

# CENTRAL INKA

COCINA PERUANA

## GASTRONOMÍA DEL PERÚ

Bienvenidos al Restaurant Central Inka, proveniente de una cultura milenaria.  
El Perú acarrea una tradición gastronómica desde épocas precolombinas que hoy llega a cada parte del mundo.

La cocina clásica peruana suele ser atractiva por su colorido y a veces por su matiz picante y por la frescura de sus ingredientes.

[WWW.CENTRALINKA.CL](http://WWW.CENTRALINKA.CL)



SÍGUENOS 





# CEVICHE



### CEVICHE DE PESCADO

Cubos de pescado frescos marinados con limón y perfume de Rocoto; al mejor estilo peruano acompañado de choclo cuzqueño, camote y maíz del inka tostado.

**\$11.200**



### CEVICHE DEL PESCADOR

Cubos de pescado fresco, con mixtura de mariscos cocidos y marinados con limón piurano; montado con chicharrón de pescado.

**\$12.900**



### CEVICHE DE PULPO

Láminas de pulpo marinado en limón piurano y leche de tigre con perfume de rocoto y cilantro, acompañado con choclo cuzqueño Camote glaseado y maíz del inka tostado.

**\$12.500**



### CEVICHE AL ESTILO INKA

Pescado, pulpo, calamar, camarón y concha de abanico marinados en leche de tigre y crema de ají amarillo, servidos con yuca, choclo y cancha.

**\$12.200**



### CEVICHE DEL MUELLE

Pescado y mariscos en fresquísimas leche de tigre, servidos con choclo, camote y cancha.

**\$11.900**



### CEVICHE PALTEADO

Cubos de salmón, marinados al mejor estilo del norte del Perú coronados con camarones crocantes, palta y emulsión de leche de tigre.

**\$12.900**



### CEVICHE AFRODISIACO

Cubos de salmón con mixtura de mariscos, pinza de jaiba y ostión; marinados al mejor estilo del chef.

**\$12.900**



### TRÍO DE CEVICHE

Tres variedades de ceviche (salmón, mixto y pescado) servidos con camote, choclo y cancha.

**\$14.100**





# PIQUEOS



**TRILOGÍA INKA**  
 - Tequeños de Lomito  
 - Ceviche de Salmón  
 - Chicharrón de Pescado  
**\$14.990**



**TRÍO DE CAUSAS MARINO**  
 Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo montado con pulpo olivar, pulpa de jaiba y camarón.  
**\$10.990**



**TRES MARES**  
 Arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón de pescado.  
**\$14.990**



**RONDA INKA**  
 - Ceviche Mixto  
 - Tequeños Camarón- queso  
 - Chicharrón Pescado  
 - Arroz con Mariscos  
 - Pulpo al olivo  
**\$21.900**



**PIQUEO DEL MAR INKA**  
 Especialidad de la casa  
 - Pulpo al olivo  
 - Ceviche mixto  
 - Causa de Camarón  
 - Chicharrón de pescado  
 - Cóctel de Camarones  
**\$21.900**





# ENTRADAS FRIAS



## MATRIMONIO DE CAUSA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo rellenas con pulpa de Jaiba y palta aliñadas, coronados con camarones crocantes.

**\$8.900**



## CAUSA DE CAMARÓN

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno con láminas de camarón y palta aliñadas al mejor estilo.

**\$7.900**



## CAUSA ACEVICHADA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno de palta montado con un jugoso ceviche de pescado.

**\$8.900**



## CAUSA A LA LIMEÑA

Masa de papa amarilla prensada. aliñada con crema de ají amarillo, gotas de limón y aceite de oliva; rellena con pechuga deshilachada y palta.

**\$7.700**



## PULPO AL OLIVO

Tiernas láminas de pulpo marinada con limón piurano y aceite de oliva extra virgen, montada sobre una cama de lechuga bañada con salsa de aceitunas moradas

**\$12.500**



## LECHE DE TIGRE

Cubitos de pescado marinados con limón y secreto del chef, coronados con camarón.

**\$7.900**



## YUCA A LA HUANCAINA

Bastones de de yuca fritas, con salsa a la huancaína.

**\$6.500**



## PAPA A LA HUANCAINA

Papas cocidas bañadas con salsa de huancaína, hecha a base de ají amarillo, leche, queso fresco y especias.

**\$5.900**





# SUSHI NIKKEI



**HAND ROLL DE PULPO**  
Queso, nori, palta y pulpo.

**\$6.500**



**HAND ROLL FURAY**  
Queso, nori, palta y camarón.

**\$6.500**



**HAND ROLL ACEVICHADO**  
Queso, nori, palta y salmon acevichado.

**\$9.900**

# ENSALADAS



**ENSALADA AL ESTILO INKA**  
Camarones en costra de quinua crocante servido con frescas hojas de espinaca y lechuga, con aros de cebolla morada, tomate y pecanas caramelizadas.

**\$8.600**



**PALTA A LA REINA**  
Canoas de palta relleno con pollo y papas cocidas aliñadas en vinagreta de la casa; servidos sobre una cama de lechuga fresca.

**\$8.500**



**ENSALADA VERDE**  
Frescas hojas de lechuga y espinaca, bastones de apio, arberjas y corona de palta.

**\$6.500**



**ENSALADA ESPECIAL**  
Lechuga, palta, palmito, tomate, champiñones y choclo.

**\$6.900**



**ENSALADA DE LA ABUELA**  
Pechuga de pavo asada, lechuga, pepino, tomate, palmito, palta y servidos al mejor estilo del chef.

**\$8.600**





# SOPAS



## SUDADO DE PESCADO

Filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y vino blanco acompañado con arroz.

**\$11.500**



## SOPA DEL INKA

Concentrado de consomé con aderezo criollo, camarón, pescado, choclo, yuca, arroz y arberja con perfume de vino blanco finas hierbas

**\$11.300**



## CHUPE DE CAMARÓN

Consomé con aderezos de coral, camarón, arroz, choclo, arveja, papa, leche y huevo escalfado.

**\$11.500**



## CHUPE DE PESCADO

Consomé con trozos de pescado con aderezos de coral al vino blanco, papa, arroz, choclo, arberja, leche y huevo escalfado.

**\$11.500**



## PARIHUELA

Un exquisito consomé de pescado y mixtura de mariscos, flameado con vino blanco y salsa especial; con toque de cilantro y cebollin.

**\$11.900**



## DIETA DE POLLO

Suave y delicioso consomé con tiras de pollo, verduras, papas cocidas, cabello de ángel y un toque de orégano.

**\$11.200**





# ENTRADAS CALIENTES



## MACHAS A LA PARMESANA

Machas en vino blanco, con queso, parmesano, mantequilla, gratinados y servidos en su concha.

**\$12.200**



## CAMARONES AL PIL PIL

Clásico appetizer al ajillo y un toque de aceite de oliva acompañado con papas doradas

**\$8.900**



## OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones al vino blanco, queso parmesano y mantequilla; gratinados y servidos en su concha.

**\$12.900**



## ANTICUCHO DE CORAZÓN

Trozos de corazón de res marinados en cerveza y aji especial de la casa. Servidos con papas doradas y zarza criolla.

**\$9.500**



## CHICHARRÓN DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo aliñados con especias, apanados y fritos acompañado de zarza criolla y papa frita.

**\$8.900**



## BROCHETA INKA

Trozos de vacuno, pollo y camarones servidos con papas fritas y zarza criolla.

**\$12.200**



## CHICHARRÓN DE PESCADO

Tiras de pescado apanados y fritos servido acompañado con papa doradas y fresca zarza criolla.

**\$8.900**



## CHICHARRÓN DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos con aderezos peruanos apanados y fritos acompañado con zarza criolla y papa dorada.

**\$9.900**



## CHICHARRÓN DE CALAMARES

Anillo de calamar apanados y fritos servidos con papa dorada y fresca zarza criolla.

**\$10.600**





# ENTRADAS CALIENTES



**TEQUEÑOS DE CAMARÓN, QUESO**  
Wantanes rellenos de camarón, queso y fritos al mejor estilo del chef servidos con salsa guacamole.  
**\$5.900**

**TEQUEÑOS DE LOMITO**  
Wantanes crocantes relleno de lomito al mejor estilo inka.  
**\$5.900**



**WANTAN INKA**  
wantanes rellenos con queso crema, tocino y cebollín.  
**\$6.200**

**CHORRIPAPAS**  
Suaves y deliciosos chorizos y vienasas fritas acompañados con papas fritas y huevo frito.  
**\$7.500**



**CHORILOMO**  
Cama de papas fritas montados con saltado de carne y pollo, chorizo, vienasas y huevo frito.  
**\$14.900**

**JALEA MIXTA**  
Mixture de mariscos y filete de pescado marinado con especias; apanados y fritos. Acompañado de papas doradas y yuca frita, montado con zarza criolla y Leche de tigre (Para 2 personas)  
**\$20.900**







# PESCADOS Y MARISCOS



## SALMÓN MARINO

Tierno salmón a la plancha bañado en salsa bechamel con mariscos y Champiñones acompañado con arroz.

\$12.400



## SALMÓN A LA LIMEÑA

Risotto a la huancaína con salmón a la plancha, montado con fresca zarza chalaca palteada

\$12.500



## SALTADO DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz y papas fritas.

\$11.900



## DUO DEL MAR

Pescado y camarón a la plancha sobre una cama de panache de verduras Salteadas y bañadas en salsa de coral de camarón.

\$11.500



## AJI DE MARISCOS

Mixtura de mariscos salteados y guisadas en una deliciosa salsa de ají amarillo, acompañado con arroz verde.

\$11.500



## CONGRIO EN RISOTTO DE JAIBA

Suave risotto en aromas de pulpa de jaiba montado con congrio a la plancha, Bañado en salsa de queso.

\$12.700



## SALMÓN ARMONIL

Salmón a la plancha bañado con salsa bechamel con alcachofas y alcaparras acompañado con arroz al coral.

\$12.500



## ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos flameados con vino blanco guisados en una salsa De ají especiales ; montadas sobre un arroz criollo aromatizadas en coral , ajíes y especias . Acompañado con una fresca zarza criolla

\$12.500



## PICANTE DE MARISCOS

Mixturas de mariscos y papas cocidas flameados al vino blanco y guisadas en succulenta salsa de coral .servidos con tradicional arroz blanco

\$12.100





# PESCADOS Y MARISCOS



## ARROZ CON CAMARONES

Arroz graneado con camarones ecuatorianos, choclo, arveja en salsa de coral, flameado al vino blanco, pimentón, cilantro y toque de limón.

\$12.300



## PICANTE DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos y papas cocidas, guisadas en una deliciosa y suave salsa de coral de camarones flamameadas con vino blanco. Acompañado de arroz blanco.

\$12.100



## ARROZ CHAUFA DE CAMARÓN

Arroz salteado al wok con camarones, pimentón, cebollín, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de sésamo.

\$12.000



## ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Mixtura de mariscos, tortilla de huevo, pimentón, diente de dragón, cebollín y arroz salteados con perfume de salsa de soya terminados con aromas de aceite de sesamo.

\$12.400



## CAMARONES AL CHEF

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res, bañados con salsa de ají amarillo y especias. Acompañado con arroz verde.

\$12.100



## PESCADO A LO MACHO

Pescado a la plancha bañado con mixtura de mariscos y salsa especial (toque de picante) acompañado de arroz blanco.

\$11.900





# PESCADOS Y MARISCOS



## PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Pescado a la plancha bañados en succulenta salsa de coral cremosa con mixtura de mariscos flameados al vino blanco. acompañado de arroz blanco .

\$12.500



## RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR

Suave risotto en tinta de calamar montado con congrio a la plancha y bañados con salsa de jaiba.

\$12.900



## SALMÓN CENTRAL INKA

Tierno salmón a la plancha bañado con suave salsa de coral y jaiba y gratinado acompañado con verduras salteadas y arroz blanco.

\$13.500



## PESCADO SALSA CAMARON

Filete de pescado a la plancha con sabrosa salsa de coral y 6 camarones ecuatorianos acompañado con arroz blanco

\$12.000



## PESCADO A LA PLANCHA

Delicioso filete fresco de pescado a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

\$12.000



## SALMON DE LOS ANDES

Risotto verde montado con salmon a la plancha, bañado con salsa cremosa de aji amarillo y choclo.

\$12.500





# CARNES



## LOMO SALTADO

El plato más popular de Central Inka tiras de filete de vacuno salteadas al wok con cebolla morada y tomate, flameadas al mejor estilo. servidas con papas fritas y arroz blanco.

**\$12.600**



## TACU TACU CON LOMO SALTADO

Mezcla de arroz con frijoles aderezado y sofrito; acompañado Con un delicioso lomo saltado montado con huevo frito

**\$12.900**



## FILETE EN SALSA DE PISCO PERÚ

Filete a la plancha bañado con salsa bechamel con crema de ají amarillo flameado con pisco peruano, sobre risoto verde con perfume de huacatay y cilantro.

**\$12.900**



## GORDON BLEU DE CARNE

Filete de vacuno apanado y relleno de queso con jamón servido con papas doradas y arroz blanco en un salsa cremosa y especias flameado con vino tinto y champiñones

**\$12.000**



## FILETE A LO MACHO

Tierno filete a la plancha bañada con salsa a lo macho, con mixtura de mariscos Acompañado con arroz verde.

**\$12.800**



## ARROZ CHAUF A CENTRAL

Arroz salteado al wok con trozos de carne, trozos de pollo camarones y chorizos del sur; pimentón, cebollín, huevo y toque de salsa de soja, con aroma de aceite de césamo.

**\$11.500**





# CARNES



## FILETE EN SALSA CAMARÓN

Camarones flameados en vino blanco con mantequilla y salsa de coral sobre filete a la plancha. Servido con arroz blanco.

**\$12.800**



## FILETE A LA PLANCHA

Acompañado con ensalada mixta y papas fritas.

**\$12.000**



Tierno filete a la plancha, montado con huevo frito; acompañado con arroz blanco, papa frita y plátano.

**\$12.100**



## RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Risotto a la huancaína con arroz criollo, montado con delicioso lomo saltado.

**\$13.500**



## SECO A LA NORTEÑA

Carne de res guisada en salsa de cilantro, ajíes, cerveza y especias, acompañado con arroz blanco y frijoles.

**\$12.000**





# BRASAS



## PULPO PARRILLERO

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa anticuchero montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

**\$15.500**



## GRAN PULPO INKA

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa anticuchera montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

**\$44.500**



## PARRILLA ( 2 PERSONAS)

Dos cortes de lomo, dos chuletas; mas una guarnición a elección (papas fritas, ensalada o arroz con choclo).

**\$23.900**



## PARRILLA FAMILIAR

Dos cortes de lomo, dos cortes de pollo, dos chuletas, dos longanizas, dos chorizos y un anticucho de corazón; mas una guarnición a elegir (papas fritas, ensalada o arroz con choclo)

**\$39.000**



## PARRILLA MARINA

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anticuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

**\$19.900**



## PARRILLA VIÑA DEL MAR

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anticuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

**\$39.990**





# PASTAS CRIOLLOS



## FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fetuccinis cremosos a la huancaína.

**\$13.500**



## TALLARIN TR3S SABORES

Spaguetti salteados al wok con tiras de pollo, filete, camarones, cebolla y tomate. Flameados con salsa de soya y vinagre.

**\$12.500**



## FETUCCINI AL ESTILO INKA

Fetuccini cremoso al coral montado con filete a la plancha y brochetitas de pulpo y camarón en salsa anticuchera.

**\$12.000**



## TALLARIN SALTADO DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo salteados con cebolla morada y tomate en juliana y tallarines, flameados con vinagre y salsa de soya.

**\$11.500**



## FETUCCINI AL PESTO

Milanesa de carne con queso fundido, jamón y especias sobre fetuccini al pesto criollo.

**\$12.900**



## TALLARIN SALTADO DE CARNE

Tiras de carne salteados con cebolla morada, tomate en juliana y Tallarines flameados con vinagre y salsa de soya.

**\$12.200**





# POLLOS



## POLLO SALTADO

Tiras de pollo salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz blanco y papas fritas.

**\$11.500**

## GORDON BLEU DE POLLO

Pechuga de pollo relleno con queso y jamón servido con arroz blanco Y papas doradas.

**\$11.500**



## POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuga de pollo relleno con champiñon, queso, espinaca y pimentón acompañado de arroz verde.

**\$11.500**

## AJÍ DE GALLINA

Tiras de pechuga de pollo en cremosa salsa de ají amarillo, leche y pan. Con rodaja de papa cocida y arroz blanco. Hecho según la receta antigua.

**\$11.500**







# POLLOS



## PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Filete de pechuga a la plancha servido con papas fritas y ensalada.

\$11.200



## ARROZ CHAUFA DE POLLO

Arroz salteados al wok con trozos de pollo, pimenton, cebollin ,huevo,y toque de salsa de soya con aroma de aceite de sésamo .

\$11.500



## POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

Pechuga de pollo apanado y frito, bañado con una salsa agridulce; acompañado con arroz chaufa.

\$11.700



## SUPREMA DE POLLO

Pechuga de pollo apanado en pan molido, a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

\$11.200

# VEGGIE



## PALTA CROCANTE

Palta al panko frita, acompañada con zarza criolla y papa dorada.

\$9.500



## RISSOTO DE VERDURAS

Rissoto cremoso (con arroz criollo) con mix de verduras cocidas y coronada con palta crocante y salsa a las finas hierbas.

\$10.500





# AGREGADOS



ARROZ BLANCO	\$ 1.900	PAPAS DORADAS	\$ 2.900
ARROZ VERDE	\$ 2.500	PANACHÉ DE VERDURA	\$ 6.900
PAPAS FRITAS	\$ 4.500	ADICIONAL SALMÓN	\$ 2.500
YUCA FRITA	\$ 4.900	PORCIÓN DE HUEVOS	\$ 1.200
CHOCLO CUSQUEÑO	\$ 3.900	ADICIONAL ATÚN	\$ 1.500
PORCIÓN DE CAMOTE	\$ 4.000	ADICIONAL REINETA	\$ 1.500
PORCIÓN DE CANCHA	\$ 2.990	ADICIONAL DE CONGRIO	\$ 2.000
SALSA HUANCAÍNA	\$ 2.900	ENSALADA FRESCA	\$ 3.500
ZARZA CRIOLLA	\$ 4.900	PORCIÓN DE PALTA	\$ 5.200
SALSA DE OLIVO	\$ 2.900		

# POSTRES



**TORTA DE TRES LECHE**

**\$3.900**



**TIRAMISÚ**

**\$3.900**



**SUSPIRO LIMEÑO**

**\$3.900**



**CREMA VOLTEADA**

**\$3.900**



**TORTA CHOCOLATE**

**\$3.900**



**CHEESECAKE DE MARACUYA**

**\$3.900**



**TORTAS ENTERAS**  
**\$29.000**





# BEBESTIBLES



## JUGOS NATURALES

<b>MANGO</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>PIÑA</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>MANGO MARACUYÁ</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>MARACUYÁ</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>CHIRIMOYA</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>FRAMBUESA</b>	<b>\$ 3.600</b>
<b>FRUTILLA</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>CHICHA MORADA</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>LIMONADA TRADICIONAL</b>	<b>\$ 3.200</b>
<b>LIMONADA MENTA</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>LIMONADA MENTA JENGIBRE</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>ADICIONAL (FRUTA + LECHE)</b>	<b>\$ 1.000</b>

## BEBIDAS

<b>INKA KOLA TRADICIONAL</b> 410ML	<b>\$ 2.100</b>
<b>INKA KOLA LIGHT</b> 410ML	<b>\$ 2.100</b>
<b>INKA KOLA TRADICIONAL</b> 1.500ML	<b>\$ 5.100</b>
<b>INKA KOLA LIGHT</b> 1.500ML	<b>\$ 5.100</b>
<b>COCA COLA TRADICIONAL</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>SPRIT NORMAL</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>SPRIT ZERO</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>FANTA NORMAL</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>CANADA DRY GINGER ALE</b> 350ML	<b>\$ 1.900</b>
<b>AGUA MINERAL PUYEHUE</b> 330ML	
<b>CON GAS</b>	<b>\$ 1.900</b>
<b>SIN GAS</b>	<b>\$ 1.900</b>





# CAFÉS



- EXPRESSO CHICO** 80 ML \$ 1.900
- EXPRESSO DOBLE** 200 ML \$ 2.300
- EXPRESSO DULSURA INKA** 80 ML \$ 2.100
- CAPUCCINO** 200 ML \$ 2.700
- CAPUCCINO SABORES** 200 ML \$ 3.500  
ALMENDRA / COCO / VAINILLA
- CAFÉ AMERICANO** 200 ML \$ 2.500
- CAFÉ IRLANDÉS NEVADO** 200 ML \$ 4.900
- CAFÉ CORTADO CHICO** 100 ML \$ 2.300
- CAFÉ CORTADO DOBLE** 200 ML \$ 2.900
- CAFÉ INSTANTÁNEO** 200 ML \$ 1.800



**ICED COFFEE** 330 ML \$ 4.800

## BEBIDAS CALIENTES

- INFUSIÓN** 200 ML \$ 1.700
- INFUSIÓN NATURAL** 200 ML \$ 1.990





# PISCO SOUR

A BASE DE PISCO PERUANO



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### CHICO

140 ML

TRADICIONAL	4.100
MANGO	4.500
MARACUYÁ	4.500
MANGO	4.500



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### CATEDRAL

250 ML

TRADICIONAL	6.500
MANGO	6.900
MARACUYÁ	6.900
MANGO	6.900



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### VATICANO

450 ML

**11.500**



## PISCO SOUR

### KERO

210 ML

TRADICIONAL	\$6.300
SABORES	\$6.900



## PISCO SOUR

### KERO

300 ML

TRADICIONAL	\$7.900
SABORES	\$8.500





# CERVEZAS



<b>GOLDEN KROSS</b> 330 ML	<b>\$3.600</b>
<b>KUNSTMANN TOROBAYO</b> 330 ML	<b>\$3.500</b>
<b>KUNSTMANN TOROBAYO MIEL</b> 330 ML	<b>\$3.500</b>
<b>KUNSTMANN TOROBAYO CERO</b> 330 ML	<b>\$3.500</b>
<b>AUSTRAL CALAFATE</b> 330 ML	<b>\$3.500</b>
<b>CORONA</b> 330 ML	<b>\$3.500</b>



# CERVEZA PERUANA



<b>CUSQUEÑA GOLDEN</b>	<b>\$3.500</b>
<b>CUSQUEÑA QUINOA</b>	<b>\$3.500</b>
<b>CUSQUEÑA DE TRIGO</b>	<b>\$3.900</b>
<b>CUSQUEÑA NEGRA</b>	<b>\$3.900</b>
<b>CANDELARIA (ARTESANAL)</b>	<b>\$3.900</b>
<b>PILSEN CALLAO</b>	<b>\$3.500</b>



# MICHELADA

<b>MICHELADA (ADICIONAL)</b>	<b>\$1.000</b>
<b>CHELADA (ADICIONAL)</b>	<b>\$1.000</b>





# VINO BLANCO



## SOUVIGNON BLANC

<b>CASAS DEL BOSQUE</b> 750 ML	<b>\$13.500</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA</b> 750 ML	<b>\$12.000</b>
<b>LAS MULAS (ORGANICO)</b> 750 ML	<b>\$12.000</b>
<b>ADOBE (ORGANICO)</b> 750 ML	<b>\$11.500</b>
<b>SANTA EMA RESERVA</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA</b> 375 ML	<b>\$7.900</b>
<b>SANTA EMA SELECT TERROIR</b> 375 ML	<b>\$7.500</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> 375 ML	<b>\$7.500</b>



## CHARDONNAY

<b>SANTA DIGNA RESERVA</b> 750 ML	<b>\$12.000</b>
<b>SANTA EMA SELEC TERROIR</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA</b> 375 ML	<b>\$7.900</b>
<b>SANTA EMA SELEC TERROIR</b> 375 ML	<b>\$7.500</b>

## VINO ESPUMANTE

<b>ESTELADO ROSÉ (MIGUEL TORRE)</b> 750 ML	<b>\$13.500</b>
<b>VIÑA MAR (BRUT)</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>SUBERCASEAUX SBX BRUT</b> 750 ML	<b>\$11.000</b>
<b>COPA PERSONAL DE VINO ESPUMANTE</b> 187.7 ML	<b>\$3.700</b>





# VINO TINTO



## CABERNET SAUVIGNON

<b>GRAN RESERVA DE TARAPACA (ETIQUETA NEGRA) 750 ML</b>	<b>\$ 22.000</b>
<b>MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 17.000</b>
<b>SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 16.000</b>
<b>CASTILLO MOLINA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 16.000</b>
<b>SERIES RIVIERA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 14.900</b>
<b>MISIONES GRAN RESERVA CUVÉE 750 ML</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 12.000</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 7.900</b>
<b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 7.500</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO 750 ML</b>	<b>\$ 7.500</b>

## CARMENERE

<b>MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 17.000</b>
<b>SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 16.000</b>
<b>ADOBE (ORGÁNICO) 750 ML</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 12.000</b>
<b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA 375 ML</b>	<b>\$ 7.900</b>
<b>SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML</b>	<b>\$ 7.500</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 ML</b>	<b>\$ 7.500</b>

## ENSAMBLAJES

<b>SANTA EMA 60/40 CS/MERLOT 750 ML</b>	<b>\$ 14.900</b>
---	------------------

## MERLOT

<b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 12.000</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>SANTA DIGNA RESERVA 375 ML</b>	<b>\$ 7.900</b>
<b>SANTA EMA RESERVA 375 ML</b>	<b>\$ 7.500</b>







# BAJATIVOS



MANZANILLA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500
AMARETO	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 2.900
FERNET	\$ 2.900
BAILEYS	\$ 3.900
JÄGERMEISTER	\$ 2.900

## VINO PERSONAL

187.5 ML

### CABERNET SAUVIGNON

SANTA DIGNA RESERVA	\$3.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	\$3.500

### SOUVIGNON BLANC

SANTA DIGNA RESERVA	\$ 3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	\$ 3.500

### CARMENERE

SANTA DIGNA RESERVA	\$ 3.900
---------------------	----------

## BAJATIVOS DE LA CASA

- MANZANILLA
- MENTA
- AMARETO





# LICOR

## CORTOS

JOHNNE WALKER ROJO	\$ 3.700
JOHNNE WALKER NEGRO	\$ 5.500
JACK DANIELS OLD NO.7	\$ 5.500
JACK DANIELS OLD APPLE	\$ 5.900
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 6.200
STOLICHNAYA 40	\$ 3.200
ABSOLUT TRADICIONAL 40	\$ 3.700
ABSOLUT CITRON 40	\$ 3.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 4.500
ABUELO 7 AÑOS	\$ 4.500
HAVANA AÑEJO	\$ 3.500
JÄGERMEISTER	\$ 4.000
TABERNERO PREMIUM	\$ 6.500
CUATRO GALLOS	\$ 4.500
TABERNERO BOTIJA ACHOLADO O QUEBRANTA	\$ 4.200
MISTRAL 35°	\$ 3.200
MISTRAL 40°	\$ 3.800

## BOTELLAS

JOHNNE WALKER ROJO	\$ 39.000
JOHNNE WALKER NEGRO	\$ 52.000
JACK DANIELS OLD NO.7	\$ 52.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 58.000
HAVANA AÑEJO 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 35.000
JÄGERMEISTER 750 ML + 4 RED BULL de 250 ml	\$ 45.000
MISTRAL 35° 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 35.000
MISTRAL 40° 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 45.000





# CÓCTEL



**RAMAZZOTTI**  
**\$5.600**



**APEROL**  
**\$5.500**



**MOJITO TRADICIONAL**  
**\$4.900**



**MOJITO (SABORES)**  
**\$5.500**



**CAIPIRINHA**  
**\$4.900**



**CHILCANO TRADICIONAL**  
**\$4.900**  
**CHILCANO (SABORES)**  
**\$5.500**



**ALGARROBINA**  
**\$5.500**



**MARGARITA TRADICIONAL**  
**\$5.500**



**VAINA**  
**\$4.900**



**DAIQUIRI (SABORES)**  
**\$5.500**



**CLAVO OXIDADO**  
**\$5.500**



**NEGRONI**  
**\$5.500**



**PISCOLA**  
**\$4.900**



**GIN TONIC**  
**\$6.200**





# CÓCTEL



**SOL CENTRAL**  
Ron - Piña - Naranja - Jägermeister  
**\$5.500**



**ANDINA**  
Pisco - Limón - Eucalipto - Energética  
**\$6.500**



**FURIA INKA**  
Pisco - Johnnie Walker Red  
Gin - Triple sec - Coca Cola  
**\$6.900**



**PASION**  
Gin - Maracuya - Piña  
Energética **\$5.500**



**MAI TAI**  
Ron - Triplesec - Amareto  
Piña - Candy Syrup  
**\$6.500**



**COLADA TROPICAL**  
Maracuya - Piña- Mango - Ron y coco.  
**\$5.600**



**PIÑA COLADA**  
Piña - crema de coco y ron.  
**\$5.500**



CENTRAL  
INKA  
COCINA PERUANA

WWW.CENTRALINKA.CL

