

## Bar de Cervejas



### SANDUBAS DO INCA:

#### BAGUETE COM ALMÔNDEGAS:

Baguete estilo francês (20cm) recheado com almôndegas de blend bovino e linguiça suína, no marinara de tomate. Finalizado com maionese da casa e queijo parmesão fresco - R\$ 39,00

#### SANDUÍCHE DE CARNE DE PANELA:

Pão ciabatta (12x18cm), carne de panela desfiada, mostarda Dijon e conserva suave de pepino - R\$ 35,00

#### SANDUÍCHE DE PORCO AGRIDOCE:

Pão tipo cervejinha (12x8cm), com iscas de filé suíno em molho agridoce (abacaxi, tomate e pimentão amarelo), maionese da casa e broto de alface fresco - R\$ 35,00

#### BAGUETE CAPRESE:

Baguete estilo francês (20cm) com mussarela de búfala, fatias de tomate e pesto de manjeriço - R\$ 32,00

#### SANDUÍCHE DE COGUMELOS:

Pão tipo cervejinha (12x8cm), com cogumelos frescos salteados, húmus de grão de bico, cebola roxa e hortelã - R\$ 35,00

#### SANDUÍCHE FRANGO&BACON:

Pão fofinho de moranga (12cm), maionese da casa, iscas de frango, bacon crocante e molho sweet chilli - R\$ 27,00

#### PANCHO:

Pão fofinho (18cm), salsicha frankfurt, molho de mostarda e mel, chimichurri e queijo mussarela gratinado - R\$ 35,00

#### PANCHO VEGANO:

Pão fofinho (18cm), salsicha, mostarda Dijon, chimichurri e mussarela. Tudo vegano - R\$ 36,00



adicione  
**PAPAS FRITAS**  
(150g)  
POR +  
**R\$ 10,00**

### PARA COMPARTILHAR:

#### TRINCA FRITA:

Porção de aipim, batata e polenta fritos (600g).  
Acompanha maionese do Inca - R\$ 38,00

#### PAPAS FRITAS:

Porção de batata frita (350g) .  
Com maionese do Inca - R\$ 26,00

#### MANDIOCA FRITA:

Porção de aipim frito (350g) .  
Com maionese do Inca - R\$ 24,00

#### POLENTE FRITA:

Porção de polenta frita (400g).  
Com maionese do Inca - R\$ 24,00

adicione

**QUEIJO MUSSARELA  
GRATINADO POR  
+ R\$ 7,00**

Funcionamento da cozinha até 22h30.  
Última Cerveja é servida às 23h15.  
Fechamento da casa a meia noite.

# EMPANADAS ARGENTINAS

## CARNE SUAVE:

Vazio picado, provolone e chimichurri.

R\$ 23,00  
cada

## CARNE PICANTE:

Entrecot picado, cebolinha, pimentão vermelho, cebola assada e molho de pimenta da casa.

## MATAMBRE:

Matambre assado desfiado, cebola caramelada e gorgonzola.

## PATAGÔNICA:

Paleta de cordeiro defumada, pimentão vermelho assado e cebola.

## CHORIPANERIA:

Linguiça artesanal, provolone, pimentão vermelho assado e chimichurri.

## POLLITO:

Frango assado, cebola, milho, pimentão vermelho, cebolinha, ovo, azeitona e vinho branco.

## FUGAZZETA:

Cebola assada com queijo colonial.

## HUMITA:

Milho, cebola, creme de milho, pimentão vermelho e parmesão.

## BRÓCOLIS:

Brócolis, molho branco e mussarela.



## EMPADAS SEM GLUTÉN

R\$ 27,00  
cada - porção 100g

Empada de frango ao leite de castanhas.

 Empada de cebola caramelizada com requeijão de castanhas.

 Empada de cogumelos e alho poró ao leite de coco.

Empada de carne de panela.

Produto próprio para celíacos,  
sem contaminação cruzada.  
Entregue em embalagem e talheres lacrados.

**Guté**





30cm  
1 sabor

## PIZZAS:

Calabresa: Molho de tomates, mussarela, calabresa defumada.

Carne de Panela: Molho de tomates, mussarela, carne de panela desfiada.


 Cebola caramelada com gorgonzola: Molho de tomates, mussarela, cebola caramelada e gorgonzola.

 Cinco queijos: Molho de tomates, mussarela, provolone, catupiry, gorgonzola e parmesão.


Copa e Provolone: Molho de tomates, mussarela, provolone e presunto copa.

Frango: Molho de tomates, mussarela, frango desfiado.

Sobrecoxa mostarda e mel: Molho de tomates, mussarela, iscas de sobrecoxa de frango assadas com mostarda mel.

 Marguerita: Molho de tomates, mussarela, tomate e manjeticão.

Milho e Bacon: Molho de tomates, mussarela, milho verde e bacon em cubos.

 Vegetariana: Molho de tomates, mussarela, Cogumelos e Cebola Roxa;

R\$ 54,00  
cada

 @inca\_cervejas

WI FI - Rede: INCA

Senha: pachamama



# ESPECIAIS DO INCA

## TEQUEÑOS RELLENOS:

Porção com 4 pastéis - R\$ 33,00

- Calabresa com Mussarela
- Bacon com Mussarela
- Mussarela com Gorgonzola
- Romeu e Julieta (mussarela e goiabada)
- Mista (2 de cada sabor)

\*Acompanha maionese do INCA.



## TUPAC AMARU:

Isclas de filé mignon (350g) com molho reduzido na cerveja. Acompanha pãozinho torrado - R\$ 75,00

## QUEIJO COALHO:

Cubos de Queijo Coalho gratinado (250g). Servido com geléia picante - R\$ 35,00



# UN POQUITO DE PERU:

## CEVICHE PERUANO

Tilápia marinada em suco de limão, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça e milho torrado. Regado a Leite de Tigre (a essência do tradicional ceviche andino, feito com peixe e especiarias). Porção com 300g - R\$ 55,00

## CEVICHE VEGANO

Manga em cubos, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça, tomate cereja, suco de limão e castanha do pará picada. Porção com 300g - R\$ 47,00



# PARA ADOÇAR

## CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS:

Desde 2015, a melhor Cheesecake de Porto Alegre, diretamente da cozinha da Doceria e Café JOHNNY & JULIE, para o cardápio do INCA.

Fatia de cheesecake com calda de frutas vermelhas - R\$ 30,00



## BROWNIE COM SORVETE:

Brownie de chocolate, quentinho, com bola de sorvete de creme, calda de chocolate e castanha de caju picadinha - R\$ 27,00



## MOUSSE DE CHOCOLATE: SEM AÇÚCAR/VEGANO/SEM GLUTÉN

Mousse de chocolate, aerado e cremoso. 60g - R\$ 25,00

::: produto livre de contaminação de glúten :::



## TRUFAS

Chocolate ao Leite  
Preto e Branco  
Meio Amargo  
25g - R\$ 7,00 cada  
direto no caixa



NÃO TEMOS GARÇONS.  
PEDIDOS DEVEM SER FEITOS  
NO BALCÃO DO BAR OU NO CAIXA.



# BEBIDINHAS QUE NÃO ESTÃO NO TAP

## PISCO SOUR

Pisco, limão, açúcar e albumina - R\$ 35,00

## PINK PISCO SOUR

Pisco, limão, açúcar, albumina e hibisco - R\$ 36,00

## OLD FASHIONED

Whisky, angostura, açúcar, água com gás e laranja - R\$ 32,00

## CAIPIRINHA

Cachaça tipo prata, açúcar e fruta\* - R\$ 18,00

## CAIPIRINHA PREMIUM

Aguardente de malte, açúcar e fruta\* - R\$ 26,00

## CAIPIROSKA

Vodka Destilaria Despacio, açúcar e fruta\* - R\$ 26,00

## MARGARITA

Tequila, cointreau, limão e açúcar - R\$ 36,00

## MARGARITA MARACUJÁ

Tequila, cointreau, limão, maracujá e açúcar - R\$ 37,00

## GIN TÔNICA

Gin, água tônica, limão siciliano, tomilho - R\$ 30,00

## APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, laranja e água com gás - R\$ 34,00

## LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, limão siciliano e água com gás - R\$ 34,00

## MOSCOU MULE - LE MULE NO TAP

Vodka, gengibre e limão + espuma de gengibre - R\$ 30,00

## MOJITO

Run, água com gás, limão, hortelã - R\$ 28,00

## NEGRONI

Gin, Campari, Vermut e laranja - R\$ 29,00

## drINCA (autoral da casa)

Pisco, cerveja IPA, hortelã, limão, maracujá e açúcar - R\$ 32,00

## Fernet Cola

Fernet Branca, Coca-Cola e limão - R\$ 34,00



\*LIMÃO  
MORANGO  
ABACAXI  
BERGAMOTA  
MARACUJÁ  
\*Disponibilidade  
de frutas conforme  
sazonalidade.

## ESPUMANTE BRUT

Garrafa 750ml - R\$ 96,00

Taça 180ml - R\$ 25,00

(verificar rótulo disponível)

## VINHO TINTO/BRANCO

Garrafa 750ml - R\$ 90,00

Taça 180ml - R\$ 23,00

(verificar rótulo disponível)

## DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

### MORAY

Água com gás, morango, limão e maracujá - R\$ 23,00

### PISAC

Água tônica, limão, chá de frutas vermelhas - R\$ 18,00

## NAS GELADEIRAS

Água (com e sem gás) - R\$ 6,00

Refri 350ml - R\$ 9,00

Suco 290ml - R\$ 9,00

Brazô 350ml - R\$ 18,00

Cerveja sem álcool 355ml - R\$ 16,00

Cerveja s/ glúten 500ml - R\$ 26,00

## PROMO DIÁRIA NAS CEVAS

BEBE PINT (473ml),

PAGA HALF PINT (285ml)

Nas Terças: a noite toda

De Quarta a Sábado: até às 20h

