



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

Finas láminas de lomo de alpaca, servidas con salsa italiana de atún y anchoas.

s/.54

### Carpaccio de Lomo de Res

Acompañado de tomate en concassé con aceite de oliva extra virgen. Servido con Pan Armenio Nanka.

s/.54

### Bruschettas Vegetarianas

Tomate en concassé - Ají morroneado - Encurtido de berenjena. Cada variedad servida en Pan Focaccia Nanka.

s/.30



Sanguchito de Pollo Orgánico ( 1 Unidad )  s/.15  
 Con encurtidos de la casa; **maní** tostado y un toque picante.

Butifarrita de Alpaca ( 1 Unidad )  s/.15  
 Finas láminas de lomo de alpaca, servidas con salsa criolla y salsa italiana de atún y **anchoas**.

Causa de Aceituna con Pulpo ( 3 Unidades )   s/.54  
**Pulpito** sellado sobre causa de papa amarilla con tapenade de aceituna botija.



Conchitas a la Plancha ( 3 Unidades )   s/.15  
 Conchitas servidas sobre puré de coliflor trufado. Decoradas con polvo de beterraga y morcilla.

Pancito con Chicharrón ( 1 Unidad ) s/.15  
 Panceta glaseada, puré de camote y salsa criolla con cocona encurtida.

Langostinos al Panko s/.54



### Fish Fingers ( 3 Unidades )

Croquetas a base de pescado, papas nativas y perejil.

s/.40

### Papas Huamantanga

Triplemente cocidas, conservando su piel crujiente. (Exclusivo en Nanka Gourmet en Casa)

s/.20

### Nuggets de Pechuga Orgánica (5 Unidades)

Trozos de pechuga orgánica al panko.

s/.24

### Rollito Vietnamita

Langostinos y vegetales salteados, enrollados en papel de arroz, sobre lechuga crocante.

s/.18



Tartare de Atún 

Trozos de atún crudo con mango, pepino, cebolla y palta. De sabor agridulce, servido con chips de arracacha y tostadas de Pan Focaccia Nanka.

s/.54

Crema de Verduras  

Con un toque de crema de leche, acompañada de focaccia de pimiento. (Solicite la versión libre de gluten)

s/.38

Cebiche Nanka 

De pescado sostenible, sobre carpaccio de palta. Decorado con papaya verde y sandía encurtida.

s/.65



Tabbouleh de Quinoa     s/.42  
 Con cebolla roja, tomate en concassé, queso fresco orgánico, pecanas, palta y limón Tahití. (Solicite la versión vegana)




Ensalada de Pollo Orgánico   s/.42  
 Lechugas orgánicas con zanahoria, papaya encurtida, col morada, maní tostado y mango verde con aliño de limón y panela.

Ensalada Tibia de Lomo  s/.46  
 Lomo sellado a término medio sobre mix de arúgula y col morada. Sazonada con aliño francés.





**Lujo de Verduras**    s/.46  
 Mix de verduras salteadas (zucchini, espárragos, pimientos) en chimichurri andino.

**Ensalada Fresca de Estación**    s/.40  
 Mix de lechugas orgánicas, tomates cherry, vegetales crudos (zabahoria y láminas de rabanito) queso orgánico de cabra, aceitunas verdes y negras, arúgula en aliño de la casa.  
 (Versión vegana sin queso y con aliño clásico)



Ravioles de Alcachofa   
 Servido con salsa pomodoro.

s/.54

Ravioles de Seco de Pato  
 Bañado en salsa de mantequilla con salvia. Decorado con trocitos de zapallo loche.

s/.54

Pasta Porcón    
 Servida con hongos porcón, acelga, tocino y pecanas.

s/.54



Pastel de Crema de Polenta  

s/.60

Ragú de lomo y Hongo Shiitake sobre crema de polenta. Bañado en queso azul.

Lasagna de Kapchi con Langostinos 

s/.72

Láminas de pasta fresca rellenas de ragú de hongos y crema de ají amarillo. Gratinada con queso parmesano y langostinos.



 Pastel de Crema de Polenta



 Lasagna de Hongos con Langostinos

### Atún Nanka

Bañado en salsa dulce de cerveza negra y cebolla caramelizada.

s/. 65

### Paiche Estilo Amazónico

Filete de Paiche con vegetales salteados en salsa de cocona y leche de coco. Acompañado de chips de plátano.

s/. 65



### Trucha al Panko

Acompañada de tabbouleh de quinua, **pecanas** y yogur casero de huacatay y pepinillo. (Solo consumo en salón)

s/. 65

### Tributo al Sudado

Filete de pescado sostenible, cocinado en pasta de ají amarillo y salsa pomodoro. Acompañado con verduras a la plancha.

s/. 65

### Cazuela de Mariscos

Mixtura de **mariscos** aromatizada con finas hierbas.

s/. 65



Pulpo Mediterráneo  

s/. 65

**Pulpo** a la plancha con chimichurri, acompañado de ratatouille y papas nativas salteadas.

Salmón sobre Trigotto 

s/. 65

**Salmón** sellado al punto de su preferencia, acompañado con trigotto y espárragos.



### Arroz con Pato Acebichado Nanka

s/.71

Arroz meloso acompañado de pierna de pato orgánico deshuesada en salsa de cerveza negra, culantro y espinaca. Servido con salsa acebichada.

### Filete de Pato en Salsa de Adobo

s/.71

Acompañado con suave pepián de choclo atamalado.

### Panceta Glaseada

s/.65

Caramelizada en miel de chancaca. Acompañada de puré de camote y encurtidos de la casa.

 Arroz con Pato Acebichado



 Filete de Pato en Salsa de Adobo



Lomo Saltado   

Acompañado de arroz con choclo y papas huamantanga.

s/.72

Ragú de Ossobuco

Confitado en salsa pomodoro, acompañado de papardelle artesanal al alioli.

s/.72

Lomo Fino

Servido con puré de mashua y ensalada fresca (lechugas, arúgula, col morada y encurtido de oca).

s/.72





### PachaNanka Fuente

s/.144

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

### Cochinillo de 21 días

s/.154

Bien tostadito, con salsa de lúcuma y lenteja baby. Servido con ensalada fresca de lechuga orgánica y sandía encurtida.



Torta de Chocolate 

Capas de bizcocho de **chocolate** intercalado con mousse y fudge, bañado en ganache de chocolate orgánico al 70%.

s/.37

Crema Volteada entre Mil Hojas

Sobre carpaccio de mango, acompañado de shot de frutos rojos al almíbar de naranja.

s/.33



### Cheesecake Estilo NY

Servido sobre base de sablé bretón y rodeado de ligera masa hojaldre.  
Cubierto de compota de fresas y decorado con frutos rojos frescos.

s/.35

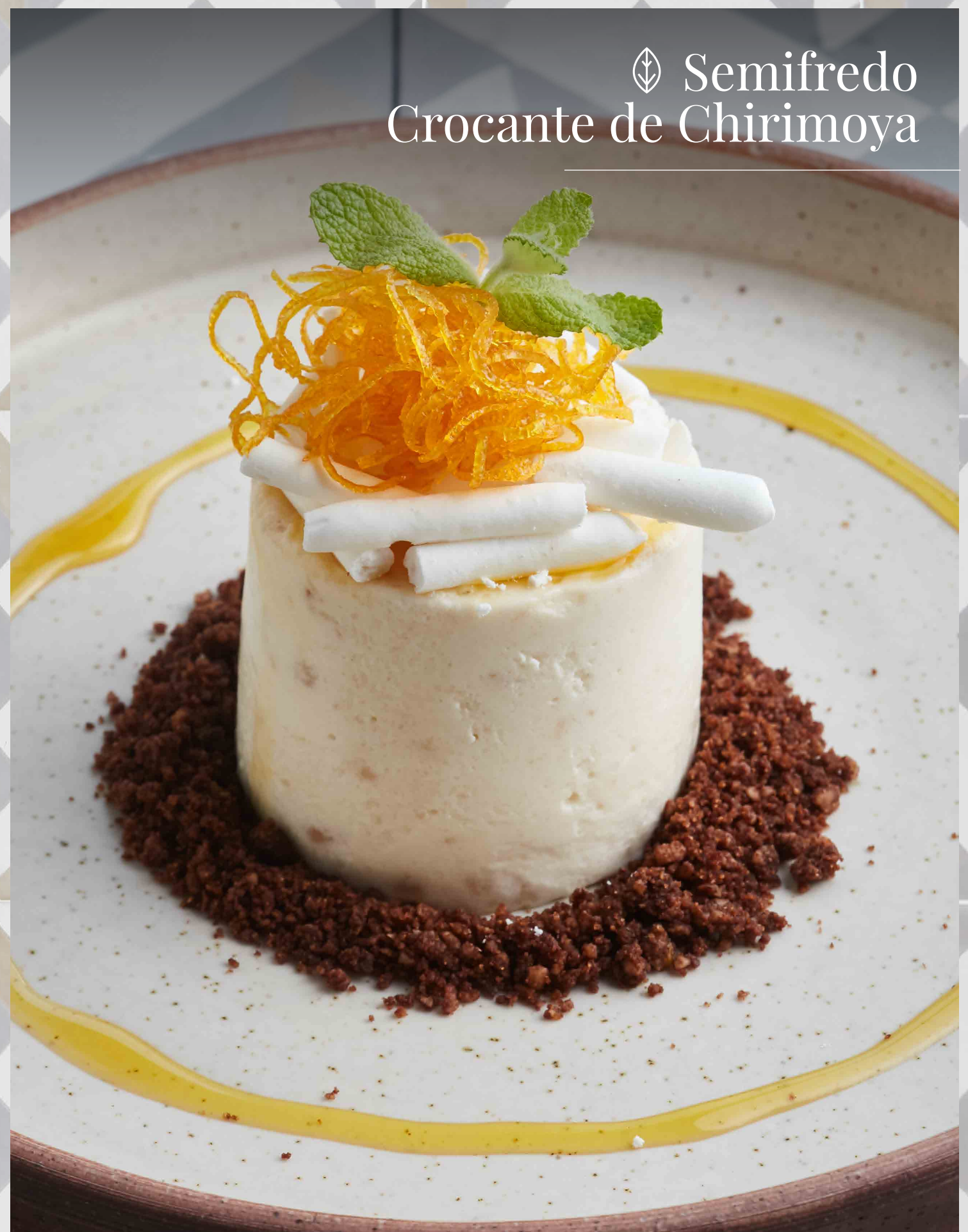
### Semifredo Crocante de Chirimoya (Estacional)

Con naranjas confitadas y merengue, sobre crocante de polenta y cacao.

s/.35



 Cheesecake Estilo NY



 Semifredo  
Crocante de Chirimoya

### Pie de Aguaymanto

Sobre galleta crocante cubierto por compota de aguaymanto.

s/.33

### Tres Leches de Choclo

Suave bizcocho con crema de choclo, embebido en infusión de leche y choclo.

s/.33

### Mini Alfajor Artesanal

Relleno con manjar de mashua

s/5

### Helado Artesanal

Chocolate orgánico al 70%, Queso crema, Lúcuma o Vainilla.

s/.26





**nANKA**  
Fusión Orgánica

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



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