

PIQUEOS

BRUSCHETTAS VEGETARIANAS

Pan focaccia con tomate, aceite de oliva y vinagre de jerez, ají amarillo morroneado, y encurtido de berenjenas. (3 variedades)

FISH FINGERS

Pescado prensado con papa nativa y perejil. Servido con yogurt de hierbabuena. (3 unid)

ROLLITOS VIETNAMITAS

Langostinos y vegetales a la plancha, enrollados en papel de arroz, sobre lechuga crocante. (3 unid)

BUTIFARRITAS DE ALPACA

Finas láminas de lomo de alpaca en pan artesanal, servidas con sarsita criolla, y salsa italiana de atún y anchoas. (3 unid)

SANGUCHITOS DE POLLO ORGÁNICO

Con encurtidos de la casa y maní tostado. Servido con cremita de rocoto y fansí. (3 unid)

PANCITOS CON CHICHARRÓN

Panceta glaseada, puré de camote y sarsita criolla con cocona encurtida en pan artesanal. (3 unid)

CROQUETAS DE QUINUA

Bolitas de puré de papa nativa y salchicha española cubiertas con quinua. Servidas con crema agri dulce de manzana y uchucuta. (8 unid)

CARPACCIO DE LOMO DE RES

Con tomate en concasé al olio. Servido con pan armenio.

ANTIPASTO NANKA

Aceitunas deshidratadas, solterito de queso, ají y berenjenas morroneados y queso ahumado.

TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos de cabra orgánicos. Mermelada de tomate, gelatina de miel de abeja y café.

ALPACA TONNATO

láminas de lomo de alpaca cocidas lentamente, servidas con salsa italiana de atún y anchoas. Acompañado con crostinis

FONDUE ANDINA

Creposa base de arracacha y frescos quesos orgánicos de cabra andinos, acompañada de crocantes y tiernas verduras, lomo fino y pan Nanka.

ENTRADAS Y PIQUEOS

ENTRADAS

TARTARE DE ATÚN

trocitos de atún crudo con mango y pepino, sobre dados de palta. Servido con chips de arracacha. De saborcito agri dulce y picante

CREMA DE VERDURAS

crema de leche con verduras y espinacas. Acompañada de focaccia de pimienta

COCTEL DE LANGOSTINOS A LA NORTEÑA

langostinos blanqueados, servidos sobre mousse de palta. Acompañados de sarsita criolla con mango verde. Decorado con granizado de ají mocho

CEBICHE NANKA

de pescado sostenible del día, carpaccio de palta, papaya verde encurtida y sandía en daditos

TERRINA MEDITERRÁNEA

capas de berenjena, zapallito italiano, queso mozzarella y tomate deshidratado

FAJITA NANKA

coleslaw de col morada con mayonesa de manzana y vegetales salteados, sobre tortilla hecha a mano con harinas de quinua negra y trigo.

Variedades: Vegetariana y Carnívora

ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

verduras al wok salteadas con langostinos, trocitos de piña y ají amarillo

ENSALADA TIBIA DE LOMO

láminas de lomo fino sellado a término medio, sobre mix de radicchio y arúgula con aliño francés. Acompañado con betarragas baby y chips de arracacha

ENSALADA DE POLLITO ORGÁNICO

con zanahoria y papaya encurtida, col morada, hierbas frescas, maní tostado, cocona y mango verde en aliño de miel de ají panca. Coronado con fansi frito

ENSALADA FRESCA DE ESTACIÓN

mix de lechugas orgánicas, vegetales babies (zanahoria, nabo, rabanito), tomate cherry y quesito orgánico de cabra. Sazonado con aliño de la casa

LUJO DE VERDURAS

mix de verduras a la plancha confitadas en aceite de oliva, sal de maras y ajo. Servido con chimichurri de tomate y chimichurri andino

TABBOULEH DE QUINUA

Servido con cebollas, tomate en concasé, queso fresco orgánico, pecanas, palta y limón Tahití.

ENSALADA ANDINA

Fresco solterito de tarwi con trucha marinada y su toque picante.

COMPLEMENTOS

ARROZ CON CHOCLO

PAN NAAN A LA PLANCHA

PURÉ DE PAPAS, CAMOTE O MASHUA

SOLTERITO

PORCIÓN DE PALTA

PORCIÓN DE TAMALES

Platos de fondo

VARIEDAD DE CARNES

TRIGOTTO DEL HUERTO CON POLLITO ORGÁNICO

Cremoso trigotto con espárragos, champignones y tomate cherry. Coronado con pollito orgánico empanizado en duka y linaza, y bañado en salsa de cerveza negra con miel de chancaca

CUY LAQUEADO AYACUCHANO

1/2 cuy enrollado con muña y ají morrón, laqueado con miel al ají panca, acompañado de delicioso borsh de beterraga y picante de papa rústica

CHICHARRÓN DE PANCETA GLASEADA

generosa panceta de 220 gms, caramelizada en miel de chancaca. Acompañada de puré de camote y encurtidos de la casa

ARROZ CON PATO ACEBICHADO NANKA

generosa pierna de pato orgánico deshuesada, marinada en salsa de cerveza negra, culantro y espinaca. Servido sobre arroz meloso y coronado por cebollines fritos y rodajas de limón Tahití

TAGINE DE CORDERO

suave canilla de cordero marinada en paprika, miel de abeja y aceite de oliva orgánico. Servido con frutos secos y acompañado de yogurt y pancito a la plancha caseros

BANGERS N' MASH

200 gms de chistorra (salchicha española de cerdo y res) servida con puré de papa amarilla y salsa de cerveza artesanal

CURRY DE LOMO

lomo fino aromatizado con mix de finas especias, pimientos en salsa de curry y ají amarillo. Servido con maní tostado, papa frita y culantro picado. Acompañado de generosa porción de arroquito con choclo

LOMO FINO

300 gms de medallón de lomo sellado al término deseado. Servido con puré de mashua y ensalada fresca de lechuga, arúgula, col morada y láminas de oca y mashua encurtidas

Platos de fondo

ANTOJOS MARINOS

PESCADO AL ESTILO AMAZÓNICO

Filete de Paiche servido con vegetales salteados, salsa al estilo amazónico a base de cocona y leche de coco. Acompañado de chips de plátano

PULPO MEDITERRÁNEO

Exquisito pulpo marinado con chimichurri, acompañado de ratatouille con tapenade y puré tibio de papas al aceite de ajo

ATÚN NANKA

220 gms. de atún de aleta amarilla bañado en salsa dulce de cebollas caramelizadas y cerveza negra. Servido con el acompañamiento que más te guste

TRUCHA AL PANKO

trucha frita acompañada de tabbouleh de quinua y cremita de yogurt casero al huacatay. Decorado con brotes de nabo y rabanito bebé laminado

FILETE DE PESCADO SOSTENIBLE

servido al ajo o a la meuniere o al curry de mariscos

TRIBUTO AL SUDADO

filete de pescado sostenible del día sellado en pasta de ají amarillo y salsa roja. Acompañado de verduritas a la plancha y sutil toque de vino blanco

CAZUELA DE MARISCOS

mixtura de mariscos (calamar, conchas y langostinos) aromatizados con finas hierbas y salteados con vino blanco. Servido con cubitos de yuca y papa

Platos de fondo

PASTAS ARTESANALES

SPAGUETTI PORCÓN

con hongos de Porcón, acelga, tocino, crema de leche y pecanas de Ica

RAVIOLES ARTESANALES DE ALCACHOFA

rellenos de alcachofa, queso crema, chincho y huacatay. Servido con salsa pomodoro y ajo crocante. Decorados con albahaca frita

RAVIOLES ARTESANALES DE SECO DE PATO

rellenos de seco de pato. Bañados en salsa de mantequilla de culantro y decorados con zapallito loche

GNOCCHIS ANDINOS

pasta artesanal a base de papa amarilla y huacatay. Servidos con salsa de espinaca, ortigas, aceite de oliva y crema de leche. Decorado con alcaparras fritas y crumble de tocino

KAPCHI DE GNOCCHIS

pasta artesanal a base de papa amarilla. Servida con crema andina de ají amarillo, habas, 3 tipos de hongos (Porcón, shiitake y champignones), queso fresco de cabra y huacatay

RAGÚ DE OSSOBUCO

ossobuco confitado con salsa pomarolla y albahaca fresca. Acompañado de pappardelle artesanal al aglio e olio

Platos de fondo

FUENTES PARA COMPARTIR

PESCADO ENTERO DEL DÍA

Pesca fresca y sostenible del día, preparada al ajo, curry o meuniere.

PACHANANKA

Ossobuco, pollo orgánico, panceta, tubérculos, papas nativas, choclo baby, queso de cabra orgánico, habas con granos de choclo salteados y bañados en suave salsa de chincho y huacatay.

COCHINILLO

de un mes, bien tostadito. Servido con ensalada fresca de lechugas, daditos de sandía fresca, aceite de oliva y limón. Acompañado de salsa de lúcuma y lentejas baby. Aromatizado con culantro

ARROZ CON PATO ACEBICHADO NANKA

Arroz meloso acompañado con pierna de pato orgánico en salsa de cerveza negra, culantro y espinacas.

POSTRES A NUESTRO ESTILO

TRES LECHES DE CHOCLO

Cremita de choclo servida alrededor de suave bizcocho embebido en infusión de leche y choclo. Decorado con lúcuma fresca y crema chantilly. Coronado con tulipa de choclo y hoja de muña

COPA DE CLÁSICOS

cremoso arroz con leche sobre peras en almíbar de chicha morada. Decorado con polvo crocante de canela y muña

CHEESECAKE ESTILO NY

Cremoso cheesecake con vainilla y huevos orgánicos, con toques de limón y naranja, sobre una fina capa de streusel de pecanas. Servido con sorbete de fresa artesanal

CREMA VOLTEADA ENTRE MILHOJAS

delicado milhojas relleno con crema volteada. Servido sobre carpaccio de mango y acompañado de un shot de frutos rojos al almíbar de naranja

PIE DE AGUAYMANTO

Consistente crema de pulpa de aguaymanto y huevitos orgánicos, sobre una base de galleta de alfajor. Coronado con quenelle de chantilly y aguaymantos confitados. Servido con shot de soda de maracuyá y sorbete de maracuyá

MANZANA BRULEÉ DE HIEBALUISA

suave crema de leche y yemas de huevos orgánicos, sobre almendras laminadas tostadas y compota de manzana. Aromatizados con hierbaluisa

CANOLI VEGANO*

(*libre de gluten, vegano y deslactosado) Finas láminas de manzana enrolladas con compota de piña y pistacho. Acompañado de sorbete de estación.

FLAN DE NARANJA

Un clásico con leche deslactosada, servido en almíbar de higos secos.

POSTRES CON CHOCOLATE

TORTA DE CHOCOLATE NANKA

Bizcocho de cacao orgánico 72% bitter, bañado con ganache de chocolate orgánico 60% bitter.

ROLLO DE CHOCOLATE*

(*libre de gluten) Suave crema de chocolate bañada en glasé de cacao. Servido con salsa de camu camu.

POSTRES BOCADILLOS DULCES

TRUFAS

finas trufas artesanales de chocolate orgánico bitter al 72%. Rellenas de ganache o confitura de chocolate

BOMBONES

de chocolate orgánico bitter al 72%. Rellenos de pisco o maracuyá

MARSHMALLOWS ARTESANALES

De fruta fresca de temporada.

ALFAJORES ARTESANALES

con huevitos orgánicos. Rellenos de manjar de mashua y sutil toque de sal de maras

