

INCA MENU

95 per guest

To be enjoyed by the whole table

Includes one glass of NV Veuve Clicquot, Yellow Label

Guacamole ♦ VG, SG

Aguacate machacado, salsa de tomate asado y cebolla roja, lima, tortillas de maíz

Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas

Tostada con Tartare de Res

Solomillo de res cortado a cuchillo, ají rocoto, yema de huevo

Hand cut beef fillet, ají rocoto, egg yolk

Chicharrones de Calamares SG

Jalapeño, salsa verde, lima

Baby squid, jalapeño, salsa verde, lime

Tacos de Shiitake VG

Aguacate, chalaca, crumble de feta

Avocado, chalaquita, feta crumble



Ceviche Picante de Atún

Chili, ponzu, sésamo, arroz crujiente

Yellowfin tuna, chilli, ponzu, sesame, crispy rice

Ceviche de Coco SG

Lubina, coco, jengibre, plátano macho, lima

Sea bass, coconut, ginger, plantain, lime

Tiradito de Hamachi

Ají verde, daikon, tobiko

Yellowtail, green chilli, daikon, tobiko



Langostinos Tigre SG

Salsa de chile, soya, limón

Tiger prawns, chilli salsa, soy, lemon

Solomillo de Res Picante SG

Chalota crujiente, chili encurtido

Spicy beef fillet, crispy shallot, pickled chilli

Maíz a la Parrilla V, SG

Mantequilla de ají peruano, lima

Corn, Peruvian chilli butter, lime



Tropical Sundae V, SG

Mousse de coco, mango y maracuyá,

merengue de coco, helado de coco

Coconut mousse, mango, passion fruit, coconut meringue, coconut ice cream

Mousse de Chocolate Andoa V

Café, helado de tonka

Coffee, tonka bean ice cream

Todos los precios se indican en euros.

♦ Plato de firma global (V) Vegetariano (VG) Vegano (SG) Sin gluten
Si tiene alergias o consultas sobre la dieta, por favor consulte a
nuestro personal antes de realizar su pedido.

All prices are listed in Euros.

♦ Global Signature Dish (V) Vegetarian (VG) Vegan (SG) Gluten Free
*If you have allergies or dietary enquiries,
please speak to our staff prior to ordering.*