



nANKA   
Fusión Orgánica

# INFORMACIÓN RELEVANTE

---

- Atendiendo a las normas establecidas por el gobierno para el funcionamiento de restaurantes, cumplimos con informar que Nanka implementa todas las medidas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) necesarias para garantizar a nuestros clientes la calidad, sanidad y seguridad de los productos ofrecidos.
- Algunos de nuestros platos contienen derivados lácteos, si es usted intolerante a la lactosa, solicite a nuestros asesores la versión libre de estos ingredientes.
- Nuestra cocina le ofrece el mayor cuidado en las preparaciones libres de gluten; sin embargo, no contamos con una infraestructura especializada para este fin.
- Nuestros asesores gastronómicos están a su disposición para brindarle información sobre los ingredientes de nuestra carta. Solicitamos a nuestros clientes que sean muy específicos en cuanto al tipo de alergias que padecen para poder orientarles de la manera más adecuada.
- Nuestros asesores gastronómicos serán los encargados de llevar su pedido a casa y estarán atentos para brindarles toda la información que soliciten.

*“Nuestro AMOR, nuestra COCINA.”*

Lorena Valdivia

### Alpaca Tonnato

Lomo de alpaca con queso parmesano y salsa italiana de atún y anchoas.

s/.54

### Carpaccio de Lomo

Lomo con tomate concassé, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra, servido con pan armenio de masa madre.

s/.54

### Bruschettas Vegetarianas ( 3 Unidades )

Tomate concassé, ají morroneado con queso, encurtido de berenjena. Servidas en pan focaccia de masa madre.

s/.30



Sanguchito de Pollo Orgánico ( 1 Unidad )  s/.15  
 Pechuga de pollo orgánica con encurtidos de la casa y **maní tostado**,  
 servida con crema de rocoto.

Butifarrita de Alpaca ( 1 Unidad )  s/.15  
 Lomo de alpaca con salsa italiana de atún, **anchoas** y parmesano,  
 acompañada con salsa de adobo y sarza criolla.

Causa de Aceituna con Pulpo ( 3 Unidades )   s/.54  
**Pulpo** sellado sobre causa de papa amarilla con mayonesa de aceituna,  
 chalaquita de la casa y cebollines crocantes.



Conchitas a la Plancha ( 1 Unidad )



s/.15

Conchitas servidas sobre puré de coliflor trufado, decoradas con polvo de beterraga, morcilla y miel de ají panca.

Pancito con Chicharrón ( 1 Unidad )

s/.15

Chicharrón crocante con puré de camote y salsa criolla de cocona encurtida, decorado con hilos de camote.

Langostinos al Panko ( 6 Unidades )



s/.54

Langostinos crocantes acompañados de salsa de manzana y pimienta roja.

Croquetas de Quinua (12 unidades)

s/.39

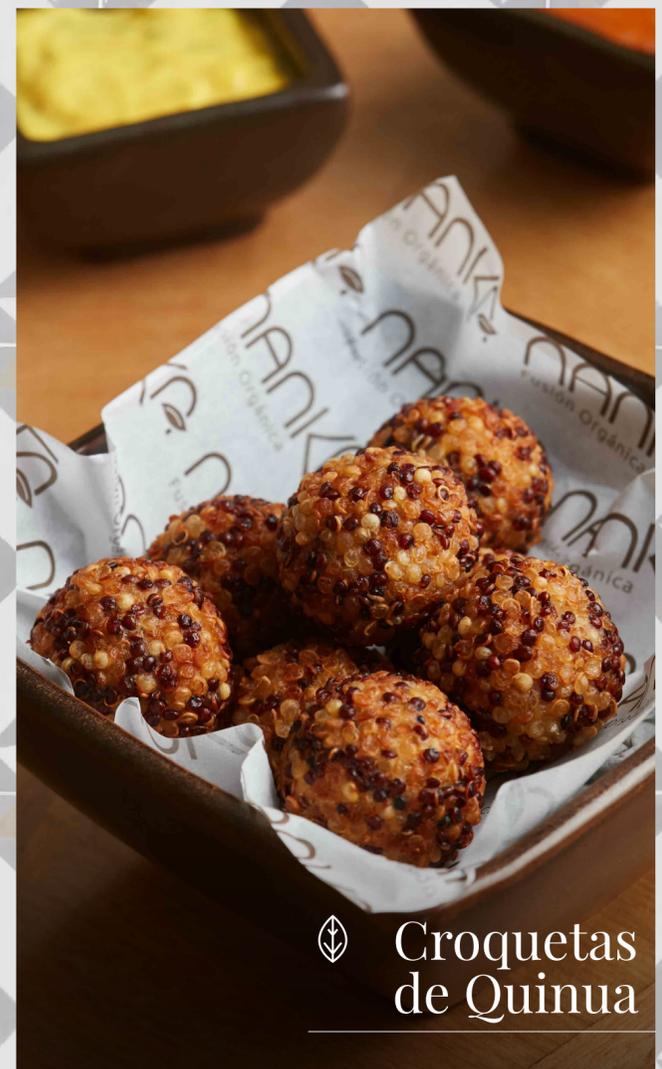
Croquetas de papa amarilla y chistorra artesanal, empanizadas en quinua roja y blanca.



Conchitas a la Plancha



Pancito con Chicharrón



Croquetas de Quinua

### Fish Fingers ( 5 Unidades )

Croquetas de pescado, papa huamantanga y perejil.

s/.40

### Papas Huamantanga



Triplemente cocidas, conservando su piel crujiente.

s/.20

### Nuggets de Pechuga Orgánica (10 Unidades)

Nuggets crocantes de pechuga de pollo orgánica acompañados de salsas a elección.

s/.49

### Rollito Vietnamita (1 Unidad)



Langostinos, vegetales a la plancha, hongos shiitake, enrollados en papel de arroz, sobre lechuga crocante.

s/.18



Tartare de Atún 

Trozos de atún con mango, pepino, cebolla y palta, servido con chips de papas nativas y tostadas de focaccia de masa madre.

s/.54

Crema de Verduras   

Con un toque de crema de leche, acompañada de focaccia de pimientos y queso parmesano.

s/.40

Cebiche Nanka 

Pescado sostenible sobre carpaccio de palta, decorado con papaya verde y sandía encurtida.

s/.69

Fondue Andina NUEVO

Crema de arracacha, vino blanco y quesos de cabra orgánicos (2 quesos maduros y 2 semimaduros), acompañada de verduras, dados de lomo fino y pan focaccia tostado.

s/.144



Tabbouleh de Quinoa    

s/.42

Mix de quinua blanca, roja y cañihua con pepino, cebolla, tomate concassé, queso fresco, **pecanas** y palta, sazonados con limón Tahití y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada de Pollo Orgánico  

s/.42

Lechugas frescas con zanahoria, papaya, cocona encurtida, col morada, hierbas frescas y **maní** tostado, bañadas con aliño de limón y miel de ají panca.

Ensalada Tibia de Lomo 

s/.46

Lomo sellado a término medio sobre arúgula, col morada y beterraga cocida, decorado con chips de papa nativa y aliño francés.



 Tabbouleh de Quinoa



 Ensalada Tibia de Lomo

### Lujo de Verduras



Zucchini, tomate italiano, cebolla blanca, champiñones, col blanca, pimiento morrón y espárragos, salteados en chimichurri de aceite de oliva extra virgen.

s/.46

### Ensalada Fresca de Estación



Mezcla de lechugas orgánicas, tomates cherry, vegetales baby y queso orgánico de cabra, con aliño francés y/o aliño clásico.

s/.40



### Ravioles de Alcachofa

Rellenos de alcachofa y parmesano, servidos con salsa pomodoro y ajo crocante.

s/.54

### Ravioles de Seco de Pato

Bañados en salsa de mantequilla de salvia, decorados con trocitos de zapallo loche y culantro.

s/.54

### Pasta Porcón

Fettuccini con hongos porcón, acelga, tocino, **pecanas** y crema de leche.

s/.54

### Lasagna de Hongos

Láminas de pasta fresca rellenas de ragú de hongos con champiñones laminados, habas y crema de ají amarillo, gratinadas con queso parmesano.

s/.59



Pastel de Crema de Polenta 

s/.62

Ragú de lomo y shiitake sobre crema de polenta, bañado en queso azul y decorado con brotes y tomates cherry.

Lasagna de Kapchi con Langostinos 

s/.72

Láminas de pasta fresca rellenas de hongos, habas y crema de ají amarillo, gratinada con queso parmesano y colitas de langostinos.



### Pizza Americana

Salsa pomodoro con jamón inglés.

s/.43

### Pizza Margarita

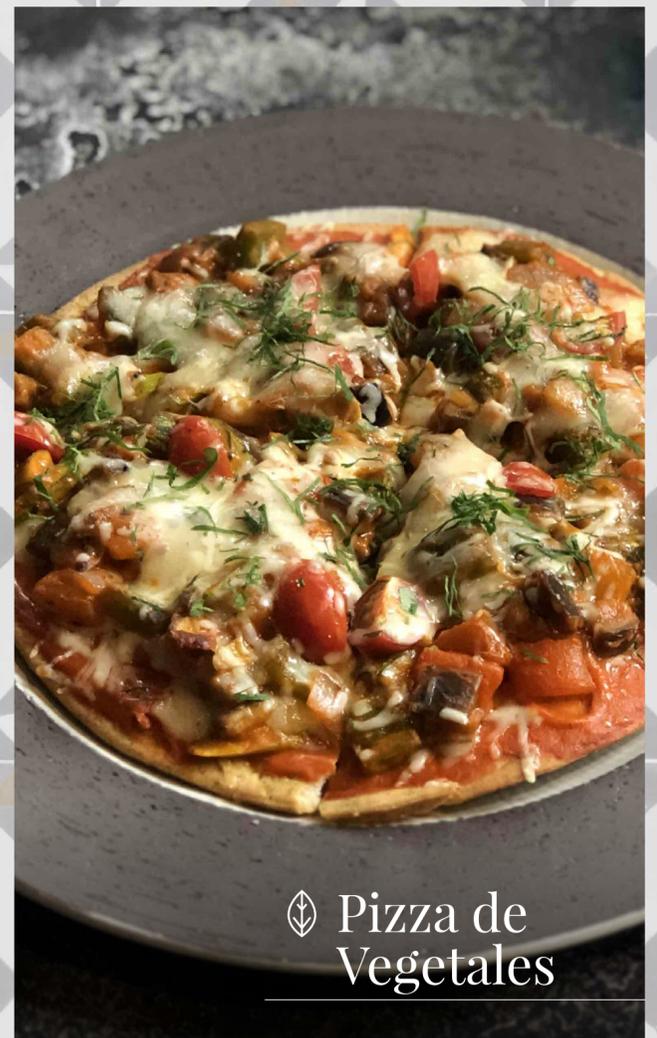
Salsa pomodoro, tomatitos orgánicos y albahaca.

s/.43

### Pizza de Vegetales

Salsa pomodoro con verduras salteadas en aceite de oliva extra virgen.

s/.49



Atún Nanka 

Atún sellado bañado en salsa dulce de cerveza negra y cebollas caramelizadas, con acompañamiento a elección.

s/. 65

Paiche Estilo Amazónico  

Paiche con vegetales salteados en salsa de cocona y leche de coco, acompañado de chips de yuca y plátano.

s/. 65

Filete de Pescado Sostenible 

Filete de pescado al ajo o a la meunière, con acompañamiento a elección.

s/. 65



### Trucha al Panko

Trucha con tabbouleh de quinua roja, quinua blanca y cañihua, acompañada con yogurt de huacatay.

s/. 65

### Tributo al Sudado

Filete de pescado en pasta de ají amarillo y salsa pomodoro, acompañado de aros de cebolla roja, col blanca y pimientos morrones, con un toque de vino blanco y limón.

s/. 65

### Cazuela de Mariscos

Mixtura de **mariscos** aromatizada con finas hierbas, servida con cubitos de yuca y papa.

s/. 65



Pulpo Mediterráneo  

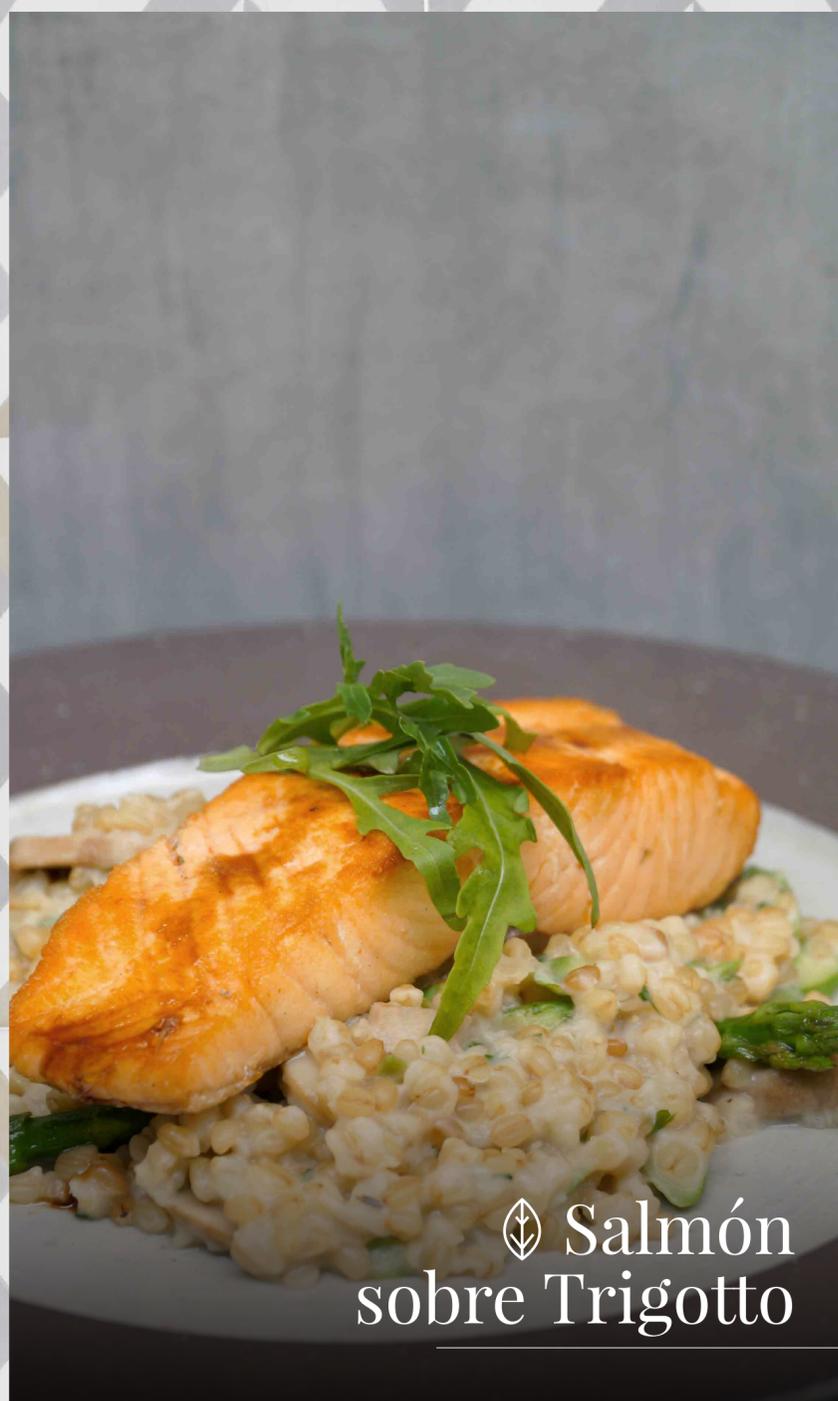
s/. 68

Pulpo sellado con ratatouille y papas nativas salteadas en chimichurri andino.

Salmón sobre Trigotto

s/. 65

Salmón sellado, acompañado de trigotto y espárragos, bañados con una reducción dulce de salsa de cerveza.



### Arroz con Pato Acebichado Nanka

Arroz meloso con pato deshuesado orgánico, cocido en salsa de cerveza negra, culantro y espinaca.

s/.72

### Filete de Pato en Salsa de Adobo

Magret de pato bañado en salsa de adobo con suave pepián de choclo atamalado.

s/.72

### Panceta Glaseada

Panceta caramelizada en miel de chancaca, acompañada de puré de camote y ensalada de encurtidos.

s/.68

 Arroz con Pato Acebichado



 Filete de Pato en Salsa de Adobo



Lomo Saltado  

Dados de lomo fino con arroz con choclo y mantequilla de cancha, acompañado de papas huamantanga.

s/.72

Ragú de Ossobuco

Ossobuco con 14 horas de cocción confitado en salsa pomodoro, acompañado de pappardelle artesanal al alioli.

s/.72

Lomo Fino 

Lomo fino, servido con puré de papa o camote, acompañado de ensalada fresca y encurtido de oca. Coronado con mantequilla de hierbas aromáticas.

s/.72



Champiñones Salteados    s/.54

Con arroz con choclo y mantequilla de cancha, acompañado de papas huamantanga.

Bangers and Mash s/.48

Chistorra de la casa en salsa de cerveza artesanal y lentejas baby, acompañadas de puré de papa.

Hamburguesa de Lomo  s/.44

Hamburguesa de lomo con crema y láminas de queso Paria, champiñones, zucchini y pimiento morrón, bañados en salsa de lomo. Servida en pan de ají amarillo y nueces.



 Bangers and Mash



 Hamburguesa de Lomo

### PachaNanka Fuente

s/.144

Ossobuco, pollo, panceta con 14 horas de cocción, bañados en salsa de chincho y huacatay, acompañados de tubérculos andinos, queso fresco de cabra orgánico y arroz con choclo y mantequilla de cancha.

### Cochinillo de 21 días

s/.154

Cochinillo bien tostadito con salsa de lúcuma y lentejas baby, servido con ensalada de lechugas orgánicas, sandía encurtida y tomatitos cherry orgánicos.



 PachaNanka



 Cochinillo de 21 días

Puré de Papa s/.20

Puré de Camote s/.20

Puré de Coliflor Trufado s/.22

Tabbouleh de Quinua s/.22

Papas Huamantanga s/.12

Ensalada Fresca de Estación s/.22

Arroz con Choclo s/.16

Lujo de Verduras s/.25





**nANKA**  
Fusión Orgánica

Nanka San Isidro  
Cel. 994 294 931  
reservas@nanka.pe



[www.nanka.pe](http://www.nanka.pe)