SASHIMIS Y NIGUIRIS

	Sashimis x 4	Niguiris x 4		Sashimis x 4	Niguiris x 4
Peixe branco do dia	_____	_____	Atum	_____	_____
Salmão	_____	_____	Polvo, Camarões	_____	_____

ROLLS

	5 Un.	10 Un.
FURAI MAKI: Abacate, cream cheese e salmão, crocante por fora e servido com molho amatare e mel de maracujá.	_____	_____
TEMPURÁ: Camarões em tempura e cream cheese, coberto de abacate e banhado em molho amatare.	_____	_____
DOIS ATUNS: Atum spicy e abacate no interior, as exteriores fatias de atum selado e banhado em molho sour oriental.	_____	_____
TROPICAL: Camarões em tempura e cream cheese, coberto com fatias de manga banhado em nosso molho paixão de maracujá.	_____	_____
PARMA ESPECIAL: Abacate e camarão furai no interior, coberta com gergelim, coroado com vieiras ao parmesano au gratin em manteiga de Ménière. (6 un.).	_____	_____
TERIYAKI MAKI: Camarão furai e cream cheese, fatias de salmão por fora, julienne de limão e molho teriyaki.	_____	_____
ACEVICHADO: Camarão furai e abacate no interior, coberto com fatias de atum e molho de ceviche.	_____	_____
SALMÃO E ALHO PORO: Salmão crocante e abacate, banhado em molho de alho poro com curry vermelho e crocante tailandês.	_____	_____
SALMÃO PHILLI: Salmão e abacate, no exterior cream cheese, molho Nikkei e batata doce crocante.	_____	_____
VEGGIE MAKI: Cebola caramelizada, abacate, pepino, coberto com fatias de tomate, negui, castanhas de caju e molho salad. (Cream cheese opcional).	_____	_____
NORTEÑO: Atum furai e batata doce glaseada, coberto com fatias de peixe branco e abacate. Molho de ceviche picante.	_____	_____
PIRÂMIDE: Atum, abacate e sementes de gergelim.	_____	_____
MEU MAKI: Escolha seus ingredentes...	_____	_____

CEVICHES

CLÁSSICO PERUANO: Peixe do dia, a melhor receita da casa... _____

CEVICHE YELLOW: Cortes de atum ou salmão fresco marinado em limão, aji amarillo peruano e pimenta dedo de moça. _____

CEVICHE NIKKEI: Cubos de salmão ou atum fresco no óleo gergelim, molho de ostra e suco de limão, coberto com crocante oriental. _____

CEVICHE GRELHADO: Peixe, camarão, lula e vieras grelados, pulverizadas com leche de tigre estilo bloody Mary. _____

CEVICHE MANCORA: Peixe branco, frutos do mar e abacate em leche de tigre ao rocotto com batata doce crocante. _____

SALADA

PARU SALAD
Tataki de atum com mix de folhas verdes, abacate e molho salad. _____

TIRADITOS

TIRADITO ORIENTAL: Fatias finas de salmão ou atum com óleo de gergelim, limão e molho de ostras. _____

CARPASSION: Salmão ou atum marinado em suco de limão e mel de maracujá, servido com brotos e Philo strips. _____

SALMÃO CURADO: Salmão curado em fatias finas com abacate e massa wan crocante com azeite de oliva. _____

TIRADITO CARIOCA: Carpaccio de peixe branco com mel de açaí, servido com farofa crocante estilo Paru. _____

TIRADITO OLIVADO: Fatias de polvo com azeite de oliva e creme de azeitonas pretas. _____

TAPAS

MARISCOS AL FUEGO: Mistura de frutos do mar cozidos na manteiga japonesa, togarashi e suco de limão. _____

VIERAS PARMESANA: Vieras na concha com manteiga inglesa e queijo parmesano au gratin. _____

KANI WAN: Nosso pastel de massa filo Oriental, recheado com camarão, creme de queijo e amendoim com mel de maracujá e rocoto. _____

SHRIMP PASSION: Camarão crocante, cozido em mel de maracujá, shoyu e castanha de caju. _____

COXINHA DE AJÍ DE GALLINA: Nosso chef apaixonado pela coxinha pensou numa fusao RIO /PERU e nasceu esta maravilha. _____

VIERAS VERMELHAS: Vieras com molho de alho poro e curry vermelho com crocante oriental. _____

WOK E ESPECIAIS

ARROZ TAI (camarão, frango, peixe branco, atum, lombo): Arroz salteado com mix de vegetais e molho de ostras. _____

LOMO SALTADO: Cortes de lombo salteado com cebolas roxas, tomates, coentro e famoso molho peruano, servido com arroz branco e batatas fritas. _____

RISOTTO DE CHUPE DE CAMARONES: Nosso clássico chupe concentrado e todos os seus ingredientes em texturas diferentes. _____

SPICY SOUR SAKANA: Chicharron de peixe salteados com legumes e molho sweet chili e limão. _____

KINOTTO: Nosso risotto de quinoa com aji amarillo peruano e camarão em duas texturas. _____

GRILL DO PARU (escolha seu molho)

SALMÃO GERGELIM: Salmão ou atum em crosta de gergelim, banhada em molho sweet miso. _____

ENTRECOT DE CORDEIRO ou BOVINO ao ANTICUCHO (clasico molho peruano). _____

PEITO DE FRANGO ao GARLIC SOUR (manteiga feita com alho, limão e togarashi). _____

SALMÃO ou ATUM ou PEIXE BRANCO DO DIA ao PONZU (shoyu, limão). _____

CONFIT DE POLVO ao PANKA MISO (miso e aji panka). _____

POLVO e CAMARÃO ao PARU (manteiga composta de molho de Worcestershire, vinho branco, limão e parmesano au gratin). _____

GRELHADO DO MAR (camarão, peixe branco, polvo e lulas com vegetales encurtidos). _____

ACOMPANHAMENTOS

GOHAN	_____	INKAS FRIES	_____
ARROZ TAI	_____	RISOTTO DE QUINOA	_____

BEBIDAS

Agua mineral com o sem gás _____
Refrigerante _____
Inca Kola _____
Mate Leão / Leão Fuze ice tea _____
Bohemia long neck _____
Stella Artois long neck _____
Sol long neck _____
Heineken long neck _____
Sucos naturais _____
Café Illy _____

PISCO SOURS

Pisco sour tradicional _____
Pisco, caqui, laranja _____
Pisco, maracujá _____
Pisco, matte chá, limão _____

COQUETÉIS

DOS MAICES
Pisco, chicha de maíz, ajies peruanos, especiarias _____

NISSEI
Saquê, pisco, umeshu, pitaia _____

GREEN BONSAI
Saquê, maça verde, Angostura _____

CAIPI CITRUS
Yaguara branca, limão, limão siciliano, laranja, toranja _____

MULA LIMENHA
Pisco, Inca Kola, gengibre, coentro _____

GOIABADA
Apostoles gin, goiaba, tônica _____

CYN TONIC
Apostoles gin, Cynar, tônica _____

AP. AP. TONIC
Apostoles gin, Aperol, tônica _____

COQUETÉIS TRADICIONAIS _____

Proibida a venda de álcool para menores de 18 anos
O álcool é prejudicial à saúde, podendo causar dependência física e psicológica. Lei 2.087/1993

VINHOS

ESPUMANTES

Norton Cosecha Especial Extra Brut | Mendoza | Argentina _____ _____
Norton Cosecha Especial Extra Brut Rosé | Mendoza | Argentina _____
Veuve Cliquot Brut | Reims | França _____
Dom Perignon | Reims | França _____

BRANCOS

Norton Colección Varietales Torrontes | Mendoza | Argentina _____ _____
Santa Rita Gran Hacienda Chardonnay | Maipo | Chile _____
Real Compañia Macabeo | Castilla Y Leon | Espanha _____
Paiara Bianco | Puglia | Itália _____
Haras De Pirque Albaclara | Maipo | Chile _____
Perdriel Colección Sauvignon Blanc | Mendoza | Argentina _____ _____
Two Wines Chardonnay Unoaked | Columbia Valley | E.U.A. _____
Marie & Cécile Riesling Reserve | Alsace | França _____

ROSES

Talamonti Cerasuolo D'abruzzo | Montepulciano D'abruzzo | Itália _____

TINTOS

Anakena Winemaker Selection Red Blend | Maipo | Chile _____ _____
Finca La Colonia Malbec | Mendoza | Argentina _____
Paiara Rosso | Puglia | Itália _____
Real Compañia Aged | Castilla Y Leon | Espanha _____
Chateau De Valcombe Fruit Rouge | Rhône | França _____
Haras De Pirque Carmenere Reserva | Maipo | Chile _____
Perdriel Colección Cabernet Sauvignon | Mendoza | Argentina _____ _____
Columbia Crest Merlot Cabernet Two Vines | Columbia Valley | E.U.A. _____

Proibida a venda de álcool para menores de 18 anos
O álcool é prejudicial à saúde, podendo causar dependência física e psicológica. Lei 2.087/1993

SAQUÊS

HAKUTSURU JUNMAI GINJO - japonês (Hyogo)
Aroma persistente e levemente seco.

Garrafa (720 ml) _____

HAKUTSURU SAYURI JUNMAI NIGORI - japonês (Hyogo)
Refrescante, não filtrado, sabor naturalmente adocicado e suave.

Garrafa (720ml) _____

HAKUTSURU JUNMAI DRY - japonês (Hyogo)
Saboroso, seco e de fácil harmonização.

Garrafa (720ml) _____

HAKUTSURU HISHO DRY - japonês (Hyogo)
Seco.

Garrafa (1800ml) _____

Taça (150ml) _____

HAKUTSURU JOSEN SUAVE - japonês (Hyogo)
Suave e equilibrado.

Garrafa (1800ml) _____

Taça (150ml) _____

Inkas sushi & grill

Proibida a venda de álcool para menores de 18 anos
O álcool é prejudicial à saúde, podendo causar dependência física e psicológica. Lei 2.087/1993

PÁRU

Inkas sushi & grill

BEBIDAS