

NOTAS IMPORTANTES

- Algunos de nuestros platos contienen derivados de 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.

“Nuestro AMOR, nuestra COCINA.”
Lorena Valdivia

Para abrir
el apetito

- **Rollito Vietnamita** (1 Unidad)   
Langostinos y vegetales a la plancha, enrollados en papel de arroz, sobre lechuga crocante. (Versión vegetariana, rellena de verduras).

S/.18
- **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** (3 Variedades)  
Tomate en concassé - Ají morroneado - Encurtido de berenjena. Cada variedad servida en Pan Focaccia Nanka. (Versión vegana sin queso de cabra).

S/.30
- **Sanguchito de Pollo Orgánico** (1 Unidad) 
Con encurtidos de la casa y **maní** tostado. Servido con crema de rocoto.

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

S/.15
- **Conchitas a la Plancha** (1 Unidad)  
Conchitas servidas sobre puré de coliflor trufado. Decoradas con polvo de beterraga y morcilla.

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

S/.15
- **Causa de Aceituna con Pulpo** 
Pulpito sellado sobre causa de papa amarilla con tapenade de aceituna botija.

S/.54
- **Papas Huamantanga**   
Triplemente cocidas, conservando su piel crujiente.

S/.20
- **Fish Fingers** (3 Unidades)
Croquetas a base de pescado, papas nativas y perejil.

S/.40
- **Nuggets de Pechuga Orgánica** (5 Unidades)

S/.24
- **Langostinos al Panko** (6 Unidades) 

S/.54



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Alergias



ENTRADAS Y ENSALADAS

Continúa la
experiencia

- **Cebiche Nanka**  **S/.65**
De pescado sostenible, sobre carpaccio de palta. Decorado con papaya verde y sandía encurtida.
(Versión libre de gluten sin cebollas crocantes).
- **Tartare de Atún**  **S/.54**
Trozos de atún crudo, mango, pepino, cebolla y palta. De sabor agridulce y picante, servido con chips de arracacha y tostadas de Pan Focaccia Nanka.
- **Crema de Verduras**   **S/.38**
Con un toque de crema de leche, acompañada de focaccia de pimientos y queso parmesano.
(Solicite su versión vegana y libre de gluten).
- **Lujo de Verduras**    **S/.46**
Verduras a la plancha confitadas (zucchini, espárragos y pimientos) en aceite de oliva, sal de maras y ajo.
Servido con chimichurri de la casa.
- **Tabbouleh de Quinua**     **S/.42**
Con cebolla roja, tomate en concassé, queso fresco orgánico, **pecanas**, palta y limón Tahití.
(Solicítelo en su versión vegana sin queso).
- **Ensalada Tibia de Lomo**  **S/.46**
Lomo sellado a término medio sobre mix de arúgula, col morada y beterraga cocida. Sazonada con aliño francés.
- **Ensalada de Pollo Orgánico**   **S/.42**
Lechugas orgánicas con zanahoria, papaya encurtida, col morada, hierbas frescas, **maní** tostado y mango verde en aliño de miel de ají panka.
- **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)

 **Vegano**

 **Vegetariano**

 **Libre de Gluten**

 **Alergias**



PASTAS ARTESANALES


Hechas
con cariño

- **Ravioles de Alcachofa**  **S/.54**
Servidos con salsa pomodoro y ajo crocante.
- **Ravioles de Seco de Pato** **S/.54**
Bañados en salsa de mantequilla. Decorado con trocitos de zapallo loche y culantro.
- **Pasta Porcón**   **S/.54**
Servida con hongos porcón, acelga, tocino y **pecanas**.
(Versión vegetariana sin tocino).
- **Pastel de Crema de Polenta**  **S/.60**
Ragú de lomo y Shiitake sobre crema de polenta. Bañado en queso azul. Decorado con hojas de arúgula y tomates cherry
- **Lasagna de Kapchi Vegetariana**  **S/.54**
Láminas de pasta fresca rellenas de ragú de hongos y crema de ají amarillo. Gratinada con queso parmesano.
- **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 colitas de **langostinos**
- **Pizza Americana**  **S/.43**
Salsa pomodoro con jamón inglés.
- **Pizza Margarita**   **S/.43**
Salsa pomodoro, tomatitos orgánicos y albahaca.
- **Pizza de Vegetales**   **S/.47**
Salsa pomodoro con verduras salteadas en aceite de oliva.



VARIEDAD DE CARNES

Auténticas
creaciones

- **Arroz con Pato Acebichado Nanka** S/.71
Arroz meloso acompañado de pierna de pato orgánico deshuesada en salsa de cerveza negra, culantro y espinacas. Coronado con cebollines crocantes.
- **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.
- **Lomo Fino**  S/.72
Servido con puré de papa o camote, acompañado de ensalada fresca (lechuga, arúgula, col morada y encurtido de oca). Coronado con mantequilla de hierbas.

- **Lomo Saltado**    S/.72
Acompañado de arroz con choclo y papas huamantanga. (Versión vegana y vegetariana con champiñones)
- **Ragú de Ossobuco** S/.72
Confitado en salsa pomodoro, acompañado de papardelle artesanal al alioli.
- **.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 lentejas baby. Servido con ensalada fresca de lechugas orgánicas y sandía encurtida.

 *Vegano*

 *Vegetariano*

 *Libre de Gluten*

 *Alergias*





- **Atún Nanka** S/.65
Bañado en salsa dulce de cerveza negra y cebollas caramelizadas.
- **Paiche Estilo Amazónico**  S/.65
Filete de Paiche con vegetales salteados en salsa de cocona y leche de coco. Acompañado de chips de yuca y plátano.
- **Trucha al Panko**  S/.65
Acompañada de tabbouleh de quinua, **pecanas** y yogur casero al huacatay.
- **Tributo al Sudado**  S/.65
Filete de pescado sostenible, con verduras a la plancha, en pasta de ají amarillo y salsa pomodoro.
- **Pulpo Mediterráneo**   S/.65
Pulpo a la plancha con chimichurri, acompañado de ratatouille y papitas nativas salteadas. (Versión libre de gluten sin cebolla crocante).
- **Salmón sobre Trigotto**  S/.65
Salmón sellado al punto de su preferencia, acompañado con trigotto y espárragos
- **Filete de Pescado Sostenible**  S/.65
- Al Ajo
- A la Meunière
- **Cazuela de Mariscos**   S/.65
Mixtura de **mariscos** aromatizada con finas hierbas. Servida con cubitos de yuca y papa.



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Alergias



COMPLEMENTOS

*La mejor compañía
para tus platos*

- | | | | |
|--------------------------------------|-------|---|-------|
| • Puré de Papa, Camote (1/2 porción) | S/.20 | • Lujo de Verduras (1/2 porción) | S/.25 |
| • Arroz con Choclo | S/.16 | • Tabbouleh de Quinoa (1/2 porción) | S/.22 |
| • Papas Huamatanga (1/2 porción) | S/.12 | • Ensalada Fresca de Estación (1/2 porción) | S/.22 |



Vegano



Vegetariano



Libre de Gluten



Alergias

NOTAS IMPORTANTES



-
- Algunos de nuestros platos contienen derivados de 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 el tipo de alergias que padecen para poder orientarles de la manera más adecuada.

“Nuestro AMOR, nuestra COCINA.”
Lorena Valdivia



POSTRES

*Nuestras dulces
recetas*

- **Torta de Chocolate Nanka** S/.37
Capas de bizcocho de chocolate intercalado con mousse y fudge, bañado en ganache de chocolate orgánico al 70%.
- **Pie de Aguaymanto** S/.33
Sobre galleta crocante cubierto por compota de aguaymanto.
- **Crema Volteada entre Mil Hojas** S/.33
Sobre Carpaccio de mango, acompañada de shot de frutos rojos al almíbar de naranja.
- **Tres Leches de Choclo** S/.33
Suave bizcocho de vainilla embebido de infusión de leche y choclo.
- **Semifredo Crocante de Chirimoya**  S/.35
Con naranjas confitadas y merengue, sobre crocante de polenta y chocolate. (Libre de gluten sin crocante de polenta)
- **Helado Artesanal** S/.26
Chocolate Orgánico al 70%, Queso Crema, Lúcumo o Vainilla
- **Mini Alfajor Artesanal** (1 unidad) S/.5
Relleno con manjar de mashua.
- **Cheesecake estilo NY** S/.35
Servido sobre base de sablé bretón y rodeado de ligera masa hojaldre. Cubierto de compota de fresas y decorado con frutos frescos.



Vegano



Libre de Gluten



Deslactosado



Alergias





BEBIDAS CALIENTES

- Infusiones Naturales **S/.13**
Manzanilla/ Hierba Luisa/ Muña / Anís /
Té verde, rojo o negro / Cedrón
- Café **S/.16**
Expresso/ Americano
- Chocolate Caliente **S/.18**
(temporadas)
- Cappuccino de Lorena **S/.20**
- Emoliente **S/.20**



ESPECIALES

- Jugos de Frutas de Estación **S/.20**
Piña, Naranja y Cedrón/ Fresa con Muña/ Naranja
con Albahaca / Maracuyá / Aguaymanto / Mango /
Camu Camu.
- Limonadas de Hierbas **S/.18**
Clásica /muña/ hierba luisa/ Cedrón/ Hierbabuena
(Frozen o Natural)



BEBIDAS REFRESCANTES

- Chicha Morada **S/.20**
- Gaseosas **S/.13**
- Agua Andea con gas/ sin gas **S/.13**
- Agua Socosani con gas **S/.13**
- Agua Fontevita sin gas **S/.13**
- Acqua Panna **S/.18**
- Agua San Pellegrino **S/.20**



vinos

VINO TINTO

ARGENTINA

Doña Paula Selección Bodega 100% Malbec	S/722
Doña Paula Smoked Red Blend	S/111
Doña Paula State Black Edition	S/100
Doña Paula State Malbec	S/100
Humberto Canale Gran Rsva Malbec	S/294
Humberto Canale Gran Rsva Pinot Noir	S/294
Colonia Las Liebres /Clasica orgánica Bonarda	S/204
Colomé Estate Malbec	S/411
Andeluna Raices Limited Malbec	S/133
Lui Single Vineyard Úmile Reserva Malbec	S/155
Lui Single Vineyard Úmile Cabernet Franc	S/155
Lui Harmony Gualtallary Malbec	S/335

CHILE

Misiones de Rengo Gran Rsva Black Carmenere	S/189
Misiones de Rengo Reserva Carmenere	S/100
Gran Rsva Tarapacá Etiqueta Negra Cabernet Sauvignon	S/300
Gran Rsva Tarapacá Etiqueta Negra Carmenere	S/300
Gran Reserva Tarapacá Cabernet Sauvignon	S/138
Gran Reserva Tarapacá Carmenere	S/138
Reserva Tarapacá Cabernet Sauvignon	S/100
Rererva Tarapacá Carmenere	S/100
Viu Manent Estate Collection Reserva Carmenere	S/155
Viu Manent Estate Collection Reserva Cabernet Sauvignon	S/155
Viu Manent / Secretos Syrah	S/222
Leyda Reserva Cabernet Sauvignon	S/105

PERÚ

Joyas de Murga 2021 Mollar	S/233
Joyas de Murga Blend Albilla, Quebranta, Negra Criolla	S/200
Vittoria Reserva Malbec	S/100

ESPAÑA

Campillo 57 Gran Reserva 80% Tempranillo, 20% Graciano	S/472
Campillo Crianza 100% Tempranillo	S/167
Faustino I Gran Reserva Tempranillo, Graziano y Mazuelo	S/300

ITALIA

Ruffino Chianti DOCG	S/200
----------------------	-------



vinos

FRANCIA

Calvet / Chep Prestige AOP | Merlot - Cabernet Sauvignon S/178

VINO BLANCO

ARGENTINA

Doña Paula State | Chardonnay S/111

Old Vineyard | Riesling S/200

Humberto Canale State | Sauvignon Blanc S/122

Amalaya | Torrontes - Riesling S/155

Andeluna Raíces Limited | Chardonnay S/133

Lui Úmile | Sauvignon Blanc S/155

PERÚ

Joyas de Murga 2021 | Italia S/178

Joyas de Murga Crianza en Huevo de Contreto | Albilla S/233

Vittoria | Chardonnay S/100

CHILE

Leida Coastal Vineyards | Chardonnay S/159

ITALIA

Mezzacorona Dolomiti State Grown | Pinot Grigio S/200

FRANCIA

Calvet Varietals Pays D'OC | Chardonnay S/144

ALEMANIA

Dr. Loosen / Qualitätswein Medium Dry | Riesling S/211

ESPAÑA

Faustino Reserva Blanco | Viura / Chardonnay S/111

VINO ROSADO

Campillo Rose | 100% Garnacha S/122

Calvet Rose D' Anjou AOP S/167

Doña Paula Rosé | 100% Malbec S/100

ESPUMANTES

Vittoria Brut Rose | 100% Chenin Blanc S/100

La Giogiosa Prosecco DOC Treviso S/178

Chandon Extra Brut S/200

Moet Chandon Brut Imperial S/722

VINO DE LA CASA

Copa Vino Tinto S/33

Copa Vino Blanco S/33

Copa Espumante S/45



cócteles

CÓCTELES | EXPERIENCIA

Experiencia Nanka S/42
(Prepara tu chilcano con nuestros ingredientes Premium)

Chilcano Nanka S/36
(Clásicos o Macerados)

Pisco Sour S/36
(Clásicos o Macerados)

- Fresa con muña
- Kión
- Flor de jamaica
- Vainilla
- Hoja de coca
- Maiz morado
- Maracuyá
- Aguaymanto

CÓCTELES DE LA CASA

Caipiroska de Lorena S/39
(Vodka Absolut, fresas, limón Tahiti y muña)

Mini Martini Nanka S/39
(Gin, pepino, hierba luisa, vermouth y hielo frappé)

Shandy Nanka S/38
(Cerveza artesanal Magdalena, maracuyá y muña)

Champagne Cóctel S/36
(Con almíbar de Flor de Jamaica)

Piña Colada Nanka S/39
(Vodka Absolut, piña, crema de coco, licor de casís y espumante)

Mangomomo S/39
(Licor de piña, mango, azúcar de vainilla y cardamomo)

Charapa hincha de Zacapa S/42
(Ron Zacapa 23 años, cocona, hierba buena y miel de abeja)

Machacado de la Casa S/36
(Pisco, albahaca orgánica, jugo de naranja y azúcar de vainilla)

Margarita Nanka S/39
(Pisco, tequila, Hipnotiq, sal y limón)

Coffee Lover S/39
(Pisco, zumo de maracuyá y licor de café)

CÓCTELES CLÁSICOS

- Old Fashion S/39
- Aperol Spritz S/39
- Negroni S/39
- Moscow Mule S/41
- Caipirinha S/36
- Bloody Mary S/39
- Capitán S/36
- Long Island S/39
- Tinto de verano S/39
- Orgasmo S/36
- Margarita S/39
- Cosmopolitan S/39
- Manhattan S/39



clásicos

OTROS CÓCTELES

RON

Zacapa 23	S/39
Havanna 7 años	S/36
Cartavio XO	S/50

GIN

Bombay Sapphire	S/44
Hendriks	S/44
Martin Millers	S/64

VODKA

Belvedere	S/50
Grey Goose	S/50
Ciroc	S/50

SHOTS

PISCO

Ferreyros Acholado	S/31
Ferreyros Quebranta	S/31
Porton Mosto Verde	S/31
Cuatro Gallos Mosto Verde	S/31
Pico Sapaq Quebranta	S/31
Pico Sapaq Italia	S/31
Pico Sapaq Mosto Verde Italia	S/34

TEQUILA

1800 Reposado	S/39
Don Julio	S/44
Patron Reposado	S/49



clásicos

A TU ELECCIÓN

WHISKY

Macallan - 12 años	S/50
The Glenlivet - 12 años	S/44
Chivas - 12 años	S/39
Chivas - 18 años	S/64
Swing	S/44
JW Etiqueta Negra	S/39
JW Etiqueta Dorada	S/55
Old Parr	S/39

CERVEZA

Stella Artois	S/19
Corona	S/19
Cusqueña Dorada	S/17
Cusqueña Malta	S/17
Cusqueña Trigo	S/17
Cusqueña Doble Malta	S/17
Barbarian Red Ale	S/20
Barbarian Magic Quinoa Pils	S/20
Barbarian L.i.m.a Pale Ale	S/20
Magdalena Tres Tigres <i>(AMERICAN WHEAT ALE)</i>	S/21
Magdalena Muertecita <i>(DOUBLE INDIA PALE ALE)</i>	S/22
Magdalena Viuda <i>(ENGLISH PORTER)</i>	S/21

KOMBUCHAS SATIVA BREW

Kombucha Lima Azul

S/17

Bebida probiótica a base de té fermentado, zumo de lima, limón y camu camu e infusión de hoja de menta.

Kombucha Red Levita

S/17

Bebida probiótica a base de té fermentado con pulpa de fresa, pulpa de arándano, pulpa de mora, pulpa de beterraga y hoja de muña.

Kombucha Pink Flow

S/17

Bebida probiótica a base de té fermentado con pulpa de frambuesa, sandía, pepino, pitahaya e infusión de flores de manzanilla.



Mocktails

MOCKTAILS

Tropical Summer

Kombucha Sativa Lima Azul con sabores tropicales de lima, limón, camu camu, spirulina azul y stevia, combinada con hierbas andinas y hielo. S/30

Sativa Punch

Kombucha Sativa Red Levita con sabores frutales y herbales de mix de berries, muña, infusión de flor de jamaica y beterraga, combinada con shrub de fresa y muña, zumo de limón y hielo. S/32

