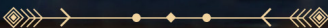




◆ ◆ ◆

FULL MOON DINNER



17.OCT.24

FROM 7:30 PM

THE SPIRIT OF FIRE LEGENDARY
FIRE SHOW

BY JONABKU AND FRIENDS
FROM 8:30 PM

MUSIC BY
EDGAR VELÁZQUEZ



RSVP REQUIRED | NO COVER
LA PLAYA ENTRE CALLE 6 Y 4 • TEL. 984 169 8394
PLAYA DEL CARMEN

— — —
INTI
BEACH



INTI
BEACH

MENÚ



DE 12:00 PM - 11:00 PM

MENÚ

ENSALADAS

ENSALADA ROSARITO 275
Lechugas del Huerto de **INTI**, aderezo especial de la casa. Queso parmesano y crujiente pan al ajo.

ENSALADA PYREUS 285
Lechugas del Huerto de **INTI** con espinacas, pepino, tomate, aceituna kalamata, queso de cabra y aderezo especial de la casa.

ENSALADA DE LA DOÑA 275
Lechugas, arúgula, tomate cherry, aceituna kalamata, corazones de alcachofas y palmitos.

EXTRAS

PECHUGA DE POLLO 110
CAMARÓN 170
QUESO DE CABRA 70
QUESO PANELA 65
AGUACATE HASS 80

ADEREZOS

Balsámico • Aderezo de la Casa • Frutos rojos

ENTRADAS

CARPACCIO TIBIO DE PORTOBELLO 325
Portobello confitado en aceite de oliva y hierbas. Con puré de ajo rostizado, tomate deshidratado y arúgula. Con pan rústico.

CARPACCIO DE RES EN ALIOLI DE TRUFA BLANCA 335
Filete angus con alioli, tomate deshidratado a las finas hierbas, arúgula baby y pan rústico.

PICAÑA A LA BRASILEÑA
Finas láminas de picaña al grill estilo Brasil. 345
Con pan rústico.

MENÚ

ENTRADAS

CAMARONES AL PESTO DE CILANTRO 345

Camarones marinados en pesto de cilantro y flambeados con vino blanco. Con pan al ajo crujiente de poro y camote.

TACOS TEMPURA

PESCADO 370

CAMARÓN 395

Con guacamole, salsa chipotle, "pico de gallo" y mix de verduras: col morada, zanahoria y calabaza.

CALAMAR TEMPURA 340

Aros de calamar y vegetales tempurados hecho en casa, con salsa tártara.

CREMA DE LANGOSTA DE LA CASA 320

Langosta salteada y flambeada con apio, ajo, poro, especias del Huerto de INTI; llevado a ebullición y luego hecho crema. Con crutones de ajo.

CHICHARRÓN DE PICAÑA CON GUACAMOLE 370

Acompañado de salsa martajada y tortillas recién hechas.

MINI HAMBURGUESAS DE WAGYU 330 **CON QUESO**

Pan brioche, mayonesa de arúgula, tomate deshidratado, cebolla caramelizada, queso manchego y pepinillo tempura.

TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL **DE TEMPORADA** 400

MENÚ

CEBICHES Y TIRADITOS

ESPECIALES DE TEMPORADA

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN 🌶️ 395

Camaron azul del Pacífico, chile morita, limón, cilantro y albahaca; acompañado de cremoso de aguacate, cebolla morada, albahaca y cilantro criollo.

CEBICHE VERDE DE ROBALO 395

Robalo fresco de la península, Nuestra tradicional salsa cremosa de cilantro y jengibre, cubos de aguacate, cebolla morada y cilantro criollo.

ENSALADILLA DE PULPO AL OLIVO 440

Pulpo Maya, aderezo cremoso de kalamata, aceite de oliva, tomates cherrys, perejil, apio y cebollita cambray.



NIVEL PICANTE MEDIO

CEBICHE DE CAMARONES 🍷 370

Con leche de tigre, limón, cebolla morada; perfumado con cilantro y salsa de rocoto estilo peruano. Camote glaseado, cancha peruana y chips mixtas.

CEBICHE DE LANGOSTA Y ALIOLI DE GENGIBRE 🍷 950

Langosta con leche de tigre, limón y cebolla morada, alioli de jengibre perfumado por cilantro. Camote glaseado, cancha y chips mixtas.

CEBICHE DE PESCADO ESTILO PERUANO 🍷 345

Con la pesca de la mañana, leche de tigre, limón, cebolla morada, perfumado con cilantro. Camote glaseado, cancha peruana y chips mixtas.

CEBICHE MIXTO ESTILO PERUANO 🍷 375

Pesca del día, camarón, pulpo y calamar, leche de tigre, limón, perfumado con cilantro. Camote glaseado, cancha peruana y chips mixtas.

MENÚ

CEBICHES Y TIRADITOS

CEBICHE DE PULPO EN SALSA DE CILANTRO 375

Con leche de tigre, limón, salsa de cilantro, cebolla morada, camote glaseado, cancha y chips mixtas.

TIRADITO DE SALMÓN 345

Salmón en reducción de maracuyá y mezcal. Aguacate, cebolla cambray, wakame, tomate cherry y chips mixtas.

TIRADITO DE ATÚN 350

Atún en salsa de soya, limón, aceite de ajonjolí. Con tomate cherry, cebolla cambray, aguacate, wakame y chips mixtas.

LOS PRINCIPALES

ARROZ CON MARISCOS 540

Arroz jazmín arrosotado en salsa de mariscos. Con camarones, pulpo, calamares, mejillones. Alioli de chipotle, cebolla cambray y chícharos.

QUINOTTO Y CAMARONES 475

Risotto de quinua roja, negra y blanca, con brunoise de verduras de la casa. Con camarones en su salsa.

CAMARONES DE LA CASA 495

A la mantequilla, ajo y perejil. Con vegetales al grill y arroz al cilantro.

PULPO AL GRILL INTI 515

Marinado con especias del Huerto de INTI al grill con aceites y sales ahumadas. Vegetales a laparrilla y arroz al cilantro.

PECHUGA GRILLADA A LAS FINAS HIERBAS 395

Marinada con especias y aceites de finas hierbas al grill. Puré rústico de papa y vegetales a la parrilla.

MENÚ

LOS PRINCIPALES

LOMO SALTADO ESTILO PERUANO 540

Filete de res angus, salteado al wok con cebolla morada, tomate, salsa de soya, flambeado con pisco y perfumado con cilantro. Arroz Jazmín y papas gajo.

FILETE DE RES EN SALSA DE TRUFA NEGRA 840

Filete de res angus al término de su preferencia, con puré rústico de papa. En salsa de trufa negra y quinuas crocantes. Acompañado de vegetales baby.

FETTUCCINI FUNGHI PORCINI 375

Hongos porcini y salsa de trufa negra.

RISOTTO INTI DE VEGETALES Y HONGOS DE LA ESTACIÓN 375

Arroz arborio cocido a fuego lento, con especias del Huerto de **INTI** y hongos de la estación; champiñones y setas. Acompañado de vegetales baby.

MAR Y TIERRA 935

Medallones de New York, camarones a la mantequilla. Vegetales de la casa y gajos de naranja caramelizada.

MERO ESTILO INTI 480

Marinado con limón, sal, pimienta al grill. Sobre cama de espinacas y espárragos cubierto en salsa de jengibre, vino blanco y soya. Acompañado con arroz al cilantro.

PESCA DEL DÍA EN PEPIAN DE HOJA SANTA 480

Pesca del día en pepian de hoja santa, acompañado con ensalada caribeña y puré de camote al carbón.

SALMÓN CON PURÉ DE QUINUAS 515

Marinado con romero, eneldo, perejil deshidratado, limón, sal y pimienta, al grill. Con verduras baby.

TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE VERDURAS AL CURRY 480

Marinado con especias de la casa, sellado. Puré de verduras al curry verde.



MENÚ

LOS PRINCIPALES

PICAÑA AL GRILL 540

Certified Angus Beef. Sobre una cama de espárragos, papas gajo con ajo y perejil y tomate cherry al grill.

NEW YORK 16 OZ 450 GR 1,400

Certified Angus Beef. Con papas en gajos a la brasileña, hongo portobello y ensalada mixta.

RIB EYE 16 OZ 450 GR 1,450

Certified Angus Beef. Con papas en gajos a la brasileña, hongo portobello y ensalada mixta.

ESPECIALES DEL CHEF

CAVIAR IMPERIAL KALUGA 30 GR **DE TEMPORADA** 6,000

Acompañado de blinis, gajos de limón, eneldo mantequilla y crema fraiche.

PESCA DEL DÍA 1 KG 1,500

PESCA DEL DÍA 1½ KG 1,750

TACOS DE LANGOSTA 890

PARRILLADA DEL CHEF (LANGOSTA) 5,700

PARRILLADA INTI 4,990

LANGOSTA 800 GR 3,970



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



PICANTE