

LIMA

BY PORTO MARINA HOTEL

Te invitamos a embarcarte en un viaje culinario sin igual mientras exploras nuestro tentador menú inspirado en los encantadores sabores de la cocina Nikkei.



DESAYUNOS

Desayuno incluido en la tarifa de alojamiento

Clásico

Tostadas de pan, huevos al gusto acompañado con mermelada de frutos rojos, queso crema y yogurt griego

(Servido con jugo de naranja, café y/o Chocolate)

23.000

Tacutacu

Desayuno tradicional Peruano a base de aji amarillo, acompañado con huevos fritos, mix de cebolla acevichada y tocineta.

(Picante)

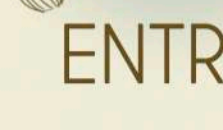
28.000

Tradicional

Arepa con queso costeño, huevos al gusto acompañado con fruta de temporada

(Servido con jugo de naranja, café y/o Chocolate)

23.000



ENTRADAS

Dumplings

Res y cerdo marinados con salsa ponzu y reducción de camote ahumado, dentro de hoja de harina de arroz.

22.000

Ceviche de pescado

Trozos de pescado blanco marinados en leche de tigre con tierra de maíz cancha y panceta confitada en miel de aji limo

22.000

Tiradito de salmón andino

Salmón fresco marinado con especias anticucheras sobre salsa ponzu con su piel confitada en chocolate peruano

23.000

Caldereta de pollo anticuchero

Crema de pollo y verduras con especias anticucheras, crackers de semillas de zapallo y alioli de ajo negro

22.000

Ensalada andina

Mix de lechugas, kale Parrillada, wakame crocante, queso fresco, palta y jamón curado

24.000

Causa limeña

Timbal de pure de papa, palta y pollo acevichado

26.000

FUERTES

Phad thai

Tallarín de arroz salteado en salsa nikkei, trozos de lomo fino y langostinos saltados al wok con vegetales, mix de ajíes dulces y notas cítricas

52.000

Salmón en salsa de maracuyá y gary

Salmón fresco salteado en mantequilla de romero, glaseado con salsa de maracuyá y jengibre encurtido, acompañado de pure de papa criolla y aji amarilla, y mix de vegetales frescos

58.000

Gravlax de salmón andino

Salmón andino curado y ahumado, sobre cama de hortalizas, bañada en salsa ponzu, con cascotes de mandarina Parrillada, queso fresco, nueces acarameladas y chalaquita

42.000

Bifé de los siete colores

250gms de bifé ancho madurada, Parrillada, acompañado de verduras asadas en aceite de hierba luisa, pure de papa andina y cremosa salsa de pimentas

52.000

Lomo Saltado

Cubos de solomito saltados con cascotes de cebolla y tomates, bañados en siliac, acompañados de arroz de limonaria y limón y cascotes de papa rústicos

54.000

Mariscos, arroces y cremosos

Pulpa, camarón, mejillones y calamar salteados en mantequilla especiada anticuchera, sobre cama de arroz cremoso en tinta de calamar atomatada, alcachofas Parrilladas y kanikama crocante

60.000

Chaufita

Arroz frito con panceta crocante, pulpa, camarón y calamar, vegetales al wok y chifles de arracacha

44.000

Tataki de res

Solomito sellado, servido con salsa ponzu y reducción de cítricos, acompañado de arroz cremoso de cuatro quesos y ensalada frescas

56.000

Chijaukay de pollo

Pechuga de pollo salteada con vegetales, piña troceada y salsa agrídulce, acompañada de cascotes de papa rústicas y sour cream de siracha y miel de naranjas

52.000

Gnocchis al pesto

Gnocchi de camote artesanales, pesto peruano artesanal, hierbas frescas, tomatillos rostizados, nueces caramelizadas, parmesano y hojas del valle

VEGETARIANO

33.000

Del huerto a la Parrilla

Califor asada con especiado anticuchero, vegetales saltados, hierbas frescas, cajú, pure de zanahoria y zapallo

VEGANO

35.000



EXPRESS

Bao Burger

Pan bao relleno con blend de res y cerdo, palta, cebolla caramelizada y queso normanda, acompañado de cascotes de papa rústicos, sour cream de siracha y miel de naranjas

28.000

Sandwich Fat Boy

Pan bao relleno de panceta crocante, puerro cremoso, leche de tigre y cebolla acevichada, acompañado de cascotes de papa rústicos, sour cream de siracha y miel de naranjas

26.000

MENÚ INFANTIL

Anticuchos

Anticuchos de res y pollo, acompañados de cascotes de papa rústicos, piña acaramelada y suero andino

22.000

POSTRES

Pannacotta andina

Pannacotta de coco servida con mango y maracuyá, acompañado de bizcotela

18.000

Texturas de chocolate

Brownie de chocolate dulce, coronado con chocolate amargo, acompañado de lascas de chocolate cítrico, helado de chocolate, naranjas y avellanas

20.000

Chesscake andino

Cremosa y crocante tarta, servida con fresas horneadas y pistacho crocante

22.000



BEBIDAS

Agua natural Hatsu \$5.000

Agua con gas \$8.000

Agua Manantial \$8.000

Bretaña \$6.000

Cerveza Budweiser \$12.000

Cerveza Corona \$16.000

Cerveza Stella \$16.000

Cerveza Club lata \$10.000

Smirnoff botella \$18.000

Te Hatsu 100 ml \$9.000

Gatorade \$8.000

Aguardiente 1/2 roja \$45.000

Aguardiente 1/2 azul \$45.000

Red Bull \$10.000

Coca Cola lata \$5.000

JP Chanet Rosé lata \$18.000

JP Chanet Piba \$35.000

Buchanans Media \$160.000

Ron Medellín 8 años 1/2 \$70.000

Piba de Vino Rosado \$35.000

Piba de vino Tinto \$35.000

Piba de vino Blanco \$35.000