

The background features a repeating pattern of stylized, blue-outlined hands. Each hand is shown from the wrist up, with fingers slightly curled as if holding or supporting something. The hands are arranged in a grid-like fashion, creating a sense of collective support or care. The overall color scheme is a vibrant, solid blue.

14 i n k a s

www.14inkas.co

Reservas: WhatsApp 321 240 0344 – Usaquén 6208222

ENTRADAS

Cebiche típico	\$36.000
Trozos de pescado blanco en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla.	
Cebiche mixto	\$40.000
Pescado blanco, camarón, pulpo y calamar bañados en leche de tigre.	
Trilogía de cebiches	\$39.000
Degustación de cebiche típico, cebiche de ají amarillo y cebiche de mariscos en salsa rocoto.	
Sopa Wantán	\$27.000
Consomé de pollo, col, trozos de pollo, cerdo, langostinos y wantanes.	
Chupe de camarones	\$27.000
Bisque de langostinos con queso campesino, habas, arroz y huevo de codorniz.	
Tequeños	\$24.000
Rellenos de queso, acompañados de guacamole.	
Causa limeña	\$21.000
De pollo, con cebolla blanca, zumo de limón y mayonesa.	
Causa 4 estaciones	\$35.000
Una vez más nuestra causa tiene de protagonistas al camarón, pulpo, atún criollo y pollo en mayonesa de la casa.	
Pulpo al olivo	\$38.000
Acebichado y bañado en mayonesa de aceitunas moradas.	
Pulpo confitado al vacío	\$38.000
Con papas acholadas.	
Sánguche	\$24.000
Panceta de cerdo cocida al estilo peruano, con camote frito, salsa criolla y pan francés artesanal. Acompañado de papas a la francesa.	
Lurín	\$23.000
Peruanísimo chicharrón cocido a la olla acompañado de papas anticucheras y sarza criolla.	
Jalea	\$90.000
(2 a 3 Personas) Chicharron de pescado y mariscos, acompañados de yuca, camote, sarza criolla y tártara.	

FUERTES

Lomo saltado Con cebolla roja, tomate, salsa soya, vinagre balsámico y papas a la francesa salteados al wok y flambeados.	\$41.000
Tacu tacu de lomo fino Mezcla de arroz y frijol aderezado pero con final dorado acompañado de lomo a la parrilla y sarza criolla.	\$38.000
Ossobuco de ternera Cocido a fuego lento en aderezo peruano a base de vino tinto y ligero ají panca peruano, acompañado de cremoso arroz al ají amarillo, mazorca y cilantro.	\$41.000
Asadito Suaves costillas de cerdo cocidas en salsa de tamarindo, servido sobre tacu tacu de lentejas.	\$39.000
Cochinillo Confitado en su propia grasa durante 12 horas, acompañado de puré de papa criolla con toques de rocoto y sarza criolla.	\$67.000
Pollo saltado Con champiñones, cebolla blanca y papas a la francesa acompañados de arroz blanco.	\$36.000
Chaufa de pollo y cerdo Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa soya y cebollín.	\$34.000
Chaufa de mariscos Arroz salteado al wok con verduras y salsa soya.	\$39.000
Arroz con mariscos Arroz salteado con achiote y bañado en salsa de mariscos con pulpo, calamar, camarón y sarza criolla.	\$39.000
Arroz caldoso con langosta Mariscos aderezados en salsa de camaron y achiote cola de langosta a la parrilla y sarza criolla.	\$57.000
Cremoso de mar Cremoso arroz con mariscos y champiñones, trozos de pescado a la parrilla bañado con salsa de camarón	\$39.000
Picante de mariscos Pulpo, calamar y camarón, sobre corvina a la plancha bañados en salsa de camarón y queso parmesano.	\$42.000

Aji de gallina	\$35.000
Pechuga de pollo con aji amarillo, queso campesino y pecanas, acompañado de papas doradas.	
Linguini frutos de mar	\$38.000
En cremosa salsa de rocoto y mariscos a la parrilla, ligeramente picante.	
Pescado a la chorrillana	\$44.000
Pescado blanco a la plancha, puré de papa criolla y salsa chorrillana a base de suave aji amarillo, cebolla, tomate, arveja y cilantro.	
Pescado a lo macho	\$48.000
Pescado blanco a la plancha, puré de papa criolla con camarones en salsa a base de coral de camarones y toques de cilantro.	
Parrillada marinera	\$46.000
Mariscos marinados en salsa anticuchera ahumadas a la parrilla y acompañados de nuestras papas bravas acholadas.	
Piurano	\$38.000
Pescado a la plancha en salsa a base de ajíes peruanos con cebolla, tomate y cilantro, acompañado de arroz blanco y yuca frita.	
Salmón a la plancha	\$48.000
A la plancha acompañado de verduras salteadas, papa francesa o arroz.	
Mac and cheese con langostinos	\$43.000
(6 unid 16-20) Langostinos, macarrones y salsa queso cheddar.	

MENU INFANTIL

Mac and cheese	\$17.000
Macarrones y salsa queso cheddar.	
Chicharrón de pescado	\$23.000
Crocantes trozos de pescado fritos acompañados de mac and cheese o papas a la francesa.	
Baby beef	\$28.000
Lomo de res a la parrilla acompañado de mac and cheese o papas a la francesa.	
Pollo a la plancha	\$23.000
Pechuga de pollo a la plancha acompañada de mac and cheese o papas a la francesa.	

POSTRES

Suspiro limeño

Base de manjar de yemas, merengue italiano de oporto y canela en polvo.

\$12.500

Chocolúcuma

En la base brownie muy húmedo, en el centro suave mousse de chocolate y para terminar, crema de peruanísima fruta: Lúcuma.

\$15.500

Tres leches

Suave bizcochuelo bañado con leche condensada, crema de leche y arequipe, servido en salsa de chocolate y fresas.

\$12.500

Torta de chocolate

\$12.000

Adición de helado

\$4.000

BEBIDAS

Cócteles con Pisco

Pisco Sour

\$18.000

Nazca Sour

\$23.000

Chilcano

\$23.000

Catedral

\$28.000

Cócteles tradicionales

Mojito

\$19.000

Margarita

\$20.500

Dry Martini

\$21.500

Lychee Martini

\$25.000

Cervezas

Club Colombia

\$9.000

Corona

\$11.000

Sthella artois

\$11.000

Pisco

Mosto Verde Torontel

	Trago	1/2 Botella	Botella
	\$15.000		\$120.000

Aperitivo

Jerez Tío Pepe	\$14.500		\$107.000
Baileys	\$12.500		\$60.000
Dubonnet	\$15.500		\$118.000
Campari	\$17.000		
Cointreau	\$22.000		

Vodka

	Trago	1/2 Botella	Botella
Absolut Azul	\$16.000	\$82.500	\$153.500
Grey Goose	\$25.000		\$259.000
Ciroc	\$22.500		\$248.000
Smirnoff Red			

Whisky

Buchanans 12 años	\$25.000	\$135.000	\$230.000
Macallan 12 años	\$28.000		\$250.000
Sello Negro	\$28.000	\$160.000	\$290.000
Macallan no 4			\$550.000
Highland Park 18 años			\$550.000
Sello Azul	\$60.000		\$700.000
Sello Rojo	\$19.000	\$94.200	
Jack Daniel's	\$22.500	\$118.000	
Jack Daniel's Single Barrel	\$29.000		
Chivas Regal 12 años	\$25.000		
Old Parr	\$25.000	\$136.000	
Chivas Regal 18 años	\$30.000		
Glenlivet 18 años	\$33.000		
Macallan ruby	\$130.000		

Cognac

Hennessy Vs	\$26.500		
Hennessy Vsop	\$30.000		

Ginebra

Tanqueray	\$20.000		\$150.000
Bombay	\$20.000		\$190.000
Mom the Gin	\$20.000		\$190.000
The London No 1	\$26.000		\$200.000
Bulldog	\$25.000		\$230.000

Ron

Viejo de Caldas		\$45.000	
Habana 7 años	\$17.000		\$140.000
Zacapa 23	\$26.000		

Tequila

	Trago	1/2 Botella	Botella
Don Julio Blanco	\$18.000		\$160.000
Don Julio Añejo	\$20.000		\$210.000
Jose Cuervo Especial	\$16.000		

Bebidas no alcohólicas

Agua Nacimiento 500 ml			\$5.000
Sierra Fría 300 ml			\$5.000
Coca Cola original			\$4.000
Coca Cola zero			\$4.000
Hatsu té			\$6.000
Ginger Canada Dry			\$5.000
Bretaña			\$5.000

Jugos

Mandarina			\$8.000
Mora			\$6.000
Maracuyá			\$6.000
Mango			\$6.000
Chichamorada			\$9.000
Limonada (natural, cerazada o con hierbabuena)			\$5.000

Cafés

Expresso			\$4.500
Americano			\$4.500
Capuccino			\$5.500
Té			\$3.500

Bodega	Referencias	Valoración VIVINO	Precio Botella	Media Botella	Copa
Blancos y rosados					
Ventisquero	Sauvignon Blanc Clásico/Chile	3.5	\$70.000	\$40.000	\$16.000
Familia Cassone	Obra Prima Rosado Cabernet Sauvignon/Argentina	3.7	\$80.000	\$50.000	\$18.000
Adega Ponte Da Barca Branco	Vinho Verde Rosé/ Portugal	3.6	\$90.000	\$55.000	\$20.000
Ventisquero	Sauvignon Blanc Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Chardonnay Reserva/Chile	3.9	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Chardonnay Gran Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Ventisquero	Grey Sauvignon Blanc/Chile	3.9	\$130.000		
Casas del Bosque	Sauvignon Blanc Gran Reserva/Chile	4.0	\$130.000		
Ventisquero	Tara Chardonnay/Chile	4.0	\$230.000		
Tintos					
Ventisquero	Carmenere Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Ventisquero	Cabernet Sauvignon Reserva/Chile	3.8	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Casas del Bosque	Cabernet Sauvignon Reserva/Chile	3.9	\$90.000	\$50.000	\$20.000
Familia Cassone	Obra Prima Cabernet Sauvignon Reserva/Argentina	3.9	\$110.000	\$60.000	\$24.000
Familia Cassone	Obra Prima Malbec Reserva/Argentina	4.0	\$110.000	\$60.000	\$24.000
Casas del Bosque	Pinot Noir Gran Reserva/Chile	4.1	\$130.000		
Ventisquero	Grey Carmenere/Chile	4.0	\$130.000		
Ventisquero	Grey Pinot Noir/Chile	3.9	\$130.000		
Ventisquero	Grey Cabernet Sauvignon/Chile	4.1	\$130.000		
Casas del Bosque	Pinot Noir Gran Reserva/Chile	4.0	\$130.000		
Familia Cassone	Colección Malbec/Argentina	4.0	\$190.000		
Familia Cassone	Maximus/Argentina	4.3	\$190.000		
Ventisquero	Tara Pinot Noir/Chile	4.2	\$230.000		
Ventisquero	Tara Syrah/Chile	4.0	\$230.000		
Pisco					
Santiago Queirolo	Quebranta 750 ml/Perú		\$110.000		\$15.000
Santiago Queirolo	Italia 500 ml/Perú		\$150.000		\$18.000

Aplican términos y condiciones. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.