MENÚ

LIMA

DE 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
Todos nuestros desayunos vienen servidos con fruta, jugo de naranja café y/o chocolate

CLÁSICO

Tostadas de pan, huevos al gusto, acompañados de mermelada de frutos rojos y yogur griego + queso crema

$ 31.900

BOWL DE FRUTAS Y GRANOLA

Tabla de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, yogur griego y miel de maple.

Opción Vegana
Tabla de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, leche de almendras y miel de cereza.

$ 31.900

TARLA DE PANCAKES

Pancakes clásicos, tocineta crispy, huevo frito, queso philadelphia agridulce, miel de maple y fruta de temporada

Opción Vegetariana
Modificable de la primera opción.

$ 31.900

TOSTADA DE AGUACATE

Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hierbabuena y limón, mermelada de tomates confit, queso feta, huevo, tocineta crispy

Opción Vegetariana
Modificable de la primera opción.

Opción Vegana
Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hierbabuena y limón, mermelada de tomates confit, champiñones confit y mix de frutos secos

$ 31.900

TRADICIONAL

Arepa con queso costeño, huevos al gusto acompañados con fruta de temporada y queso fresco.

$ 31.900

TARLA DE WAFFLES

Waffles clásicos con arándanos frescos, tocineta crispy, huevo frito, queso philadelphia agridulce, miel de maple y fruta de temporada.

Opción Vegetariana
Waffles clásicos con arándanos frescos, queso philadelphia agridulce, miel de maple, fruta de temporada y mix de frutos secos.

$ 31.900

BAGEL DE HUEVOS CASCADOS

Pan Bagel, crema ácida, mix de lechugas, tocineta crispy huevos cascados, aguacates macerados con hierbabuena y limón.

$ 31.900

BAGEL DE HUEVO FRITO

Pan Bagel, mayo balsámica, mix de lechugas, jamón dulce de pavo y huevo frito.

$ 31.900

ADICIONES DESAYUNO:

Huevo	$6.900
Tocineta	$6.900
Aguacate	$4.900
Queso Fresco	$6.900
Queso Feta	$6.900
Fruta	$6.900
Jamón de Pavo	$8.900
Arepa de queso	$5.000
Pan	$4.000

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO

Trozos de pescado fresco marinados en una vibrante leche de tigre, acompañado de mazorca baby y pancota confitada con un toque de miel de ají.

$ 29.900

CALDERETA DE POLLO ANTICUCHERO

Crema de pollo y verduras rostizadas con especias anticuchera, acompañada de crackers de semillas de zapallo, alioli, rodajas de mix de ají dulce en julianas marinadas al estilo ceviche.

$ 29.900

TIRADITO DE SALMÓN ANDINO

Fresco salmón servido sobre salsa ponzu, con su piel confitada en mantequilla de ranero, acompañado de gotas de ají amarillo, gotas de mouse de aguacate, rodajas de ají dulce.

$ 29.900

CAUSA LIMEÑA

Timbal de puré de papa, con capa de palta, pollo acevichado y cebolla acevichada.

$ 29.900

PLATOS FUERTES

PHAD THAI

Tallarines de arroz salteados al wok en salsa sésamo con notas cítricas, trozos de lomo jugosos y langostino, acompañados de un colorido mix de vegetales y ajíes dulces.

$ 61.900

SALMON EN SALSA DE MARACUYÁ Y GARY

Salmón salteado en mantequilla de ranero, glaseado con salsa de maracuyá y jengibre encurtido, acompañado de puré de papa criolla y ají amarillo y mix de vegetales frescos.

$ 61.900

TATAKI DE RES

Solomito de res asllado, servido con salsa ponzu y una reducción de cítricos, acompañado de un arroz cremoso de cuatro quesos y un mix de lechuga frescas

$ 58.900

LOMBI SALTADO

Cubos de solomito saltados en salsa lomo, con casco de cebolla y tomate, acompañado de salsa, acompañados de arroz de tomate con cilantro y cascos de papa rústicas.

$ 58.900

CHIJAUKIAE DE POLLO

Pechuga de pollo rebosada con mix de vegetales y jalea troceada en salsa agridulce. Acompañada de cocoro de papa frita, sauce, crean de sriracha y ensalada fresca.

$ 58.900

MARISCOS, ARROCES Y CREMOSOS

Trozos de pulpo, camarón, mejillones, calamar y kaniwa crocante, salteados en mantequilla especiada con sabores anticuchero; servidos sobre una cama de arroz cremoso de quesos y tinta de calamar.

$ 61.900

CHAUFITA

Arroz frito al wok con un mix de vegetales frescos, pulpo camarón y calamar, saltados en aceite y aderezado con cebollín. Acompañado de pancreta crocante y chifles de arracacha.

$ 61.900

BIFE DE LOS 7 COLORES

200 gr de bife ancho, madurado, a la plancha, acompañado de verduras asadas en aceite de hierba de luisa, pure de papa andina y cremosa salsa de pimienta.

$ 58.900

GNOCCHIS AL PESTO

Gnocchis artesanales de camote, bañados en pesto peruano cremoso, sobre una cama de mix de lechugas frescas, acompañado de queso parmesano nuevos caramelizadas, tomate cherry marinado en oliva y especias anticuchera. - **VEGETARIANO**

$ 38.900

DEL HUERTO A LA PARRILLA

Coliflor asada con especiado anticuchero, vegetales salteados, hierbas frescas, caja, pure de zanahoria y cagadito - **VEGANO**

$ 38.900

ENSALADAS

ENSALADA LIMA CON SALMÓN

Salmón salteado en mantequilla de romero y comino, servido sobre un mix de lechugas frescas. Queso fresco, tomate cherry marinado en especias anticuchera, almendras acarameladas y una reducción de balsámico que realza cada bocado.

$ 58.900

ENSALADA LIMA VEGANA

Falafel de garbanzo y quinoa servido sobre un mix de lechugas, tomate cherry marinados en especias anticucheras, palta, crujientes de cebolla puerro, chifles de arracacha, mix frutos secos y una reducción de balsámico que realza cada bocado.

$ 50.900

ENSALADA LIMA CON LOMO

Lomo de res salteado con especias anticucheras sobre mix de lechugas frescas, queso feta, tomate cherry marinado en oliva y orégano, crujientes de cebolla puerro, mix frutos secos y una reducción de balsámico que realza cada bocado.

$ 55.900

EXPRESS

PAPAS LIMA

Mix de Cascos de papas andinas, acompañadas de chicharrón acevichado, carne de res, mazorca dulce, servidas con salsa huancaína y mix de salsas de la casa.

$ 52.900

HAMBURGUESA PORTO

Pan artesanal tipo brioche, carne de res, doble queso tipo americano, mermelada de tocineta y cebolla caramelizada en sillas, acompañada de cascos de papa rústicos y mix de salsas de la casa.

$ 52.900

ANTICUCHO DE POLLO

Anticucho de pollo bañado en silao con kion, acompañado de palta acarameladas y variedad de pimentones a la plancha, cascos de papas rústicas y mix de salsas de la casa.

$ 40.900

HAMBURGUESA FUSIÓN ANDINA

Pan artesanal tipo brioche, carne de hamburgesa fresca, tomate marinado en especias anticucheras, palta, carne de res, queso tipo americano, mermelada de tocineta y cebolla caramelizada en sillas, acompañada de cascos de papa rústicos y mix de salsas de la casa.

$ 52.900

ANTICUCHO DE RES

Anticucho de res bañado en salsa nikkei, acompañado de palta acarameladas y variedad de pimentones a la plancha, cascos de papas rústicas y mix de salsas de la casa.

$ 45.900

OTRAS ADICIONES:

Arroz blanco	$5.000
Papas en casco	$15.000

POSTRES

CHEESECAKE AMÍNI

Textura cremosa a base de leche de coco, queso crema y mix de leches con notas de limón, sobre una base crujiente de galleta, acompañada de mermelada de de la casa (frutos rojos o frutos amarillos)

$ 22.900

TEXTURAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate dulce coronado con chocolate amargo, acompañado de celladuras de almendras con notas cítricas y helado de chocolate.

$ 20.900

BEBIDAS

BEBIDAS SIN LICOR

Agua con gas 300ml **$6.000**
Agua natural 300ml **$6.000**
Agua natural 500ml **$8.000**
Botella **$6.000**
Te hatsu 400 ml **$9.000**
Gatorade **$8.000**
Red bull **$8.000**
Soda Hint **$8.000**
Coca cola lata 235ml **$5.000**
Coca cola zero/ normal 350ml **$8.000**

SODAS SABORIZADAS - $13.900
Maracuyá y albahaca, Lychee y fresa

Jugo de naranja **$9.000**
Jugo de mora **$12.900**
Jugo de fresa - limón - sandía **$12.900**
Jugo de mandarina - fresa **$14.900**
Batido verde **$14.900**
Limonada de coco **$14.900**
Limonada de cereza **$14.900**
Limonada de coreza **$14.900**

Bowmar de chocolate dulce coronado con chocolate amargo, acompañado de celladuras de almendras con notas cítricas y helado de chocolate.

$ 20.900

CERVEZAS Y LICORES

TRAGOS

Trago Aguardiente 45ml **$12.000**
Trago Don Julio Blanco **$46.000**
Trago Don Julio Reposado **$50.000**
Trago Don Julio Gran Dorado **$25.000**
Trago Don 1 Anejo **$25.000**
Trago Whisky **$30.000**
Trago Vodka **$25.000**

TEQUILAS

Don Julio Blanco **$385.000**
Don Julio Reposado **$385.000**

VINOS

Piba de Vino Rosado **$35.000**
Piba de Vino Blanco **$35.000**
Piba de Vino Blanco **$35.000**
3F Botella **$125.000**
3F Chenet copa **$18.000**
3F Chenet plus **$35.000**
Botella vino Blanco Finca las Moras Chardonay **$120.000**
Botella vino Tinto Finca La Moras Cabernet **$120.000**
Botella vino Tinto Finca La Moras Malbec **$120.000**
Botella vino Tinto Finca La Moras Rose **$120.000**
Botella de Vino Olas del Sur Malbec **$90.000**
Botella de Vino Olas del Sur Cabernere **$90.000**
Botella de Vino Olas del Sur Blanco **$90.000**

CERVEZAS

Cerveza corona **$16.000**
Cerveza stella **$16.000**
Cerveza Club Colombia **$12.000**
Cerveza Coronita **$10.000**

WHISKEY

Old Parr **$245.000**
Buchanan's Media **$160.000**
Buchanan's Botella **$550.000**

NACIONALES

Aguardiente 1/2 copa **$45.000**
Aguardiente 1/2 azul **$45.000**
Ron Medellín 8 años 1/2 **$75.000**

COCTELES

CLASSIC MOJITO - $26.900
Ron blanco, soda, limón y almibar simple.

OLD FASHIONED - $37.100
Bourbon Whisky, almibar simple, gotas amargas.

TEQUILA SUNRISE - $49.600
Tequila, jugo de naranja y granadina.

PIÑA COLADA - $27.800
Ron blanco, crema de leche y almibar de piña.

GIN & TONIC - $40.700
Gin y agua tónica

CUBA LIBRE - $22.000
Ron blanco, limón y Coca Cola.

PISCO SOUR - $35.000
Pisco quebranta, almibar clara de huevo, gotas amargas

MARGARITA - Jose Cuervo 225.000 - 1800 $35.000
Tequila Jose Cuervo o 1800 Silver, zumo de limón y triple sec.

RON COLLIS - $29.000
Ron blanco, almibar, zumo de limón, y ginger.

MOSCU MULE - $29.000
Vodka, zumo de limón, almibar de gengibre, hierba buena y ginger.

Contáctanos

@portomarinahotel - 301 174 4663