



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

--- CEVICHES Y TIRADITOS ---

FISH MAHI TIRADITO / TIRADITO MAHI AL AJI AMARILLO Sashimi style of Mahi Mahi marinated in lime juice and lightly spiced with a hint of mild Aji Amarillo. Cortes finos de Mahi Mahi marinada en limón, aji y ajo, bañada con crema de ají amarillo.	\$ 10.95
SALMON NIKKEI TIRADITO / TIRADITO DE SALMON NIKKEI Sashimi style of salmon, covered in citrus asian flavors of soy sauce, lime juice, ponzu and sesame oil. Finas láminas de salmón bañado en una deliciosa salsa Nikkei elaborada con salsa de soya, jugo de limón, aceite de oliva, ponzu y aceite de ajonjolí.	\$ 10.95
FISH CEVICHE / CEVICHE DE PESCADO Classic fish ceviche, marinated in lime juice, garlic and peruvian Aji Amarillo served with red onions, glazed sweet potatoes and peruvian corn. Famoso ceviche de pescado Peruano, marinado en citricos, ajos y Aji Amarillo, servido con camote glazeado y maíz peruano desgranado.	\$ 14.95
MIXED SEAFOOD CEVICHE / CEVICHE MIXTO Peruvian Classic Mixed of shrimp, squid, mussels and octopus marinated in citrus juice, garlic and peruvian Aji Amarillo, served with Glazed sweet potato and peruvian corn. Clasico ceviche de mariscos « calamar, camarón, mejillones y pulpo » marinados en limón con ajos y ají, servido con cebolla roja, camote glazeado y maíz peruano desgranado.	\$ 14.95
SEAFOOD CEVICHE BACHICE / CEVICHE MIXTO BACHICHE Mixed seafood Ceviche with an Italian twist, made with rocoto cream, morron pepper sauce, lime juice, shaved parmesan cheese and a touch of Olive oil. Fusion Peruana-Italiana, mixtura de mariscos y pescado, elaborados a base de crema de rocoto, salsa de pimiento morrón, jugo de limón, queso parmesano, con un toque de aceite oliva.	\$ 14.95
CEVICHE CHIPOTLE & ROCOTO Peruvian and Mexican fusion fish marinated in lime juice, garlic, rocoto cream and smoked chipotle chile mixed with red onions and cilantro. Fusión Peruana-Mexicana, elaborado a base de crema de rocoto y chile chipotle ahumado, con cebolla roja y ajo.	\$ 13.95
FRIED CEVICHE / CEVICHE FRITO Lithly breaded and flash fried traditional ceviche recipe, served with leche de tigre. Ceviche tradicional, ligeramente empanizado y frito, servido con leche de tigre.	\$14.95
OCTOPUS TIRADITO & TUNA CEVICHE / TIRADITO DE PULPO & CEVICHITO DE ATUN Slices of tender octopus with a sauce made of tomatoes, avocado, capers, dijon mustard and spices served with tuna ceviche. Cortes finos de pulpo con un marinado de tomate y aguacate, con una salsa de aceite de oliva, ajos, alcaparras, mostaza dijon y especies, acompañado con atun acevichado.	\$ 15.95
CEVICHE TRILOGY (for two) / TRILOGIA DE CEVICHES (para dos) Traditional style of fish ceviches sampler marinated in the three most recognized flavors, lime, mild-yellow and rocoto-chili. Al estilo de los mas tradicionales ceviches de pescado marinados en leche de tigre, al rocoto y al ají amarillo.	\$ 25.95

Consuming raw or undercook meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have medical conditions



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

---- COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRIAS ----

POTATOES HUANCAINA STYLE / PAPAS A LA HUANCAINA \$ 7.95
Slowly steamed potatoes topped with a delicate yellow cheese sauce, slightly spiced with a hint of mild yellow peruvian chili.
Rodajas de papas al vapor banadas con una cremosa salsa laborada en queso fresco y toques de ají amarillo.

AVOCADO REINA / AGUACATE REINA
Our famous avocado stuffed with veggies, a touch of mayonnaise with a choice of chicken, vegetales or shrimp.
Aguacate relleno con verduritas picadas, un toque de mayonesa con opcion de Pollo o vegetales / Chicken or vegetables \$ 8.95
Camarones / shrimp \$10.95

MUSSELS CHALACA STYLE / CHORITOS A LA CHALACA \$ 9.95
Traditional recipe of mussels, marinated in extra virgin olive oil and lime juice with chopped tomatoes, onions, cilantro and peruvian corn.
Mejillones marinados en limon y aceite de oliva extra virgen, trocitos de tomate, cebolla, cilantro y choclo peruano

GRILL SCALLOPS / CONCHAS AL GRILL \$12.95
Grilled scallops topped with a mild yellow peruvian chilli
Conchitas a la parrilla en salsa de ají amarillo

INKA CAUSA / CAUSA INKA
Delicate potato puree seasoned with aji amarillo, lime juice, and olive oil stuffed with veggies, mayonnaise and your choice of :
Pure de papas aliñada con ají amarillo, jugo de limón y aceite de oliva, relleno de vegetales, mayonesa y a su elección :
Tuna / *Atun* Chicken / *Pollo* or Vegetales / *Vegetables* \$ 7.95
Shrimp / *Camaron* Grilled Octopus / *Pulpo a la parrilla* \$ 9.95

OCTOPUS IN OLIVE SAUCE / PULPO AL OLIVO \$ 13.95
Slices of tender octopus topped with a creamy black olive sauce.
Finas láminas de pulpo con una crema de aceitunas de botija.



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

--- SOUPS / SOPAS ---

AGUADITO CHICKEN SOUP / AGUADITO DE POLLO \$ 9.95
A traditional peruvian recipe with chicken, green peas, cilantro, rice and vegetables.
Tradicional caldo de pollo alverjitas, culantro, arroz y vegetales.

INKA PARIHUELA / PARIHUELA INKA \$ 14.95
Rich seafood aji panka broth with shrimp, fish, squid, mussels and octopus.
Caldo concentrado de mariscos y aji panka, con camarones, calamar, pescado, pulpo, y mejillones
Add Lobster Tail / Agrega Cola de Langosta \$ 19.95

SHRIMP SOUP / CHUPE DE CAMARONES \$ 14.95
Fish bisque with shrimp, rice, carrots, corn, white cheese, a touch of light cream and huacatay.
Ligera crema de pescado con camarones, arroz, zanahorias, choclo, queso fresco
con un toque de crema huacatay.

INKA LOBSTER BISQUE / CREMA DE LANGOSTA INKA \$ 16.95
Creamy pisco-flambeed lobster tail bisque, served with croutons.
Crema de langosta flambeados con pisco y servida con crotones.

--- SALADS / ENSALADAS ---

CAESAR SALAD / ENSALADA CESAR
Romaine lettuce finely dressed with Caesar's sauce, parmesan cheese and crunchy croutons.
Lechuga romana finamente aderezada con salsa Cesar con queso parmesano y crujientes crotones.

Classic / **Clasica** \$ 7.95
Chicken / **Chicken** \$ 9.95
Shrimp / **Camarones** \$ 12.95

INKAS recommendation : Enjoy the salad with our irresistible huancaína dressing
Recomendación del INKA : Disfrute la ensalada con nuestra irresistible salsa huancaína

INKA SALAD / ENSALADA INKA \$ 9.95
Mixed greens, tomatoes, asparagus, hearts of palm, avocado, baby corn and huancaína dressing vinaigrette.
Lechugas mixtas, tomates, espárragos, palmitos, aguacate, maicito y salsa huancaína.



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

-- HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES --

- STUFFED YUQUITAS IN TWO WAYS / YUQUITAS CUZCO DOS SABORES**

Crispy stuffed yuquitas stir-fried, two with sirloin and two with white chesse.
Accompanied with huancaína and salsa criolla.

Crocantes yuquitas , dos rellenas de lomito saltado y dos de queso blanco, acompañadas de salsa huancaína y salsa criolla.
- PERUVIAN SKEWERS / ANTICUCHOS PERUANOS**

Veal heart brochettes marinated in aji panca, garlic, vinager and spices, served with potatoes.

Brochetas de corazon de ternera a la parrilla marinadas con ajos, vinagre y aji panka, acompañado con papas doradas.
- FRIED CALAMARI / CHICHARRON DE CALAMAR**

Tender inside and crispy outside, clamari rings, served with fried yucca and tartar sauce.

Crocantes aros de calamar, servidos con yuquitas fritas y salsa tartara.
- PARMESAN SCALLOPS / CONCHITAS A LA PARMESANA**

Our famous scallops gratin with parmesan cheese, touch of lime and sea salt.

Conchitas gratinadas en su concha con queso parmesano, toques de limón y sal de mar.
- SHRIMP & CALAMARI SKILLET / CAMARONES Y CALAMARES AL HIERRO**

Grill shrimp and calamari with extra virgin olive oil, garlic, onion and bell peppers served with golden potatoes on a sizzling skillet.

Camaron y calamar hechos a la plancha con aceite de oliva extra virgen, ajos, cebolla roja y pimientos, presentado en parrilla de hierro caliente en la mesa, acompañados con papas doradas.

--- TO SHARE / PARA COMPARTIR ---

- INKA SAMPLER / PIQUEITO INKA**

Seafood sampler of fried fish with salsa criolla, salmon potato croquet, white fish brochettes with anticuchos sauce and grill scallops

Surtido clásico peruano, jalea peruana con salsa criolla, causitas crocantes, brochetas de pescado blanco en salsa anticuchera y conchitas al grill.
- FRIED SEAFOOD PLATTER / JALEA IMPERIAL**

A crispy seafood creation. Fish, calamari, shrimp, crab, mussels and octopus served with fried yucca, tartar sauce and salsa criolla.

Empanizado de pescado, camarones, cangrejo, choritos y pulpo servido con yucas, tartara y salsa criolla.
- FISH & SEAFOOD PLATTER / PIQUEO MARINO**

An enhance INKA tradition: seafood and white fish ceviche, chalaca-style mussels, octopus in extra virgin olive oil sauce and shrimp-stuffed potato rolls with avocado in a pisco infused sauce, served with sweet potatoes and choclo corn.

Clásico piqueo frío, choritos a la chalaca, ceviche de pescado y mariscos, pulpo al olivo y causita de camarones con aguacate en salsa golf aromatizada al pisco, camote y choclo peruano.
- INKA GRILL PLATTER / PARRILLA GRAN INKA**

Fresh lobster, jumbo shrimp, assorted fish, octopus and juicy loin of beef and chicken served with golden potatoes, garlic and extra virgin olive oil.

Langosta fresca, camarones jumbo, pescado y pulpo, lomito, y pollo a la parrilla, todo bañado con aceite de oliva extra virgen y ajos crocantes, acompañados con papas doradas.



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

--- FISH / PESCADO ---

TUNA TATAKI / ATUN TATAKI

\$ 15.95

Medallions of fresh Tuna blackened with black and white sesame seeds served with stir-fried vegetables and soy sauce. Sumptuous and exotic...oriental style !

Medallones de atún fresco sellado en ajonjolí negro y blanco servido sobre verduritas salteadas con salsa de soya. Suntuoso y exótico...estilo oriental !

PERUVIAN SIGNATURE FISH / PESCADO SENTIMIENTO PERUANO

\$15.95

Grill Mahi Mahi filet covered with roasted bell peppers and served with sauteed julienne veggies, served over a red pepper and parsley sauce.

Pescado a la plancha cubierto de pimientos asados, sobre una cama de vegetales a la juliana y servido sobre una salsa de perejil y pimentón dulce.

* Chilean Sea Bass / Corvina Chilena \$ 29.95

CHORRILLANA'S FISH / PESCADO A LA CHORRILLANA

\$15.95

Grill fish smothered with a white wine sauce with tomatoes, onions, cilantro, greens peas, garlic and peruvian spices, served with steamed potatoes and white rice.

Filete de pescado a la parrilla cubierto con una salsa al vino blanco, con tomates, cebolla, arvejas, cilantro, ajo y especias peruanas servido con papas al vapor y arroz.

* Chilean Sea Bass / Corvina Chilena \$ 29.95

KAPALA CILANTRO FISH / PESCADO KAPALA AL CILANTRO

\$17.95

Grill fish and asparagus, scallop brochette topped with a cilantro stew sauce. Served with mashed potatoes.

Filete de pescado, con espárgagos a la parrilla, con brocheta de conchas en salsa de cilantro servido con pure de papas.

* Chilean Sea Bass / Corvina Chilena \$ 29.95

SALMON MANCORA / SALMON MANCORA

\$19.95

Grill salmon in an english butter sauce teased with lime and topped with shrimp, capers and served with yellow mashed potatoes.

Filete a la parrilla, a la mantequilla y salsa inglesa, ligeramente aromatizado al limón y bañado con camarones y alcázaras servido con pure de papa amarilla.

MACHO'S FISH / PESCADO A LO MACHO

\$19.95

This brave recipe calls for a fish filet over steamed potatoes and topped with seafood sauce served with white rice.

Filete de pescado a la plancha sobre papas al vapor, cubierta con una variedad de mariscos en su propia salsa servida con arroz.

* Chilean Sea Bass / Corvina Chilena \$ 29.95

INKA FISH / FILETE DE PESCADO INKA

\$19.95

Steamed fish and then gratinated in a shrimp, mushrooms, creamy and parmesan cheese sauce served with potato and veggies.

Filete de pescado cocinado al vapor y gratinado con salsa de camarones, champiñones, crema de leche y queso parmesano servido con pastel de papa y vegetales.

* Chilean Sea Bass / Corvina Chilena \$ 29.95



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

--- SEAFOOD / MARISCOS ---

SEAFOOD SYMPHONY ON TACU TACU / TACU TACU CON MARISCOS \$ 14.95

Mixed seafood framed by sauce, served with tacu tacu,

Variedad de mariscos en salsa de aji amarillo servida sobre tacu tacu.

SHRIMP FLAMBEE / PICANTE DE CAMARONES \$ 16.95

Sauteed shrimps in a white wine and pisco and cooked in aji amarillo cream and shrimp sauce.

Served with steamed potatoes and white rice.

Camarones flambeados al pisco en su propia salsa con vino blanco, servidos sobre papas al vapor y acompañados de arroz blanco.

* with Jumbo Shrimp / con Camarones Jumbo \$ 24.95

INKA'S JUMBO SHRIMP / CAMARON JUMBO INKA \$ 24.95

Grill Jumbo shrimp in a aji amarillo cream, touch of pisco and oyster sauce, accompanied of a potato-bacon souffle.

Camarones jumbo marinados en panka con crema de aji amarillo, con toques de pisco al estilo oriental acompañado con suflé de papa con huevo y toques de tocino ahumado.

LOBSTER INKA / LANGOSTA INKA \$ 39.95

Whole pound lobster, served on medallions, pisco-flambéed with mushroom, mustard, light cream sauce and gratin parmesan cheese.....

Served with pastry potato and sautéed veggies. Or have it your way !!!!

Langosta entera, una libra, presentada en medallones flambeados al pisco, jerez, champinones, crema de leche, mostaza dijon y gratinada con queso parmesano.

Servida con pastel de papa y vegetales salteados. o la preparamos a su gusto !!!!



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

-- POULTRY AND MEATS / AVES Y CARNES --

MILD YELLOW-PERUVIAN CHILI CHICKEN STEW / AJI DE GALLINA \$ 12.95

One of our classic recipes, soft shredded chicken breast in a mild yellow peruvian –chili cheese sauce, topped with chopped pecans served with white rice and steamed potatoes.

De lo más clásico de nuestra cocina, pechuga de pollo desmenuzado en una cremosa salsa de ají amarillo y queso, sobre papas al vapor, servido con arroz blanco y decorado con pecanas picadas

POLLO AL LIMON / LEMON CHICKEN \$ 12.95

Pan-seared chicken breast topped in a lemon sauce with white wine and butter, capers, leeks and perrins sauce, accompanied with golden potatoes and asparagus.

Pechuga de pollo a la sartén y terminada al vapor, bañada en salsa de limón, alcaparras, salsa inglesa, vino blanco y mantequilla, servido con papas doradas y espárragos.

* with Shrimp / con Camarones \$ 16.95

SWEET AND SOUR CHICKEN / POLLO AGRIDULCE \$ 12.95

Chifa style! Breaded chicken strips topped with a sweet and sour tamarind-pineapple sauce and oriental veggies. Served with white rice.

Al estilo Chifa Peruano! Trozos de pollo empanizados y fritos, cubiertos con nuestra salsa agridulce de tamarindo y piña con verduras orientales servido con arroz blanco.

SAUTEED BEEF TENDERLOIN / LOMO SALTADO \$ 15.95

Strips of tenderloin steak sautéed on high flames with onions, tomatoes, soy sauce and red wine served with white rice and french fries.

Clásico lomito en trozos salteado a la orden con cebolla, tomate, salsa de soya y vino rojo acompañado de arroz blanco y papas a la francesa.

TENDERLOIN HUANCAINA / LOMO HUANCAINA \$ 17.95

Grill tenderloin topped with our delicate huancaina sauce made with fresh cheese, ají amarillo and sautéed mushrooms served with mashed potatoes.

Lomo fino a la parrilla, bañado en salsa huancaina, a base de queso fresco, ají amarillo y hongos salteados servido con pure de papas.

TENDERLOIN GRAN INKA / LOMO GRAN INKA \$ 19.95

Grill tenderloin, served with white rice and beans ‘Tacu-Tacu’, golden fried yucca, and plantains, a sunny side up egg and salsa criolla.

Lomo fino a la parrilla, servido con ‘Tacu-Tacu’ de frijol blanco y arroz, yucas doradas, plátanos maduros, huevo frito y salsa criolla.

LAMB SHANK STEW INKA / CANILLA DE CORDERO \$ 18.95

New Zealand lamb shank prepared in a fine and full flavored cilantro sauce served with peruvian canario beans, white rice, fried yucca and salsa criolla.

Canilla de Cordero de Nueva Zelanda cocinado en salsa de cilantro y cerveza negra acompañado de frijol canario, arroz blanco, yuca frita y salsa criolla.

INKA ANGUS SKIRT STEAK / ENTRANA INKA ANGUS \$ 17.95

Tender and juicy cut of grilled Angus with house made chimichurri and topped with a jumbo shrimp served with golden potatoes, asparagus and delicate sautéed vegetables.

Corte de res Angus a la parrilla, en salsa chimichurri de la casa servido con un camarón jumbo, acompañado de espárragos, papas doradas y vegetales.

TENDERLOIN SHRIMP JUMBO INKA / LOMO CAMARONES JUMBO INKA \$ 24.95

Medallions of tender beef and jumbo shrimp grilled. Seasoned with garlic and extra virgin olive oil served with golden potatoes.

Medallones de lomito y frescos camarones jumbo sazonados con ajos crocantes y toques de aceite de oliva extra virgen acompañado con papas doradas.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have medical conditions



EL GRAN INKA PERUVIAN CUISINE

--- RICE AND PASTA / ARROZ Y PASTA ---

CILANTRO RICE WITH CHICKEN / ARROZ CON POLLO \$ 12.95

Chicken with rice in a cilantro sauce with green peas, carrots served with salsa criolla.

Pollo con arroz en salsa de cilantro, arvejas y zanahoria servido con salsa criolla

MEAT LOVERS FRIED RICE / ARROZ CHAUFA TRES SABORES \$ 12.95

Peruvian flavorful fried rice sautéed with tenderloin, chicken, mushrooms, chinese vegetables, with sesame oil and soy sauce.

Arroz chaufa en salsa oriental, salteado con lomito, pollo, champiñones, vegetales chinos, con aceite de ajonjolí y salsa de soya.

SHRIMP OR SEAFOOD RICE / ARROZ CON CAMARONES O MARISCOS \$ 15.95

An aphrodisiacal mix of rice prepared on fish fumet, with green peas, cilantro and white wine. With seafood or shrimps...in the best criollo style.

Mezcla afrodisiaca, arroz hecho en caldo de pescado, con arvejas, culantro y vino blanco, con mariscos o sólo con camarones...al mejor estilo criollo.

* with Jumbo Shrimp / con Camarones Jumbo \$ 26.95

SEAFOOD LOVERS FRIED RICE / ARROZ CHAUFA CON MARISCOS \$ 15.95

Mixed seafood and a peruvian Chifa style fried rice sautéed in sesame oil-soy sauce.

La fusión China-Peruana, arroz con mariscos salteado a fuego alto con aceite de ajonjolí y salsa de soya.

SEVEN SEAS LINGUINI / LINGUINI SIETE MARES \$ 16.95

Linguini al dente with fresh sautéed seafood in a pomodoro sauce, extra virgin olive oil, parsley, and a touch of white wine.

Pasta al dente con frescos mariscos salteados en salsa pomodoro, aceite de oliva extra virgen, perejil y un toque de vino blanco.

--- CHILDREN'S MENU / MENU DE NIÑOS ---

CHILDREN'S MENU / MENU DE NIÑOS \$ 7.95

Farfale Pomodoro Sauce / **Pasta mariposa en Salsa Pomodoro**

Farfale Bechamel Sauce / **Pasta mariposa en Salsa Bechamel**

Farfale with Butter Sauce / **Pasta mariposa a la Mantequilla**

Chicken Fingers / **Dedos de Pollo**

Fish Fingers / **Dedos de Pescado**

--- DRINKS / BEBIDAS ---

Beer / **Cervezas** \$ 5.95

Chicha Morada / Purple Corn Drink \$ 2.95

Gaseosas / Sodas \$ 1.95

Inka Kola \$ 2.50

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have medical conditions