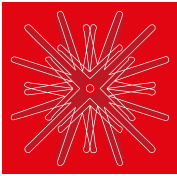




naZca

[www.restaurantenazca.com](http://www.restaurantenazca.com)

Reservas: WhatsApp 321 240 0344 - 3213459



## Entradas

<b>Cebiche típico</b> Trozos de corvina en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla.	\$35.000
<b>Cebiche mixto</b> Corvina, camarón, pulpo y calamar bañados en leche de tigre.	\$39.000
<b>Sopa Wantan</b> Consomé de pollo, col, trozos de pollo, cerdo, langostinos y wantanes.	\$30.000
<b>Chupe</b> Bisque de langostinos con queso campesino, habas, arroz y huevo de codorniz.	\$33.000
<b>Tequeños</b> Rellenos de queso, acompañados de guacamole.	\$22.000
<b>Causa limeña</b> De pollo, con cebolla blanca, zumo de limón y mayonesa.	\$19.000
<b>Pulpo al olivo</b> Acebichado y bañado en mayonesa de aceitunas moradas.	\$35.000



## Fuertes

<b>Lomo saltado</b> Con cebolla roja, tomate, salsa soya, vinagre balsámico y papas a la francesa salteados al wok y flambeados.	\$35.000
<b>Pollo saltado</b> Con champiñones, cebolla blanca y papas a la francesa acompañados de arroz blanco.	\$33.000
<b>Chaufa de pollo y cerdo</b> Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa soya y cebollín.	\$31.000
<b>Chaufa de mariscos</b> Arroz salteado al wok con verduras y salsa soya.	\$36.000
<b>Arroz con mariscos</b> Arroz salteado con achiote y bañado en salsa de mariscos con pulpo, calamar, camarón y sarza criolla.	\$36.000

Picante de mariscos \$40.000  
Pulpo, calamar y camarón, sobre corvina a la plancha bañados en salsa de camarón y queso parmesano.

Ají de gallina \$32.000  
Pechuga de pollo con ají amarillo, queso campesino y pecanas, acompañado de papas doradas.

Linguini frutos de mar \$35.000  
En cremosa salsa de rocoto y mariscos a la parrilla, ligeramente picante.

Pescado a la chorrillana \$45.000  
Corvina a la plancha, puré de papa criolla y salsa chorrillana a base de suave ají amarillo, cebolla, tomate, arveja y cilantro.

Pescado a lo macho \$49.000  
Corvina a la plancha, puré de papa criolla con camarones en salsa a base de coral de camarones y toques de cilantro.

Ossobuco de ternera \$35.000  
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.

Cochinillo \$55.000  
Confitado en su propia grasa durante 12 horas, acompañado de puré de papa criolla con toques de rocoto y sarza criolla.

Mac and cheese con langostino \$41.000  
(6 unid 16-20) Langostinos, macarrones y salsa queso cheddar.



## Menú infantil

Mac and cheese \$16.000  
Macarrones y salsa queso cheddar.

Chicharrón de pescado \$20.900  
Crocantes trozos de pescado fritos acompañados de mac and cheese o papas a la francesa.

Pollo a la plancha \$20.900  
Pechuga de pollo a la plancha acompañada de mac and cheese o papas a la francesa.

Baby beef \$25.900  
Lomo de res a la parrilla acompañado 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.

\$9.000

### Chocolúcuma

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

\$11.000



## Bebidas

### Cócteles con Pisco

Pisco Sour

\$17.000

Nazca Sour

\$20.000

Chilcano

\$20.000

Catedral

\$24.000

### Cócteles tradicionales

Mojito

\$21.000

Margarita

\$22.000

Dry Martini

\$25.000

Lychee Martini

\$28.000

### Cervezas

Club Colombia

\$9.000

Corona

\$11.000

Sthella artois

\$11.000

### Pisco

Trago

1/2 Botella

Botella

Mosto Verde Torontel

\$15.000

\$120.000

### Aperitivo

Jerez Tío Pepe

\$14.500

\$107.000

Baileys

\$15.000

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

## 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