

MENU
PORTUGUÊS



CULTURA ES SABOR



CULTURA ES SABOR

PARA COMEÇAR

CAMARÃO EMPANADO NO PANKO

Empanados no panko, acompanhados de molho de rocoto e tártaro.

\$13.900.-

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).

\$17.100.-

CEVICHE COM ABACATE

Uma combinação irresistível do ceviche clássico com cubos de abacate fresco, que trazem uma textura cremosa ao prato.

\$17.600.-

CEVICHE MISTO

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

\$17.800.-

CANJA DE GALINHA

Clássico caldo de galinha com macarrão cabelo de anjo e ovo

\$11.800.-

TRILOGIA ANKA

Torresmo peruano (chicharrón), causa de frango e ceviche.

\$19.800.-

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.

\$15.900.-

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.

\$15.900.-

PRATOS PRINCIPAIS

LOMO SALTEADO

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

\$20.300.-

AJÍ DE GALINHA

Peito de frango cozido em um creme sedoso de pimenta amarela, servido com ovo, azeitonas roxas, arroz e mandioca cozida.

\$18.200.-

PAILLARD DA CASA

Um suculento paillard grelhado, temperado com chimichurri, acompanhado de batatas douradas ao alho e azeitonas roxas.

\$19.800.-

PEIXE DO DIA

Peixe fresco do dia grelhado à manteiga, acompanhado de arroz chaufa para completar a experiência.

\$19.200.-

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 **\$19.200**

Frango **\$18.200**

Camarão **\$19.200**

Vegetariano **\$16.800**

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 **\$19.200**

Frango **\$18.200**

Camarão **\$19.200**

Vegetariano **\$16.800**



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.

\$13.800.-

HAMBÚRGUER COM QUEIJO

Simple e delicioso, especialmente preparado para os pequenos.

\$13.800.-

SANDUÍCHES

SANDUÍCHE DE LOMO

Filé salteado suculento, combinado com maionese caseira.

\$14.200.-

SANDUÍCHE DE LOMO COM QUEIJO

Pedaços de filé grelhado com queijo amanteigado derretido.

\$14.200.-

MECHADA PORTEÑA

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

\$13.800.-

HAMBÚRGUER DA CASA

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

\$13.800.-

HAMBÚRGUER DE QUINOA

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

\$13.800.-

ALIADO

Presunto grelhado e queijo derretido em pão crocante.

\$13.800.-

SANDUÍCHE DE POLLADA

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

\$13.800

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

Cremona panna cotta, servida com geleia de pimenta amarela e 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.
\$12.750.-

Energético I

Pão fresco com abacate cremoso e queijo branco. Uma combinação saudável e nutritiva.
\$12.750.-

Triple Clásico

Sanduíche triplo recheado com presunto, abacate, frango e queijo derretido. Uma opção deliciosa para começar o dia.
\$12.750.-

Energético II

Frutas frescas da estação acompanhadas de iogurte natural. Leve e revitalizante.
\$10.600.-

CAFÉS Y CHOCOLATES

Café Espresso	\$ 4.000
Café Espresso 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	\$ 4.400
Inca Kola	\$ 4.400
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	\$ 7.400
Taça CARMENERE	\$ 7.400
Taça SAUVIGNON BLANC	\$ 7.400
Taça ESPUMANTE	\$ 7.400

CERVEJAS (GARRAFA)

Austral Calafate	\$ 7.900
Austral Torres del Paine	\$ 7.900
Kuntsmann	\$ 7.900
Cristal	\$ 7.400
Michelada	\$ 2.900
Chelada	\$ 2.200

CERVEJAS (CHOPE)

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