

nanka



# INFORMACIÓN RELEVANTE

---



- Algunos de nuestros platos pueden contener derivados de lácteos. Si usted tiene intolerancia a la lactosa, le recomendamos consultar con nuestros asesores para conocer las opciones disponibles sin estos ingredientes.
- Aunque tomamos todas las precauciones posibles en la preparación de platos sin gluten, le informamos que no contamos con infraestructura especializada para garantizar la completa ausencia de contaminación cruzada.
- Nuestros asesores gastronómicos están disponibles para proporcionarle información detallada sobre los ingredientes de nuestro menú. Le agradeceremos que nos informe sobre sus alergias o intolerancias específicas para poder ofrecerle la orientación más precisa y adecuada.



*"Nuestro AMOR, nuestra COCINA."*

Lorena Valdivia

Conchitas a la Plancha (3 und)  s/.45  
 Salsa de atún, anchoas y parmesano, betarraga, crumble de tocino y morcilla.

Rollito Vietnamita (3 und)     s/.54  
 Langostinos, shiitake, vegetales, papel de arroz. (Adaptable a versión vegana o vegetariana)


Tarta de Atún   s/.59  
 Mango, palta, chips de tubérculos andinos.  
**\*Versión con salmón · s/.69**

Causa de Aceituna con Pulpo (3 und)   s/.54  
 Papa, mayonesa de aceituna, palta.



Alpaca Tonnato  s/.65  
 Salsa de atún, anchoas, parmesano.

Carpaccio de Lomo   s/.54  
 Aceite de oliva extra virgen, tomate concassé.

Fondue Andina  s/.144  
 Arrachada, vino blanco, quesos maduros, verduras, lomo fino, focaccia.

Papa Huamantanga   s/.20  
 Triplemente cocidas, piel crocante y textura suave.



Sanguchito a elección



s/.18

Pollo y encurtidos | Chicharrón y camote | Alpaca y parmesano

Croquetas de Quinua

s/.54

Papa amarilla, chistorra artesanal, quinua.



Cebiche Nanka 🍃 🍃 s/.69  
 Charela, palta, sandía y papaya verde.

Lujo de Verduras 🍃 🍃 🍃 🍃 s/.46  
 Vegetales salteados con chimichurri andino.


Ensalada tibia de Lomo 🍃 🍃 s/.46  
 Lomo sellado con beterraga, col y aliño francés.

Ensalada de Pollo 🍃 🍃 s/.42  
 Lechugas, col morada, papaya, cocona, maní.




Ravioles de Seco de Pato  
Salvia, zapallo loche, mantequilla.


s/.54

Ravioles de alcachofa   
Alcachofa, parmesano, pomodoro, ajo crocante.  
(Adaptable a versión vegetariana)

s/.54



Pasta Porcón   
Fettuccini, hongos, acelga, pecanas. (Adaptable a versión vegetariana)

s/.54

Lasagna de Kapchi con Langostinos   
Hongos, shiitake, queso, habas, ají amarillo.  
**\*Versión vegetariana · s/.59**

s/.72

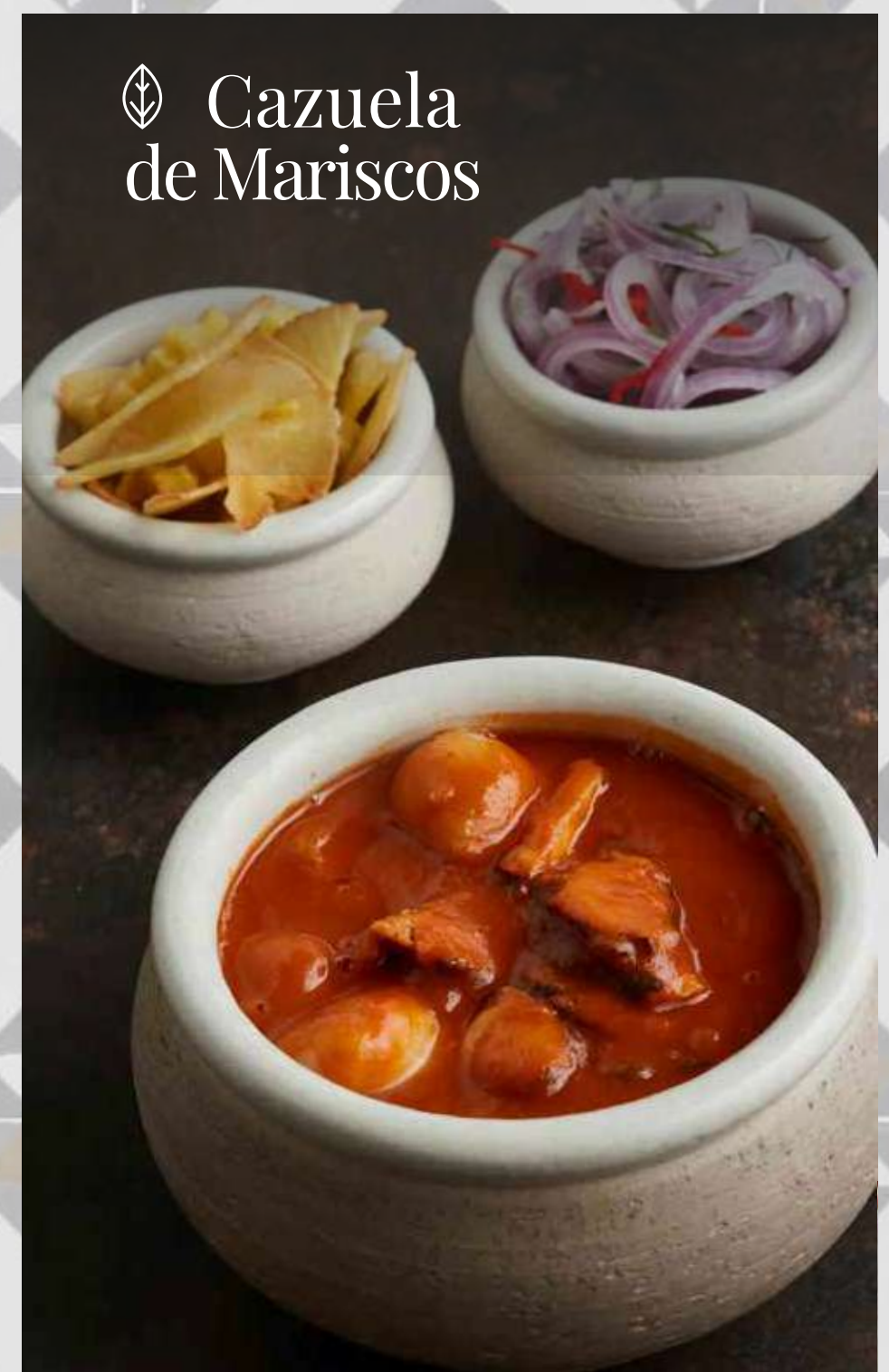


Pulpo Mediterráneo   s/.69  
 Ratatouille, papas salteadas, chimichurri. (Adaptable a versión sin gluten)

Salmón con Trigotto s/.65  
 Espárragos, hongos, cerveza negra.

Filete de Pescado   s/.65  
 A la plancha o a la meunière, acompañamiento a elección.

Cazuela de Mariscos   s/.65  
 Mariscos con yuca, papa, finas hierbas.



Atún Sellado   s/.65

Cerveza negra, cebolla caramelizada, acompañamiento a elección.

Paiche Amazónico   s/.65

Vegetales salteados, cocona, leche de coco, chips de yuca y plátano.

Trucha al Panko con Tabbouleh  s/.65

Quinoa y cañihua, pecanas, huacatay.

Tributo al Sudado   s/.65





Pesca del día, verduras, ají, pomodoro, vino blanco.

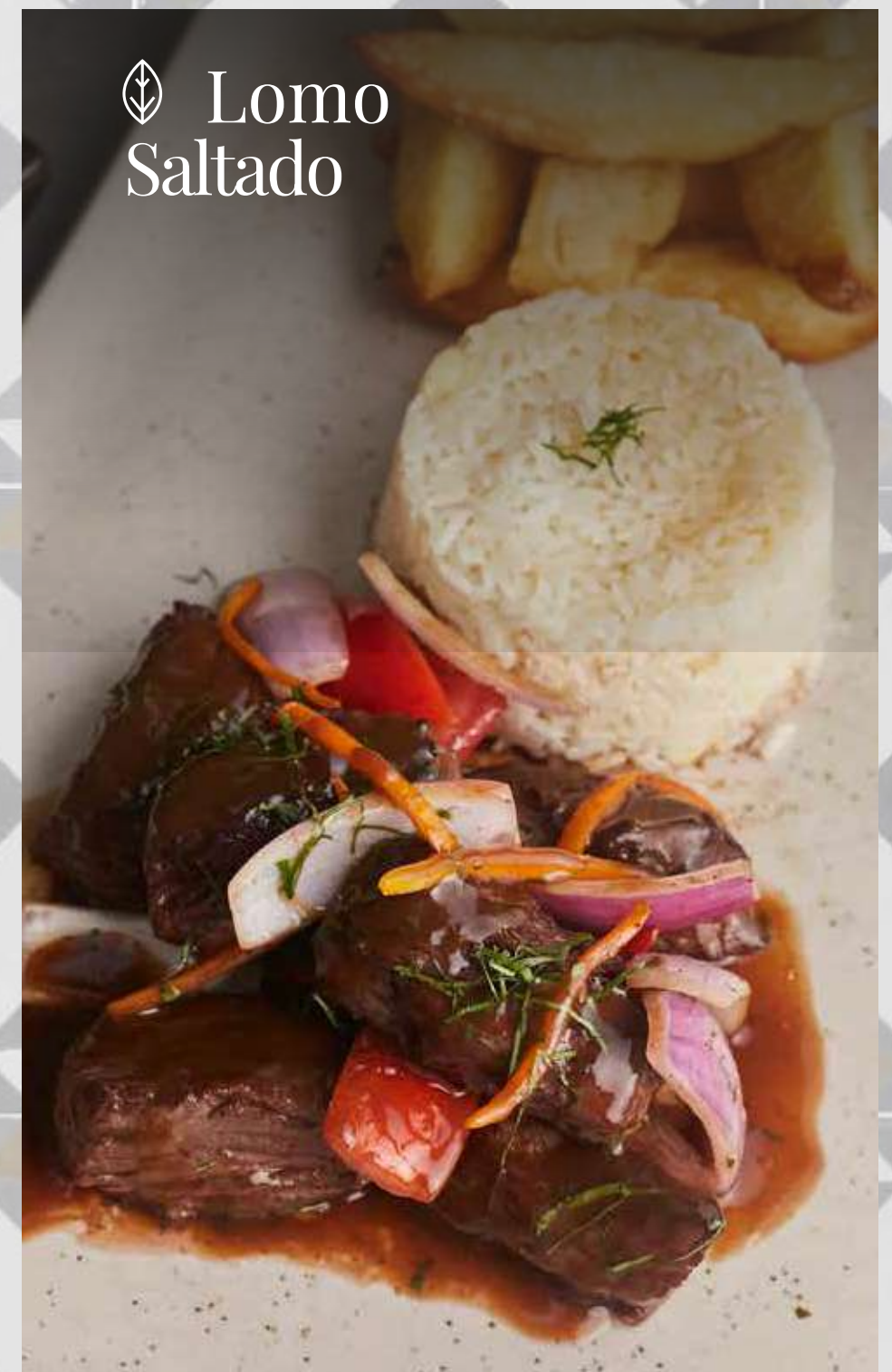


Arroz con Pato s/.72  
 Pato, culantro, espinaca.

Filete de Pato en salsa de Adobo  s/.72  
 Magret, tamalitos de choclo.

Panceta Glaseada  s/.68  
 Puré de camote, encurtidos.

Lomo Saltado     s/.72  
 Lomo fino, arroz con choclo, papas huamantanga.  
**\*Versión vegana · s/.54**



Cochinillo de 21 días  s/.154  
 Ensalada fresca, lentejas baby, salsa de lúcumas.

Lomo Fino en Hierbas Andinas  s/.72  
 Puré de papa o camote, ensalada fresca, oca.

Ragú de Ossobuco s/.72  
 Pomodoro, pappardelle al alioli.

Bangers and Mash s/.59  
 Chistorra, salsa de cerveza, puré de papa nativa.



Fuente PachaNanka

s/.144

Ossobuco, pollo, panceta, chincho, huacatay, choclo baby, choclo serrano, queso, habas.



Fuente   
PachaNanka

Torta de Chocolate Trufada s/.38  
 Bizcocho, mousse y fudge de cacao al 70%, panela.

Crema Volteada entre Mil Hojas s/.37  
 Mango, almíbar de naranja, frutos rojos.

Semifreddo de Chirimoya  s/.37  
 Naranja, merengue, crocante de polenta.

Mousse de Lúcumá  s/.37  
 Panna cotta de pallar, cacao, rocoto.



Copa de Clásicos   
Arroz con leche, peras, maíz morado.

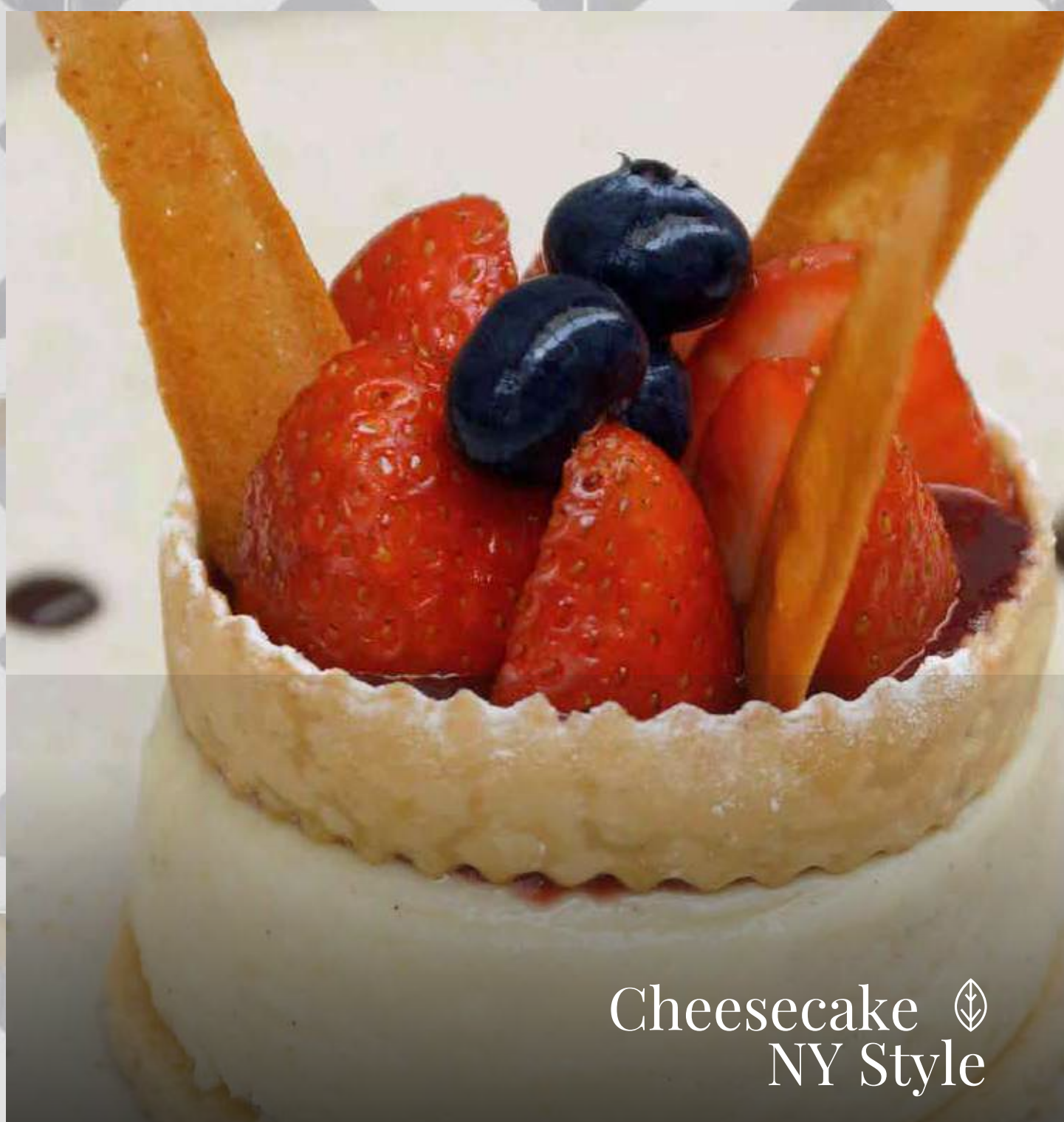
s/.37

Cheesecake NY Style  
Sablé bretón, hojaldre, compota de fresa, frutos rojos.

s/.37

Helados de Estación sin Azúcar   
Sabores del día endulzados con alulosa, un endulzante natural.

s/.22




Puré de Papa o Camote	s/.20
Arroz con Choclo	s/.16
Lujo de Verduras	s/.25
Papas Huamantanga	s/.12
Puré de Coliflor Trufado	s/.22
Tabbouleh de Quinoa y Cañihua	s/.22
Ensalada fresca	s/.22

---

Café orgánico    
Americano o espresso. s/.14

Cappuccino de Lorena    
Canela, vainilla, leche cremosa. s/.18

Chocolate caliente    
Cacao al 70%, cáscara de naranja, especias. s/.18

Matcha latte    
Matcha ceremonial, leche cremosa. s/.20

---

## Bebidas Calientes

Emoliente de la casa s/.20  
Infusión de hierbas, frutas, cebada, especias.

Infusiones naturales s/.13  
Manzanilla / hierba luisa / muña / anís / té verde / cedrón

Infusiones premium La Fidelia s/.16  
Delirio de Amor (cítrico y floral) — cedrón, fresa  
Nubes de Cacao (intenso y envolvente) — cacao, coco  
Tentación de los Andes (frutal y especiado) — airampo, sauco

---

Chicha morada s/.16

Limonada de hierbas s/.16

Gaseosas s/.13

---

Aguas · Con Gas / Sin Gas

---

Evian s/.19

Fontevita s/.13

Socosani s/.13

---



# NANKA

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



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