



PARA COMENZAR

Papa o Yuca a la Huancaína • 8.95
Papa o Yucas bañada en salsa huancaína, huevo y aceitunas botija.

Pulpo Oriental • 13.95
Rodajas de pulpo a la parrilla salteado con bok choy, pimienta roja, cebolla roja, soja, salsa de ostras.

Anticuchos • 14.95
Cortes de corazón de ternera marinadas en salsa anticuchera al grill, servidas con papas andinas y choclo peruano.

Tuna Tartar • 15.95
Dados de atún fresco, aguacate y cebolla picada con crispy wantan, aceite de ajonjolí y crema acevichada.

Yuquitas al Cuzco • 9.95
Rellenas de queso fresco, salsa huancaína y salsa criolla.

Chicharrón
Calamar • 13.95
Pescado • 14.95
Calamares crocantes o pescado servido con yuca, salsa tártara y salsa criolla.

Causa Limeña
Pollo o Tuna • 11.95
Camarones o Pulpo • 14.95
Puré de papa en aji Amarillo, limón y aceite de oliva.

Camarones y Calamares al Hierro • 19.95
Camarón a la plancha y calamar en aceite de oliva, ajo, cebolla y pimientos rojos sobre patatas doradas.

Tacos Chingón • 13.95
Prueben nuestros tacos al Pulpo Anticuchero o al Lomo Saltado.

Tostones Inka
Cerdo • 12.95
Camarones • 14.95
Tostones de plátano, Salsa criolla y aguacate.

Conchitas a la Parmesana • 18.95
Vieiras flambeadas en pisco, vino blanco y gratinadas con queso parmesano.

Aguacate Misti
Cangrejo • 19.95
Langosta • 25.95
Aguacate, cangrejo o langosta flambeado con pisco, vino blanco, gratinados con queso parmesano.



NUESTRA BARRA CEVICHERA



Tiradito al Aji Amarillo • 13.95
Finos cortes de pescado marinado en sal, limón, cebolla, camote glaseado, choclo peruano, cilantro y leche de tigre.

Ceviche Clásico
Pescado • 13.95
Mixto • 15.95
Pescado o mariscos, marinado en sal, limón, cebolla, camote glaseado, choclo peruano, cilantro y leche de tigre.

Ceviche Gran Inka • 22.95
Pulpo, cangrejo, camarones, aguacate, tomate, leche de tigre al aji Amarillo, camote glaseado y choclo peruano.

Pulpo al Olivo • 14.95
Finos cortes de Pulpo en salsa de aceitunas botijas sobre una cama de Aguacate.

Tiradito Tuna Ginger • 14.95
Finos cortes de atún fresco, salsa de jengibre, chalaquita, aguacate y hilos de camote.

Ceviche frito • 15.95
Ceviche de pescado clásico frito, salsa criolla y salsa tártara a la huancaína.

Tiradito dos Sabores • 19.95
Finos cortes de Salmon y dados de atún fresco en reducción de maracuyá, cebolla, aguacate, ajonjolí y wantanes fritos.

Ceviche en salsa de Cilantro • 15.95
Pescado marinado en nuestra especial Salsa de Cilantro, cebolla, camote glaseado, leche de tigre y choclo peruano.

Ceviche Mixto Al Aji Amarillo • 15.95
Mixturas de marisco, pescado, marinado en sal, limón, cebolla, camote glaseado, choclo peruano, cilantro y leche de tigre.

Ceviche de Langosta y Camarones • 26.95
Cola de langosta, camarones flambeados en pisco, vino blanco al wok con leche de tigre, aji Amarillo, cebolla, cilantro y camote glaseado y choclo.



PERUVIAN SUSHI ROLL



Acevichado • 15.95
Pescado frito, aguacate, camote, crema rocotto, dressing acevichado y chalaquita.

Dos sabores • 16.95
Atún, pepino, queso crema, salmón, dressing balsámico y salsa de anguila.



Spicy Cangrejo • 15.95
Carne de cangrejo, aguacate, pepino, semillas de sésamo, arroz sushi y nori.

Pulpo roll • 15.95
Pulpo, aguacate, espárragos y salsa de aceitunas negras.

NUESTRAS ENSALADAS

Thai • 11.95
Mix de lechugas, zanahoria, mandarinas, cherry tomate, wanton frito, vinagreta agri dulce y almendras. Agregue:

Extra: Pollo + \$3 | Camaron + \$6 | Salmon + \$6

Inka • 11.95
Mix de lechugas, zanahoria, cherry tomate, palmitos, maíz bebe, espinaca, cebolla, espárragos y aguacate. Agregue:

Quinoa Taboule • 13.95
Quinoa tri color, cherry tomate, pepino, aguacate, espárragos marinada en aceite de oliva y limón.

Parihuela
Small • 9.95
Large • 17.95
Mariscos y pescado, flambeados con pisco & vino blanco, con un fumet marino y salsa de coral.

NUESTRAS SOPAS

Chupe de Camarones
Small • 10.95
Large • 18.95
Camarones flambeados en pisco y vino blanco, con nuestra salsa de coral echas con especias peruanas, con huevo, queso fresco y leche.

Aguadito de Pollo
Small • 7.95
Large • 12.95
Cortes de pollo con una base de cilantro, fumet de ave, papa, arroz, arvejas, pimiento rojo y zanahoria.

TACU TACU

Tacu Tacu Camarón • 21.95
Crema Huancaína, Camarones Marinados en Salsa Anticuchera sobre una cama crujiente de frijoles y arroz (Tacu Tacu).

Tacu Tacu Pescado • 19.95
Pescado a la Chorrillana, zanahoria, arvejas, cebollín, cilantro, sal, Aji Amarillo y Salsa Chorrillana sobre una cama crujiente de frijoles y arroz (Tacu Tacu).

Tacu Tacu Lomo Saltado • 19.95
Trozos de lomo, con cebolla, con tomate, salsa soja, reducción de viangre y vino tinto sobre una cama crujiente de frijoles y arroz (Tacu Tacu).

Tacu Tacu Marino • 19.95
Mariscos flameados al pisco con espectacular salsa a lo macho sobre una cama crujiente de frijoles y arroz (Tacu Tacu).

DE NUESTRO HORNO Y PARRILLA

Masitas de Cerdo • 14.95
Corte de cerdo marinados en especias peruanas, cebollas caramelizadas, parsley. Servido con tostones, side de mojo y Tacu Tacu congri (Frijoles y arroz).

Costillas Nikkei • 15.95
Costillas de cerdo marinadas con salsa barbacoa y Aji Panca. Servido con papas fritas.

Churrasco Inka • 22.95
Churrasco acompañado con dos sides: Frijoles negros, arroz blanco, tostones, maduros o papas fritas. 12 OZ.

Entraña Inka
8 OZ. • 22.95
12 OZ. • 29.95
Entraña servido con verduras a la plancha, calabacín, calabaza amarilla, espárragos, pimiento rojo, tomate cherry, papa dorada y salsa chimichurri, side de arroz.

Pulpo a la Parrilla • 24.95
Marinado en salsa anticuchera a la parrilla, servido con papitas doradas, zucchini, espárragos y chimichurri de aji amarillo.

Lomito Mar y Tierra • 26.95
Lomito y camarones a la parrilla, papas andinas, zucchini, berenjena, pimiento rojo.

Asado de Tira • 29.95
Marinado por 24 horas en especias peruanas y finas hierbas al horno, papas al romero y vegetales.

Cordero a la Norteña • 29.95
Canilla de cordero de Nueva Zelanda aderezada por 24 horas, cocinada a baja temperatura con cilantro, perejil y especias peruanas, cerveza negra, chicha de jora, ajíes peruanos, servido con Quinotto a la huancaína y salsa criolla.



LOS CLASICOS DEL INKA



Aji de Gallina • 12.95
Finos hilos de pollo a la brasa en nuestra cremosa salsa de aji amarillo con queso parmesano, pecanas, huevo, aceitunas negras sobre patatas cocidas, acompañado con arroz blanco.

Seco de Res • 14.95
Medallones de carnes marinadas por 24 horas en especias peruanas y cocinadas a fuego lento con una base de cilantro, cerveza negra y chicha de jora, servidos con frijol canario, arroz blanco y salsa criolla.

Pollo Agridulce • 14.95
Cortes de pollo empanizados al panko, semillas de sésamo, cebolla, pimientos, piña, servidos dentro de una canasta de wantan y arroz blanco.

Pollo a la Braza • 16.95
Medio pollo a la braza servido con patatas fritas y ensalada mixta. Acompañado con la salsa del chef.

Arroz con Pollo • 11.95
Arroz suavemente cocinado en una reducción de cilantro, alperjas, choclos y pimientos, pollo asado al horno con finas hierbas, acompañado con nuestra salsa criolla.

Chaufa de La Isla • 14.95
Clásico arroz al wok estilo cantones, cebolla, pimiento rojo, cerdo desmenuzado, jamón ahumado, frijoles negros, maduros y huevo frito.

Chaufa 3 Sabores • 16.95
Clásico arroz al wok estilo cantones, con camarones, pollo & carne, cebollín, pimientos y tortilla de huevo.

Fettuccine con Lomo • 24.95
Medallones de filet mignon, acompañados con tallarines al Pesto o a la Huancaína.

Inka Burguer • 14.95
8 onz de carne angus, lechuga, tomate, cebolla, bacon, huevo frito y mayonesa de aguacate. Acompañado con camote frito.

Fideos al Wok
Pollo • 14.95
Mariscos o Carne • 19.95
Fideos y vegetales chinos salteados al wok en salsa oriental con un toque de aceite de sésamo.

Lomo Saltado • 19.95
Cortes de lomo de res salteados al wok con cebollas y tomates en una reducción de salsa soja y un toque de vinagre de vino tinto. Acompañado con arroz blanco y papas fritas.

Lomo Gran Inka • 25.95
Medallones de lomo a la parrilla servidos sobre una cama crujiente de frijoles y arroz (Tacu Tacu), plátano maduro, huevo frito y salsa criolla.

NUESTROS SOBORES DEL MAR

Arroz con Mariscos • 19.95
Mariscos mixtos flambeados con pisco y vino blanco, con nuestra salsa de coral, pimientos rojos, arvejas, zanahoria y salsa criolla.

Chorrillana • 19.95
Filete de pescado a la plancha, cebolla, pimientos, tomate, papas al vapor, arroz blanco y hilos de camote.

Arroz a la Chiclayana • 22.95
Camarones a la piedra, con leche de tigre y aji Amarillo con arroz en salsa de cilantro con choclos arvejas y zanahorias.

Tuna Tataki • 22.95
Finos cortes de atún fresco sellados con semillas de ajonjolí con una salsa agridulce con vegetales orientales salteados.

Pescado a lo Macho • 24.95
Filete de pescado a la surten, cubierto con una cremosa salsa con mariscos con queso parmesano un toque de aji Amarillo, papas al vapor y arroz blanco.

Salmón Máncora • 24.95
Filete de salmón fresco a la parrilla, spring mixed, puré de camote y Salsa Menier con alcaparras y camarones.

Mariscos a la Parrilla • 26.95
Pulpo, tubos de calamar y camarones cubiertos con chimichurri de aji amarillo sobre papas en crema.

Branzino al Ajo • 29.95
Filete de Corvina del Mar Mediterráneo al ajo con una ligera crema de ajo cítrica sobre una cama de vegetales salteados en Pisco y laminas de ajo crocantes.

PARA COMPARTIRLO A LO GRANDE

Causa Sampler • 24.95
Degustación de nuestras causas, camarón, pulpo, atún y pollo.

Parrilla Inka • 49.95
Lomo saltado, pollo, anticuchos y brochetas de camarón, mejillones, papa dorada, vegetales al grill, choclo peruano y chimichurri al aji amarillo.

Gran Jalea • 32.95
Mixtura de mariscos y pescado en tempura, tartar sauce & salsa criolla.

Trilogía de Ceviches
Pescado • 29.95
Mixto • 33.95
Uno clásico, al aji Amarillo y al cilantro.

Trilogía de Tiradito • 29.95
Finos cortes de atún fresco al ginger, pulpo al olivo y pescado en aji amarillo.





APPETIZERS

Papa o Yuca a la Huancaína • 8.95
Fried yuccas or potatoes bathed in a huancaína sauce and served with egg and botija olives.

Causa Limeña
Chicken or Tuna • 11.95
Shrimp or Octopus • 14.95
Mashed potato seasoned with Peruvian yellow pepper, lemon & olive oil.

Chicharrón
Calamari • 13.95
Fish • 14.95
Crunchy calamari or fish served with yucca, tartar sauce and creole sauce.

Anticuchos • 14.95
Grilled veal heart marinated in anticuchera sauce, served with Andean potatoes & Peruvian corn.

Yuquitas al Cuzco • 9.95
Stuffed cassavas with fresh cheese served with huancaína sauce & salsa criolla.

Pulpo Oriental • 13.95
Slices of grill octopus sautéed with bok choy, red pepper, red onions, soya, oyster sauce.

Tuna Tartar • 15.95
Dice of fresh tuna, avocado and chopped onion with crispy wonton, sesame oil & acevichada sauce.

Camarones y Calamares al Hierro • 19.95
Grilled shrimp and squid accompanied with olive oil, garlic, onion and red peppers on a bed of baked potatoes.

Tacos Chingón • 13.95
Try our tacos with Octopus Anticuchero or with Lomo Saltado.

Tostones Inka
Pork • 12.95
Shrimp • 14.95
Crunchy green plantains stuffed with salsa criolla and avocado.

Conchitas a la Parmesana • 18.95
Scallops flambee with pisco, white wine & gratinated with parmesan cheese.

Aguacate Misti
Crab • 19.95
Lobster • 25.95
Avocado, crab flambee with pisco and white wine, gratinated with parmesan cheese.



OUR CEVICHE BAR



Tiradito al Ají Amarillo • 13.95
Slices of fresh fish (carpaccio style) marinated in "tiger milk", cilantro and yellow pepper cream reduction, served with sweet potatoes (glasé) & peruvian corn "choclos".

Ceviche Mixto Al Ají Amarillo • 15.95
Mixtures of seafood and fish marinated with salt, lemon, onion, glazed sweet potato, Peruvian corn, cilantro & Tiger's Milk.

Ceviche Gran Inka • 22.95
Slices of fresh octopus, crab, shrimp marinated with Peruvian yellow pepper, mixed with avocado and tomato, glazed sweet potato, Tiger's Milk & Peruvian corn.

Pulpo al Olivo • 14.95
Thin sliced octopus served with botijas olive sauce on a bed of avocado.

Tiradito Tuna Ginger • 14.95
Thin slices of fresh tuna accompanied with ginger sauce, Peruvian chalaca, avocado & sweet potato strings.

Ceviche frito • 15.95
Deep fried classic fish ceviche topped with salsa criolla and huancaína tartar sauce.

Tiradito dos Sabores • 19.95
Thin slices of fresh salmon and fresh tuna dice in a reduction of passion fruit, onion, avocado, sesame seeds and fried wontons.

Ceviche en salsa de Cilantro • 15.95
Slices of fresh fish marinated with our special cilantro sauce, onion, glazed sweet potato, Tiger's Milk & Peruvian corn.

Ceviche Clásico
Fish • 13.95
Mixed • 15.95
Slices of fresh fish or seafood mix marinated lightly in lime juice and seasoned with salt, onion, limo chili, Peruvian corn, fresh cilantro & Tiger's Milk.

Ceviche de Langosta y Camarones • 26.95
Lobster tail, shrimp flambee with pisco, white wine wok with tiger milk, yellow pepper, onion, coriander, sweet potato and corn.



PERUVIAN SUSHI ROLL



Acevichado • 15.95
Fried fish, avocado, sweet potatoe, roccoto cream, acevichado dressing & chalaquita.

Dos sabores • 16.95
Tuna, cucumber, cheese cream, salmon, balsamic dressing & eel soy sauce.

Spicy Cangrejo • 15.95
Crabmeat, avocado, cucumber, sesame seeds, sushi rice and nori.

Pulpo roll • 15.95
Octopus, avocado, asparagus & black olives sauce.



OUR SALADS

OUR SOUPS

Thai • 11.95
Mix of lettuce, carrot, tangerine, tomato cherry, fried wonton, sweet and sour vinaigrette & almonds.
Add:

Extra: Chicken + \$3 | Shrimp + \$6 | Salmon + \$6

Inka • 11.95
Mix of lettuce, carrot, tomato cherry, hearts of palm, baby corn, spinach, onion, asparagus & avocado.
Add:

Quinoa Taboule • 13.95
A health and delicious salad of Quinoa tri color, tomato cherry, cucumber, avocado, asparagus marinated with olive oil and lemon.

Parihuela
Small • 9.95
Large • 17.95
Seafood and fish flambee with pisco and white wine, accompanied with a marine fumet and with a coral sauce.

Chupe de Camarones
Small • 10.95
Large • 18.95
Shrimps flambee with pisco and white wine, accompanied with our coral sauce spiced, a delicious mix of Peruvian spices, egg, fresh cheese & milk.

Aguadito de Pollo
Small • 7.95
Large • 12.95
Cilantro base soup with chicken, potato, rice, peas, red pepper & carrot.

TACU TACU

Tacu Tacu Camarón • 21.95
Huancaína Cream, Marinated Shrimps in Anticuchera Sauce on a crunchy bed of beans and rice [Tacu Tacu].

Tacu Tacu Pescado • 19.95
Grilled fish with Chorrillana sauce, carrot, peas, chives, cilantro, salt, yellow pepper on a crunchy bed of beans and rice [Tacu Tacu].

Tacu Tacu Lomo Saltado • 19.95
Tender pieces of tenderloin saute on the wok, with onion, tomato, soy sauce, reduction of vinegar and red wine on a crunchy bed of beans and rice [Tacu Tacu].

Tacu Tacu Marino • 19.95
Seafood flamed with pisco with spectacular male-style salsa on a crunchy bed of beans and rice [Tacu Tacu].

FROM OUR OVEN AND GRILL

Masitas de Cerdo • 14.95
Pork chucks marinated in Peruvian spices, caramelized onions, parsley. Served with tostones, side of mojo and Tacu Tacu congri (Frijoles and rice).

Costillas Nikkei • 15.95
Ribs Nikkei marinated with barbecue sauce and Aji Panca. Served with french fries.

Churrasco Inka • 22.95
Flat meat cooked to the perfection served with two choices of sides: black beans, white rice, tostones, sweet plantain or french fries. 12 OZ.

Entraña Inka
8 OZ. • 22.95
12 OZ. • 29.95
Skirt steak cooked to the perfection served with grilled vegetables, zucchini, yellow squash, asparagus, red pepper, cherry tomato, golden potato and chimichurri sauce, rice side.

Pulpo a la Parrilla • 24.95
Grilled octopus marinated with anticuchera sauce and served with golden potatoes, zucchini, asparagus & yellow pepper chimichurri sauce.

Lomito Mar y Tierra • 26.95
Grilled tenderloin and shrimp served with potatoes, zucchini, eggplant & red pepper.

Asado de Tira • 29.95
Roasted marinated for 24 hours in Peruvian spices and fine baked herbs served with rosemary potatoes & vegetables.

Cordero a la Norteña • 29.95
New Zealand lamb shank seasoned for 24 hours, cooked at low temperature with cilantro, parsley and Peruvian spices, stout beer, chicha de jora, Peruvian peppers and served with Quinotto a la huancaína and salsa criolla.



INKA'S CLASSICS



Ají de Gallina • 12.95
Juicy shredded chicken breast in our yellow pepper cream sauce on top of sliced potatoes, sprinkled with pecans, egg, black olives with a side of white rice.

Seco de Res • 14.95
Medallions of meat marinated for 24 hours in Peruvian spices and simmered with a cilantro sauce, stout beer and chicha de jora, served with beans, white rice and salsa criolla.

Pollo Agridulce • 14.95
Bittersweet chicken: Chicken cuts breaded with panko, onion, peppers & pineapple, served inside a basket with wonton and white rice.

Pollo a la Braza • 16.95
Roasted half chicken served with french fries and mixed salad. Accompanied with the sauce of the chef.

Arroz con Pollo • 11.95
Piece of chicken marinate in our secret fine herbs, placed over a delicious Cilantro Rice, with sweet corn, green peas, and bell peppers.

Chaufa de La Isla • 14.95
Classic rice wok sautéed cantones style with onion, red pepper, shredded pork, smoked ham, black beans, sweet plantain and fried egg.

Chaufa 3 Sabores • 16.95
Classic rice wok sautéed cantones style, mixed with chicken, shrimp and meat with scallion, pepper & egg omelet.

Lomo Saltado • 19.95
Tender pieces of tenderloin sautéed in the wok, with onion and tomatoes in a soy sauce and red vinagre reduction. Accompanied with white rice and french fries.

Inka Burger • 14.95
8 OZ. Of angus meat, lettuce, tomato, onion, bacon, fried egg and avocado mayonnaise. Accompanied with fried sweet potato.

Fideos al Wok
Chicken • 14.95
Seafood or Beef • 19.95
With our fresh vegetables, soft wok sauté noodles and a protein of your choosing covered in Oriental sauce.

Fettuccine con Lomo • 24.95
Medallions of filet mignon, accompanied with Pesto noodles or Huancaína sauce.

Lomo Gran Inka • 25.95
Grilled medallions of meat served over crunchy rice and beans (Tacu Tacu), sweet plantain, fried egg and salsa criolla.

Arroz con Mariscos • 19.95
Mixed seafood flambee with pisco and white wine, served with our coral sauce, red pepper, peas, carrot & salsa criolla.

Chorrillana • 19.95
Grilled fish with Chorrillana sauce, onion, peppers, tomato, steamed potatoes, white rice and sweet potato threads.

Arroz a la Chiclayana • 22.95
Hot Stone shrimp with Tiger's Milk and Peruvian yellow pepper accompanied with rice cooked with cilantro sauce, peas & carrots.

Tuna Tataki • 22.95
Fresh tuna slices seared with sesame seeds served with saute oriental vegetables.

Pescado a lo Macho • 24.95
Grilled fish fillet covered with a creamy sauce with seafood and cheese, accompanied with steamed potatoes & white rice.

Salmón Máncora • 24.95
Grilled fresh salmon fillet served with spring mix, mashed sweet potato and Menier sauce with capers and shrimps.

Mariscos a la Parilla • 26.95
Grilled Seafood: Octopus, squid tubes and shrimp topped with a yellow pepper chimichurri sauce and served on cream potatoes.

Branzino al Ajo • 29.95
Mediterranean Sea Bass Fillet with a light cream of citrus garlic on a bed of vegetables sautéed in Pisco and crispy garlic slices.

TO SHARE IN A BIG WAY

Causa Sampler • 24.95
Tasting of our Peruvian causas: shrimp, octopus, tuna & chicken.

Parrilla Inka • 49.95
Lomo saltado (thinly sliced beef steak), chicken, anticuchos and grilled shrimp skewers, mussels, golden potato, grilled vegetables, Peruvian corn & yellow pepper chimichurri sauce.

Trilogía de Tiradito • 29.95
Fresh tuna with ginger, olive octopus and fish in yellow pepper.



Trilogía de Ceviches
Fish • 29.95
Mixed • 33.95
Classic ceviche, yellow pepper ceviche and cilantro ceviche.

Gran Jalea • 32.95
Seafood mix and fish tempura accompanied with tartar sauce & salsa criolla.