casa, acompañados de salsa tártara, yucas fritas, salsa criolla y limón.

Calamar — \$6.500

Pescado — \$6.000

Ceviche frito — \$7.000

Jalea mixta (para 2 personas): camarones, pescado, calamar y mejillones — \$14.000

SOPAS

Parihuela — \$8.000

Tradicional sopa de mariscos y pescado, hecha en su propio fumet y salsa madre de la casa (afrodisíaca).

Chupe de Camarones — \$8.000

Tiernos camarones en su propio fondo con salsa madre, arroz, dados de queso, leche y huevo escalfado.

Aguadito de Pollo — \$5.500

Trocitos de pollo cocidos en su fondo con vegetales y arroz a base de espinaca y cilantro, un plato original del Perú.

Causa de camarón

**Imagen con fines ilustrativos*



PLATOS FUERTES CON FRUTOS DEL MAR



Pescado a lo Macho — ₡12.000

Filete de pescado al grill, bañado con salsa de mariscos flameados, acompañado de arroz y papas al vapor.

Corvina Inka — ₡12.000

Filete a la plancha con camarones en salsa de hongos, gratinado con parmesano, servido con vegetales y papas al vapor.

Pescado a la Chorrillana con Camarón — ₡11.000

Filete a la plancha cubierto con una exquisita salsa de cebolla, tomate y ajíes, acompañado de arroz y papas doradas.

Pescado Pacífico Sur — ₡14.000

Filete a la plancha en salsa oriental de soya, ostras y sésamo, con pulpo y camarones, acompañado de arroz y vegetales.

Pescado Imperial — ₡12.000

Filete a la plancha bañado en una cremosa salsa de camarones flameados, acompañado de vegetales y papas doradas.

Salmón Paracas — ₡12.500

Filete a la parrilla con camarones y alcaparras flameados con vino y perejil, servido con puré y vegetales.

Salmón en Salsa Caribeña — ₡11.000

Salmón a la parrilla con salsa de coco caribeña, servido con patacones y vegetales salteados.

Salmón Teriyaki — ₡11.000

Salmón en trozos tempura bañados en salsa teriyaki, acompañado de arroz blanco y vegetales.

Tataki de Atún — ₡10.000

Atún fresco en costra de ajonjolí, cocinado al grill al término de su preferencia, con pincelada de salsa teriyaki, papas doradas y vegetales.

Atún en Salsa Caribeña — ₡10.000

Medallones de atún al grill, bañados en salsa caribeña, acompañados de puré y vegetales salteados.

Atún en Salsa Anticuchera — ₡10.000

Aderezo poco picante a base de ají panka y especias, acompañado de papas doradas y vegetales.

Pulpo a la Parrilla — ₡15.000

Pulpo al grill, con punto de cocción perfecto, acompañado de chimichurri, vegetales tiernos y papas doradas.

Cazuela de Mariscos — ₡11.000

Mix de mariscos y pescado flameados con vino blanco, aceite de oliva, salsa de tomate y albahaca, servido con arroz.

Filete de Pescado al Ajillo — ₡9.000

Servido con arroz y papas fritas.

Camarones Jumbo al Gusto — ₡15.000

Servidos con papas fritas y ensalada.

- Camarones jumbo al ajillo
- Camarones jumbo empanizados

Pargo Frito (500 g) — ₡12.000

Servido con patacones, ensalada y pico de gallo.

Picante de Camarones — ₡10.000

Camarones flameados con vino blanco y aceite de oliva en cremosa salsa imperial, servido con arroz, vegetales, aceitunas, huevo y queso.

Tacu Tacu con Camarones — ₡12.000

Mezcla de frijoles y arroz hecho al wok, bañado con salsa cremosa de camarones, queso parmesano y salsa criolla.

Mariscada al Ajillo — ₡10.000

Mariscos flameados en salsa a base de ajo y aceite de oliva, servidos con arroz y vegetales.

Pulpo a la parrilla

**Imagen con fines ilustrativos*



TRADICIÓN Y SABOR



Pollo Mama Oclo — ₡8.000

Jugoso filete a la parrilla bañado con salsa de hongos, crema y mostaza Dijon, servido con vegetales salteados y puré.

Pollo Teriyaki — ₡8.000

Trozos de pollo tempura bañados en salsa teriyaki, servidos con arroz blanco y vegetales.

Pollo Agridulce — ₡8.000

Salsa agridulce a base de tamarindo y frutas, mezclada con trozos de pollo y vegetales, servida con arroz blanco.

Ají de Gallina — ₡8.000

Preparado con ají amarillo, crema y nueces, pollo deshilachado y queso parmesano, servido con arroz blanco, papas al vapor, huevo y aceitunas.

Seco de Res (Ternera) — ₡10.000

Plato tradicional del norte peruano, guiso de res preparado en aderezo peruano a fuego lento, servido con arroz blanco, frijoles, yuca frita y salsa criolla.

Asado de Res — ₡10.000

Medallones cocidos lentamente hasta obtener una textura tierna y jugosa, acompañados de puré de papas y arroz.

Lomito Manco Cápac (a lo Pobre) — ₡10.000

Tierno lomito a la parrilla con arroz, papas fritas, plátano maduro frito, ensalada criolla y huevo frito.

Lomito a lo Macho — ₡12.000

Tierno lomito a la parrilla, coronado con abundantes mariscos en su salsa, servido con puré y vegetales.

Filete Mignon — ₡11.000

Lomito a la parrilla envuelto en tocineta, bañado en salsa de hongos frescos y crema, servido con puré y vegetales.

Del Mar y la Tierra — ₡13.000

Jugoso lomito a la parrilla, coronado con camarones en delicada salsa lionesa (demiglace), acompañado de vegetales y puré de papas.

Lomito con Camarones Jumbo — ₡15.000

Medallones de lomito y camarones jumbo al grill, aromatizados con aceite de oliva, ajo y romero, servidos con papas doradas y vegetales salteados.

PASTAS



Nuestras pastas vienen acompañadas de pan al ajo.

Fettuccini a la Huancaína con Lomito Saltado — ₡10.000

Jugosos trozos de lomito al wok coronan nuestra exquisita pasta a la huancaína.

Fettuccini al Pesto con Lomito a la Parrilla — ₡11.000

Tradicional salsa de albahaca, queso parmesano y aceite de oliva, acompañada de dos tiernos medallones de lomito a la parrilla.

Fettuccini a lo Alfredo

Pollo — ₡8.000

Camarones — ₡9.500

Salmón — ₡10.500

Pasta en salsa blanca con hongos, queso parmesano.

Linguini en Salsa a lo Macho Cremoso

— **€9.500**

Camarones flameados con vino blanco y pasta de ají, sobre base de salsa de la casa, crema y queso parmesano.

Espagueti Frutti di Mare — €9.500

Pasta al dente en salsa de tomate y albahaca, con aceite de oliva extra virgen y mariscos.

Espagueti con Salsa Boloñesa — €9.000

Pasta al dente con exquisita salsa de carne (ragú), tomates frescos, aceite de oliva y parmesano.

Tallarín Saltado con Lomito — €8.500

Tallarín Saltado con Pollo — €7.000

RAVIOLES

Pasta rellena con ingredientes de su preferencia, plegada en forma cuadrada.

Ravioles de Queso Ricota y Espinaca en Salsa Bechamel — €9.000

Ravioles de Carne en Salsa Ragú y Bechamel — €9.000

SALTADOS

Flameados al wok, acompañados de arroz blanco y papas fritas.

- Lomito — €8.500

- Pollo — €7.000

- Mariscos — €9.000

- Tres sabores (lomito, pollo y camarón)
— €9.000

CHAUFAS

Tipo de arroz frito preparado en wok en alta temperatura. Forma parte de la gastronomía chino-peruana, conocida como chifa.

- Pollo — €7.000

- Lomito — €8.500

- Mariscos — €9.000

- Tres sabores (pollo, lomito y camarones)
— €9.000

ARROCES

Arroz con Camarón — €9.500

Acompañado de papas fritas, salsa criolla y queso parmesano.

Arroz con Mariscos — €9.500

Acompañado de papas fritas, salsa criolla y queso parmesano.

Arroz a la Chiclayana — €12.000

Con mariscos, cilantro, espinaca y vegetales, coronado con pulpo a la parrilla, chimichurri y salsa criolla.

Risotto de Camarón Jumbo — €15.000

Arroz arborio al dente con camarones flameados al vino blanco, coronado con abundante queso Grana Padano.

Risotto a la Huancaína con Asado de Res — €11.000

Arroz al dente con salsa huancaína, medallones de asado tiernos y jugosos, coronado con queso parmesano.

Risotto Frutti di Mare — €11.000

Arroz arborio cremoso con mariscos, camarones, pulpo, calamar y mejillones flameados al ajo y vino blanco, coronado con queso parmesano.

Risotto de Hongos Silvestres — €10.000

Arroz al dente con salsa de funghi porcini, vino blanco y vegetales mixtos, coronado con queso parmesano.

Arroz con Pollo Peruano — €8.000

Clásico preparado con cilantro, espinaca y vegetales, coronado con filete de pechuga al grill, acompañado de papa a la huancaína y salsa criolla.

Trío marino

**Imagen con fines ilustrativos*



PARA COMPARTIR

Ronda Marina (2 personas) — ₡22.000

Cinco sabores en un solo plato: arroz con mariscos, chicharrón de pescado, causa de camarón, choritos a la chalaca y ceviche de pescado, acompañado de yucas fritas, salsa tártara, salsa criolla, camote y maíz dulce.

Parrillada Gran Inka (3 personas) — ₡38.000

Selección al grill de camarones jumbo, pulpo, calamares, lomito, pollo y mejillones, acompañada de papas doradas, patacones, vegetales y chimichurri.

Trío Marino — ₡14.000

Arroz con mariscos, ceviche de pescado y chicharrón de calamar.

Combinado Peruano — ₡12.000

Arroz con pollo, ceviche y papa rellena con salsa a la huancaína.

Dúo Marino 1 — ₡9.000

Arroz con mariscos y chicharrón de pescado, con salsa tártara y salsa criolla.

Dúo Marino 2 — ₡9.000

Arroz con camarones y ceviche de pescado.

Dúo Marino 3 — ₡10.000

Arroz con mariscos a la chilayana y causa acevichada.

CORTES

Todos acompañados de vegetales grillados y papas en gajo.

- Churrasco (350 g) — ₡13.000
- New York (350 g) — ₡13.000
- Rib Eye (350 g) — ₡13.000

KIDS — NIÑOS

Incluye té frío o limonada.

- Deditos de pollo — ₡5.000
- Deditos de pescado — ₡5.000
- Pasta a la mantequilla — ₡5.000
- Pasta en salsa blanca — ₡5.000
- Pasta en salsa pomodoro — ₡5.000

GUARNICIONES

- Arroz blanco — ₡1.000
- Puré de papas — ₡1.500
- Papas fritas — ₡2.000
- Vegetales salteados o al vapor — ₡1.500
- Patacones — ₡1.500
- Frijoles rojos — ₡1.000
- Pico de gallo — ₡1.000
- Yucas fritas — ₡1.500
- Tortillas — ₡1.000
- Aguacate — ₡1.800
- Guacamole — ₡1.800

POSTRES

- Suspiro limeño — ₡3.500
- Leche asada — ₡3.000
- Pie de limón — ₡4.000
- Cheesecake de pisco sour — ₡4.000
- Cheesecake de maracumango — ₡4.000
- Helado de lúcuma — ₡4.000
- Helado de vainilla — ₡3.000
- Terrina de chocolate con helado de vainilla — ₡4.000



Fetuchinni a la huancaína con lomito salado

**Imagen con fines ilustrativos*

