



INKA





# BUENOS DIAS, QUERIDOS VIAJADORES

---

---

Ambassade de la «cocina peruana» à Paris, le INKA restaurant rêve d'été sur la Côte d'Azur. Pour la saison 2018, notre chef signe une carte éphémère au INKA Saint-Tropez. Le chef recommande de partager 3 à 4 plats par personne et d'y associer un cocktail au Pisco ou Mezcal, comme dans la tradition latine américaine. ¡Buen provecho!

---

---

*After booming in Paris, the INKA restaurant craves for summer vibes! Celebrating 2018 accordingly, our chef has created a latin-american pop-up menu for the Kube Hotel Saint-Tropez. Sharing is caring: Chef recommends 3 to 4 platos per person. Pair your dinner with some Pisco or Mezcal cocktails and enjoy. ¡Buen provecho!*

## GLOSSARIO

---

---

**ABRE BOCA:** Typical Latin-American word describing food served before the meal to stimulate the appetite

**AJI:** A peruvian pepper that is mildly spicy

**CHIPOTLE:** Dried preparation of jalapeño chillies

**CEVICHE:** Peruvian dish made from fresh raw fish cured in leche de tigre

**LECHE DE TIGRE:** Magical Peruvian sauce with lime juice, cilantro, chili, peppers

**CHIMICHURRI:** Garlic, parsley and oregano sauce traditional from Argentina

Rassurez-vous, le chef a la main légère sur le piment. Please be assured, the Chef do not put a lot of chilli.

## ABRE BOCAS

### **AVOCADO FRITTERS 10€**

Mayonnaise aji Amarillo  
*aji Amarillo mayo*

### **CHICHARRON 12€**

Chicharron de porc  
*Pork chicharron*

### **GUACAMOLE 9€**

Piment doux Jalapeño & tortillas  
*Mild Jalapeño & tortilla chips*

## CRUDOS

### **INKA CEVICHE 22€**

Poisson du jour ♦ leche de tigre ♦ cancha (maïs grillé)  
*Fish of the day ♦ leche de tigre ♦ cancha (corn nuts)*

### **CEVICHE DE BAR 24€**

Aji amarillo ♦ avocat ♦ popcorn  
*Sea bass ceviche ♦ Aji amarillo ♦ avocado ♦ popcorn*

### **TARTARE DE DAURADE & GAMBAS 26€**

Avocat ♦ aji panca ♦ mayonnaise japonaise  
*Avocado ♦ aji panca ♦ japanese mayonnaise*



## SALADES

### ASPERGE & MANGUE 18€

Avocat ◊ rhubarbe ◊ citron caviar

*Avocado ◊ rhubarb ◊ caviar lime*

### QUINOA 19€

Grenade ◊ vinaigrette péruvienne

*Pomegranate ◊ Peruvian vinaigrette*

### LA COSTA 18€

Lentilles du Perou ◊ coriandre ◊ betterave ◊ cœur de palmier

*Peruvian lentils ◊ coriander ◊ beetroot ◊ hearts of palm*



## TACOS

*2 pièces - 2 pieces*

### POLLO A LA BRASA 15€

Poulet à la braise ◊ Aji amarillo

*Grilled chicken ◊ Aji amarillo*

### PESCADO EMPANADO 18€

Poisson pané ◊ coleslaw de fenouil

*Breaded fish ◊ fennel coleslaw*

### SANDÍA A LA BRASA 12€

Pastèque grillée ◊ fromage frais ◊ menthe

*Grilled watermelon ◊ fresh cheese ◊ mint*



## LA TIERRA

### **POLLO A LA BRASA 28€**

Aji amarillo ◊ patatas bravas

*Aji amarillo ◊ patatas bravas*

### **WAGYU COEUR DE RUMSTEAK 48€**

Pommes de terre ◊ beurre aji panca

*potatoes ◊ aji panca butter*



## LA MAR

### **LUBINA A LA PLANCHA 32€**

Bar à la plancha ◊ tomates d'été ◊ chimichurri

*Sea bass ◊ summer tomatoes ◊ chimichurri*

### **GAMBAS BLACK TIGER 30€**

Aji amarillo ◊ leche de tigre chaud

*Aji amarillo ◊ hot leche de tigre*



---

## DESSERTS

---

### MOUSSE DE CHOCOLAT 13€

Chocolat Illanka

*Illanka chocolate*

### ANANAS RÖTI 12€

Cannelle ♦ clou de girofle ♦ crème vanille

*Roasted pineapple ♦ cinnamon ♦ clove ♦ vanilla cream*

### HELADOS 11€

Glace

*Ice cream*



