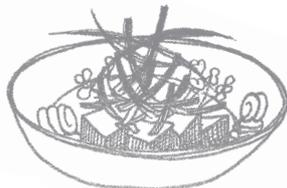


INKA



Précurseur de la cuisine péruvienne à Paris, l'Inka vous fait vivre une immersion dans la culture d'Amérique Latine fondée sur la convivialité et le partage, Buen provecho !

Ceviche Bar

préparé à la commande, servi lorsqu'il est prêt

CEVICHE CLASSICO - 15

maigre label rouge, leche de tigre, patate douce, cancha, choclo, aji

CEVICHE DE SERIOLE FUMÉ - 17

dashi au leche de tigre, coulis de fruits de saison et ail noir

CEVICHE AMAZONICO - 16

maigre label rouge, leche de tigre de aji charapita, physalis, chalaca

TIRADITO NIKKEI - 16

maigre label rouge, leche de tigre de rocoto et tamarin, nori, oignons frits



Platos

des clasiques réinterprétés juste pour vous

PAPAS RELLENAS - 12

2 croquettes de pommes de terre, porc haché, salsa criolla, aji amarillo

RAVIOLIS DE AJÍ DE GALLINA - 14

crème de poulet effiloché en sauce huacaina, olives botija, noisette

ARROZ CON PATO - 18

confit et magret de canard, riz vert à la coriandre, poivron, salsa criolla

SUDADO CROUSTILLANT - 19

maigre label rouge pané, sauce sudado à l'aji amarillo, manioc, salicornes

LOMO SALTEADO - 22

filet de boeuf sauté au wok, soja, pommes frites, oignons rouges, riz au choclo

Formule Dejeuner

CEVICHE + PAPAS RELLENAS - 19

AVEC DESSERT - 25



Caché derrière nos cuisines, vous découvrirez un univers aux couleurs du Mexique mettant à l'honneur le Mezcal. Et voici une sélection de quelques spécialités inspirées par une autre culture précolombienne à déguster au 1K Paris.

Desserts

AVOCAT - 9

chocolat blanc, crumble de maïs, citron

CHOCOLAT - 10

agrumes, caramel passion, physalis

NIKKEI - 11

pommes, shiso, crème sakura

COOKIE - 4

chocolate chips, noisettes, dulce de leche

GUACAMOLE MAISON - 8

chips

AGUACHILE VERDE - 16

prise du jour, avocat, jalapeño, tostadas

TACOS DE JOUE DE BOEUF - 12

2 tacos, sauce chipotle, pickles d'oignons

TACOS CARNITAS COCHON - 11

2 tacos, pickles d'oignons, salsa verde

TACOS TINGA DE POULET - 11

2 tacos, coriandre, coleslaw

