

## Ensaladas

---



**Rosarito Salad**

260  
€



**Pyreus Salad**

270  
€



**Doña Salad**

260  
€



**ENSALADA ROSARITO**

260  
€



**ENSALADA PYREUS**

270  
€



**ENSALADA DE LA DOÑA**

260  
€

## Postres

---



**Brownie con helado**

155  
€



**Helado**

9  
140  
€



**Helados**

140  
€



**Brownie con helado**

155  
€



**Tazón de Açaí**

160  
€

## Aperitivos

---



**tiradito de salmón**

320  
€



**Calamares en Tempura**

315  
€



**ceviches**

8



**Quesadillas Clásicas**

170  
€

## Pasta

---



**Espaguetis con sardinas**

7

## Pizza

---



**Club**



**México**

## Mains

---



**Camarones de la casa**

470  
€

## Tacos

---



**Tacos De Langosta**

840  
€

## Desayuno

---



**Tazón de frutas**

145  
€

## Especialidades

---



**Inti Style Molletes**

155  
€



**Salmon and Goat**

170  
€



**Among Avocado, Rocket and Tomato**

155  
€



**NUESTROS CHILAQUILES**

165  
€



**MOLLETES ESTILO INTI**

155  
€



**SALMÓN Y CABRA**

170  
€



**ENTRE AGUACATES, ARÚGULA Y TOMATE**

155  
€

## **Entradas**

---



**CARPACCIO TIBIO DE PORTOBELLO**

310  
€



**CARPACCIO DE RES EN ALIOLI DE TRUFA BLANCA**

320  
€



**PICAÑA A LA BRASILEÑA**

320  
€



**PULPO Y CALAMAR**

320  
€



**CAMARONES AL PESTO DE CILANTRO**

320  
€



## TACOS TEMPURA



Calamar Tempura

315  
€



TATAKI DE ATÚN SULAN NIKKEI

310  
€



CREMA DE LANGOSTA DE LA CASA

295  
€



IXCHEL LUBINA RALLADA CON FURIKAKE (DE TEMPORADA)

380  
€



ALITAS DE PESCADO ADOBADAS (DE TEMPORADA)

345  
€

## Filetes

---



bistec culotte

470 €



Rib Eye Steak 14 oz

1,450  
€

## Starters

---



Warm Portobello Carpaccio

310  
€



**Beef Carpaccio in White Truffle Aioli**

320  
€



**Brazilian Style Coulotte Steak**

320  
€



**Cilantro Pesto Shrimps**

320  
€



**Tempura Tacos**



**Sulan Nikkei Tuna Tataki**

310  
€



**Ixchel Grated Sea Bass with Furikake and Siberian Caviar**

380  
€

## De la parrilla

---



**New York Steak 14 Oz**

1,400  
€



**Pancakes and Berries**

155 €

## Bebidas alcohólicas

---



**Americano**

1

## Bowls

---



**Mix of Fruits Bowl**

145  
€

## Main Course

---



**Peruvian Steamed Seafood**

520  
€



**Inti Style Grilled Octopus**

495  
€



**Quinoa Risotto with Shrimps**

470  
€



**House' Shrimps**

470  
€



**Fine Herbs Grilled Chicken Breast**

375  
€



**Peruvian Style Sautéed Beef Tenderloin**

540  
€



**Beef Tenderloin Medallion In Black Truffle Sauce**

840  
€

## Sweet

---



**Banana and Walnut Cake**

70  
€

## Main

---



**Benedictine Eggs**

165  
€



**Brigadeiro Cake (Brazilian Recipe)**

155  
€



**Red Fruits Cheesecake**

155  
€

## Alkoholische Cocktails

---



**Cosmopolita**

## Chef Specials

---



**Fresh Snapper 1 Kg**

1,400  
€



**Fresh Snapper 1 1/2 Kg**

1,700  
€





**Chef's Grill (Lobster)**

5,500  
€



**Inti Grill**

4,800  
€



**Surf Turf with Lobster (800 Gr)**

4,200  
€



**Lobster 800 Gr**

3,700  
€

## Especiales

---



**arroz con marisco**

530  
€



**HUEVOS AL GUSTO**

155  
€

## Desayunos

---



**Tazón de frutas**

145  
€

## Antojitos

---



**TACOS DE LANGOSTA**

840  
€

## Tiraditos

---



**Tiradito de salmón**

320  
€



**tiradito de atun**

325  
€

## Cebiches

---



**Cebiche de Camarones**

345  
€

## Tradicionales

---



**Arroz Con Pato**

465  
€

## Especiales del chef

---



**HUACHINANGO DEL DÍA 1 KG**

1,400  
€



**HUACHINANGO DEL DÍA 16 KG**

1,700  
€



**PARRILLADA DEL CHEF (LANGOSTA)**

5,500  
€



**PARRILLADA INTI**

4,800  
€



**MAR Y TIERRA CON LANGOSTA DE 800 GR**

4,200  
€



**LANGOSTA 800 GR**

3,700  
€

## Los más pedidos

---



**Cheesecake de frutos del bosque**

155  
€

## Huevos

---



**OMELETTE NATURAL O SÓLO CLARAS**

165  
€



**HUEVOS TAITA INTI**

165  
€

## De la Parrilla

---



**NEW YORK 14 OZ (396 GR)**

1,400  
€



**RIB EYE 14 OZ (396 GR)**

1,450  
€

## Tiraditos

---



**Cebiche clasico peruano**

320  
€

## Cocina Mexicana

---



**Quesadillas Tradicionales**

170  
€

## Entrees

---



**Surf & Turf**

920  
€

## Eggs

---



Omelette Whole Egg or Egg White Only

165  
€



Taita Inti Eggs

165  
€

## Small Plates

---



tiradito de atun

325  
€

## Dulce

---



PAN DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

70  
€



PAN DE PLÁTANO Y NUECES

70  
€



HOT CAKES CON FRUTOS ROJOS

155  
€

## PRINCIPAL

---



**PASTEL BRIGADEIRO (RECETA BRASILEÑA)**

155  
€



**SUSPIRO DE FRAMBUESA**

155  
€

## los tiraditos

---



**TIRADITO DE PULPO ACHORAO**

335  
€



**Achorao Style Octopus Tiradito**

335  
€

## los principales | main course

---



**Fettuccini Funghi Porcini**

350  
€

## Los Principales

---



**PULPO AL GRILL INTI**

495 €



**QUINOTTO Y CAMARONES**

460 €



**PECHUGA GRILLADA A LAS FINAS HIERBAS**

375 €



**LOMO SALTADO ESTILO PERUANO**

540 €



**FILETE DE RES EN SALSA DE TRUFA NEGRA**

840 €



**RISOTTO INTI DE VEGETALES Y HONGOS DE LA ESTACIÓN**

360 €



**MERO ESTILO INTI**

450 €



**PESCA DEL DÍA EN PEPIAN DE HOJA SANTA**

445 €



**SALMÓN CON PURÉ DE QUINUAS**

460 €



**TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE VERDURAS AL CURRY**

390 €



**LANGOSTA CARIBEÑA ENTERA EN SU MANTEQUILLA**

1,500  
€



**NEW YORK INTOKU DE AKAUSHI**

1,500  
€

**Cebiche Nikkei**

---



**Cebiche de Salmón**

345  
€

## Otros Postres

---



**mousse de maracuya**

155  
€

## NUESTROS CEBICHES

---



**CEBICHE DE ATÚN SULAN**

325  
€



**CEBICHE DE PULPO EN SALSA DE CILANTRO**

355  
€



**CEBICHE DE LANGOSTA Y ALIOLI DE JENGIBRE**

950  
€



**CEBICHE MIXTO PERUANO**

355  
€

## Our Cebiches

---



**Shrimps Cebiche**

345  
€





**Peruvian Clasic Cebiche**

320  
€



**Sulan Tuna Cebiche**

325  
€



**Salmon Cebiche**

345  
€



**Octopus Cebiche in Cilantro Sauce**

355  
€



**Lobster Cebiche and Ginger Alioli**

950  
€



**Peruvian Mixed Seafood Cebiche**

355  
€

## **Vegetable and Seasonal Mushrooms Risotto Inti's Style**

---



**Inti-Style Grouper**

450 €



**Catch of the Day In Hoja Santa Pepian**

445 €



**Salmon with Quinoa Puree**

460 €



**Tuna Tataki with Mashed Vegetables Curry**

390 €



**Whole Caribbean Lobster in Your Butter**

1,500  
€



**New York Intoku by Akaushi**

1,500  
€

## Sin clasificar

---



**Huevos Benedictos**

165  
€



**Our Chilaquiles**

165  
€



**Mar Y Tierra**

920  
€



**Tazón de Acai**

160  
€



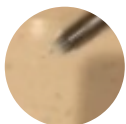
**Arroz con Mariscos**

530  
€



**sorbetes**

155  
€



**Sopa de langosta**

9  
295  
€



**huevos al gusto**

155  
€



**Picaña**

470  
€



**Sudado de Mariscos**

520  
€



**Bebidas**



**mousse de la fruta de la pasión**

155  
€



**chuletón**

9



**Carrot and Ginger Cake**

70  
€



**Rice With Duck**

465  
€



**Langosta**

9