MENU
PORTUGUÊS

ANEKA

CULTURA ES SABOR

CULTURA ES SABOR

PARA COMEÇAR

CAMARÃO EMPANADO NO PANKO
Empanados no panko, acompañados de molho de rocoto e tártaro.
$12.990.-

CEVICHE CLÁSSICO
O frescor do peixe do dia, cebola roxa crocante, batata-doce glaceada e milho andino, tudo mergulhado em uma vibrante e cítrica leche de tigre (caldo cítrico peruano).
$15.990.-

CEVICHE COM ABACATE
Uma combinação irresistível do ceviche clássico com cubos de abacate fresco, que trazem uma textura cremosa ao prato.
$16.490.-

CEVICHE MISTO
Peixe fresco do dia combinado com camarões suculentos, milho andino e batata-doce glaceada, banhados em um delicado leche de tigre.
$16.590.-

CANJA DE GALINHA
Clássico caldo de galinha com macarrão cabelo de anjo e ovo
$10.990.-

TRILOGIA ANKA
Torresmo peruano (chicharrón), causa de frango e ceviche.
$18.490.-

SALADAS

SALADA DE CAMARÃO
Um mix de folhas frescas com camarões empanados crocantes, abacate grelhado, cebola roxa, palmito e tomate, com um toque de molho verde.
$14.990.-

CÉSAR ANKA
Folhas verdes frescas, frango crocante, bacon e torradas ao azeite de oliva, tudo envolvido em um molho César de pimenta amarela com hortelã.
$14.990.-

PRATOS PRINCIPAIS

LOMO SALTEADO
Pedaços macios de filé mignon salteados no wok com tomate, cebola e coentro, acompanhados por batatas douradas e arroz soltinho.
$18.990.-

AJÍ DE GALINHA
Peito de frango cozido em um creme sedoso de pimenta amarela, servido com ovo, azeitonas roxas, arroz e mandioca cozida.
$16.990.-

PAILLARD DA CASA
Um suculento paillard grelhado, temperado com chimichurri, acompanhado de batatas douradas ao alho e azeitonas roxas.
$18.490.-

PEIXE DO DIA
Peixe fresco do dia grelhado à manteiga, acompanhado de arroz chaufa para completar a experiência.
$17.990.-

MACARRÃO SALTEADO
Massa salteada no wok com tomate, cebola e cebolinha defumados, e um toque de molho de ostras. Escolha entre filé mignon, frango, vegetariano ou camarão.

Filé **$17.990**
Frango **$16.990**
Camarão **$17.990**
Vegetariano **$15.690**

CHAUFA CRIOLLO
Arroz frito ao estilo peruano, com ovos, cebola chinesa, gengibre e brotos de feijão, tudo cozido no wok para um sabor único.

Filé **$17.990**
Frango **$16.990**
Camarão **$17.990**
Vegetariano **$15.690**

CULTURA ES SABOR

EXTRAS

Mix de Hojas **$5.400**
Papitas Criollas **$6.500**
Arroz **$5.900**

MENU INFANTIL

FILÉ DE FRANGO CROCANTE

Crocante por fora e suculento por dentro, servido com arroz ou batatas crocantes.

$10.500.-

HAMBÚRGUER COM QUEIJO

Simples e delicioso, especialmente preparado para os pequenos.

$9.500.-

SANDUÍCHES

SANDUÍCHE DE LOMO

Filé salteado suculento, combinado com maionese caseira.

$13.490.-

SANDUÍCHE DE LOMO COM QUEIJO

Pedaços de filé grelhado com queijo amanteigado derretido.

$13.490.-

MECHADA PORTEÑA

Carne mechada tenra com queijo derretido, abacate e maionese caseira.

$12.990.-

HAMBÚRGUER DA CASA

Um hambúrguer artesanal, com queijo cheddar, bacon crocante, alface fresca, ovo frito, molho huancaína e chips crocantes de banana.

$12.990.-

HAMBÚRGUER DE QUINOA

Uma deliciosa opção vegetariana, com hambúrguer de quinoa, alface, tomate e cebola caramelizada.

$12.190.-

ALIADO

Presunto grelhado e queijo derretido em pão crocante.

$12.990.-

SANDUÍCHE DE POLLADA

Frango marinado em molho anticuchero, com abacate, molho de azeitona e uma saladinha criolla.

$12.990

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE

O clássico pudim de leite, com uma textura suave e uma calda caramelizada que se derrete na boca.

$7.000.-

SALADA DE FRUTAS

Uma mistura vibrante de frutas frescas da estação, perfeita para um final refrescante.

$7.000.-

PANNA COTTA DA CASA

Cremosa panna cotta, servida com geleia de pimenta amarelae uma fresca salada de cítricos.

$7.200.-

SELEÇÃO DE SORVETES

Sorvetes artesanais, com três opções exclusivas de sabores.

$7.500.-

CAFÉ DA MANHÃ

(Inclui bebidas quentes e suco natural)

Americano
Ovos fritos com pão, manteiga, simples e revigorante.
$11.900.-

Energético I
Pão fresco com abacate cremoso e queijo branco. Uma combinação saudável e nutritiva.
$11.900.-

Triple Clásico
Sanduíche triplo recheado com presunto, abacate, frango e queijo derretido. Uma opção deliciosa para começar o dia.
$11.900-

Energético II
Frutas frescas da estação acompanhadas de iogurte natural. Leve e revitalizante.
$9.900.-

CAFÉS Y CHOCOLATES

Café Expresso	$ 4.000
Café Expresso Duplo	$ 4.400
Café Americano	$ 4.000
Cappuccino Italiano	$ 5.500
Café com Leite	$ 5.500
Chás e Infusões	$ 3.900
Chocolate	$ 5.500

BEBIDAS

Refrigerante de máquina	$ 4.000
Inca Kola	$ 4.000
Agua Mineral	$ 3.600
Suco de polpa	$ 6.000
Suco de laranja fresco	$ 6.300
Limonada Natural	$ 6.300
Limonada Especial	$ 6.500
Chicha Morada	$ 6.300

COQUETÉIS E APERITIVOS

Sour Nacional	$ 8.300
Sour Catedral	$ 9.400
Sour Anka	$ 8.900
Catedral	$ 9.990
Ramazzotti Spritz	$ 9.100
Mango Sour	$ 8.300
Mojito	$ 8.300

DESTILADOS

Whisky	$ 9.400
Whisky Premium	$ 10.700
Pisco	$ 7.800
Gin	$ 8.800

VINHOS

Leyda Reserva CARMENERE 750 CC.	$ 23.900
Leyda Reserva CHARDONNAY 750 CC.	$ 23.900
Leyda Reserva PINOT NOIR 750 CC.	$ 23.900
1865 CABERNET SAUVIGNON 750 CC.	$ 37.900
Viña Mar BRUT 750 CC.	$ 22.500

VINHO EM TAÇA

Taça CABERNET SAUVIGNON	$ 7.200
Taça CARMENERE	$ 7.200
Taça SAUVIGNON BLANC	$ 7.200
Taça ESPUMANTE	$ 7.200

CERVEJAS (GARRAFA)

Austral Calafate	$ 7.900
Austral Torres del Paine	$ 7.900
Kuntsmann	$ 7.900
Cristal	$ 7.200
Michelada	$ 2.900
Chelada	$ 2.200

CERVEJAS (CHOPE)

Heineken	$ 6.900
Kunstmann	$ 6.900
Austral	$ 6.900
Coors	$ 6.200