MENÚ

LIMA
RESTAURANTE PERUANO

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

DESAYUNOS

Desayuno incluido en la tarifa de alojamiento.
Tarifa nocturna desayuno menor gratuito con Tua, sujeto de naranja café y chocolate

CLÁSICO
Tostadas de pan, huevo al gusto, mermelada de naranja, jugo fresco, yogur griego y 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 maple
$ 31.900

TORTAS DE QUAQUE
Tres de estas tortas de corteza dorada con aguacates macerados en hortalizas y jalea, mermelada de tomates confit, champiñones confit y miel de frutos secos
$ 31.900

✓ **OPCIÓN VEGETARIANA**
Modificable de la primera opción

✓ **OPCIÓN VEGANA**
Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hortalizas y jalea, mermelada de tomates confit, champiñones confit y miel de frutos secos
$ 31.900

TRADICIONAL
Arepa rellena de queso, huevo al gusto acompañado con fruta de temporada y queso fresco
$ 31.900

TARTA DE WAFFLES
Waffles clásicos con asiáticos frescos, tocineta crisp, huevo frito, queso philadelphia ajiribiche, miel de maple y fruta de temporada
✓ **OPCIÓN VEGETARIANA**
Waffles clásicos con asiáticos frescos, queso Philadelphia ajiribiche, huevo frito, miel de maple, fruta de temporada
✓ **OPCIÓN VEGANA**
Waffles clásicos con leche de leche de almendras y asiáticos frescos, 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 crisp huevos cascados, aguacates macerados con hortalizas y limón.
$ 31.900

BAGEL DE HUEVO FRITO
Pan Bagel, mayo balsámica, mix de lechugas, jamón dulce de pavo y huevo frito.
$ 31.900

PANCAKES
Pancakes clásicos, tocineta crisp, huevo frito, queso Philadelphia ajiribiche, miel de maple y fruta de temporada
Opción Vegetariana
Modificable de la primera opción
$ 31.900

✓ **OPCIÓN VEGANA**
Pan de masa madre de corteza dura con aguacates macerados en hortalizas y jalea, mermelada de tomates confit, champiñones confit y miel de frutos secos
$ 31.900

TARTA DE LA MARINERA
Tarta de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, yogur griego y miel de maple
✓ **OPCIÓN VEGANA**
Tarta de frutas de temporada, granola casera, crema de avellanas, leche de almendras y miel de maple
$ 31.900

✓ VEGETARIANO ✓ VEGANO
PICANTE ✓ CONTIENE NUECES

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO
Trozos de pescado fresco marinados en una crianza leche de tigre, acompañado de maízoro baby y pancita confitada con un toque en miel de ají.
$ 29.900

CALDEREta DE POLLO ANTICUCHERO
Crema de pollo y verduras realzada con especias anticuchera, acompañada de crackers de semillas de zapallo, alioli, rodajas de mix de lechuga, cebolla en julianas marinadas al estilo ceviche.
$ 29.900

TIBADITO DE SALMÓN ANINO
Fresco salmón servido sobre salsa pisco, con un toque tradicional en mantequilla de romeo, acompañado de gotas de ají amarillo, gotas de mousse 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 nikkei con notas cítricas, trozos de tofu jugoso y tofu crocante, acompañados de un colorido mix de vegetales y ajos dulces
$ 41.900

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ Y GARY
Salmón salteado en mantequilla de romeo, glaseado con salsa de maracuyá y angelica encurtida, acompañado de puré de papa criolla y ají amarillo y mix de vegetales frescos
$ 41.900

TATAKI DE RES
Sotomilo de res sellado, servido con salsa ponzu y una reducción de cítricos, acompañado de un arroz cremoso de quinoa, pancoca y un mix de techugas frescas
$ 58.900

LOMO SALTADO
Cubos de sotomilo salteados en salsa lima, con cascos de cebolla y tomate, bañados en sillas, acompañados de arroz de quinoa con notas cítricas y cascos de papa rustícas
$ 58.900

CHUAÑIKI DE POLLO
Pechuga de pollo rebozada con mix de vegetales y piña troceada en salsa ajiribiche. Acompañado de arroz con quinoa rustica y ensalada fresca
$ 58.900

MARISCOS, ARROCES Y CREMOSOS
Trozos de pulpo, camarón, mejillones, calamar y kanikama cocinarte, salteados en mantequilla especiada con sabores anticucheros, servidos sobre una carna de arroz cremoso de quinoa y tinta de calamar
$ 65.900

CHAUFITA
Arroz frito al wok con un mix de vegetales frescos, pulpo camarón y calamar, salteados en sillas y adornado con cebollín. Acompañado de pancoca crocante y chifles de amarantha
$ 65.900

BIFE DE LOS 7 COLORES
250 gr de lomo ancho, marinado, a la plancha, acompañado de verduras asadas en aceite de hierba de luisa, puré de papa andina y cremosa salsa de pimienta
$ 58.900

CONCHITAS AL PESTO
✓ Conochitas arrasadas de camote, bañados en pesto peruano cremoso, sobre una carna de mix de techugas frescas, acompañado de queso parmesano rallado y caramelizadas, tomate cherry marinado en oliva y especias anticucheras
$ 38.900

DEL HUERTO A LA PARILLA
✓ Coliflor asada con especiales anticuchera, vegetales saltados, hierbas frescas, caqui, pure de zanahoria y aceitoso
$ 38.900

ADICIONES
Arroz blanco **$6.900**
Arroz cremoso **$9.000**

✓ VEGETARIANO ✓ VEGANO
PICANTE ✓ CONTIENE NUECES

ENSALADAS

ENSALADA LIMA CON SALMÓN
✓ Salmón salteado en mantequilla de romeo y cremoso, servido sobre un mix de techugas frescas, Queso fresco, tomate cherry, cebolla en especias anticuchera, alimentadas con especiales y aceitosos 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, cingimiento de cebolla puerro, cítrifes de arracacha, mix frutosos secos y una reducción de balsámico que realza cada bocado
$ 58.900

ENSALADA LIMA CON LOMO
✓ Lomo de res salteado con especiales anticucheras sobre mix de techugas frescas, queso feta, tomate cherry marinado en oliva y cebiches, cingimiento 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 chuñapuré acevichado, carne de res, mazorca dulce, servidas con salsa huancaína y mix de salsas de la casa
$ 52.900

HAMBURGUESA PORTO
Una empanada Gourmet de res, doble queso tipo americano, mermelada de naranja y cebolla caramelizada en sillas, acompañada de cascos de papa rústicos y mix de salsas de la casa
$ 52.900

ANTICUCHO DE POLLO
Antocucho de pechuga en sillas con kion, acompañado de jalea acaramelada y variedad de pimentones a la plancha, cascos de papas rústicas y mix de salsas de la casa
$ 48.900

HAMBURGUESA FUSIÓN ANDINA
Pan artesanal tipo brioche, carne de lechuga, tomate, tomate mermado en especias anticucheras, palta, carne de res, queso tipo americano, mermelada de tocineta y cebolla caramelizada en sillas, acompañada de cascos de papas rústicos y mix de salsas de la casa
$ 52.900

ANTICUCHO DE RES
Anticucho de res bañado en salsa nikkei, acompañado de jalea acaramelada y variedad de pimentones a la plancha, cascos de papas rustícas y mix de salsas de la casa
$ 45.900

ADICIONES
Arroz blanco **$6.900**
Papas en casco **$15.900**

✓ VEGETARIANO ✓ VEGANO
PICANTE ✓ CONTIENE NUECES

POSTRES

CHEESECAKE ANDINO
Textura cremosa a base de leche de coco, queso crema y miel de lechos con notas de limón, sobre una base crujiente de galleta, acompañada de mermelada de la casa (frutos rojos o frutos amarillos)
$ 22.900

TEXTURAS DE CHOCOLATE
✓ Brownie de chocolate dulce coronado con chocolate amargo, acompañado de ralladuras de almendras con notas cítricas y helado de chocolate.
$ 29.900

BEBIDAS

BEBIDAS SIN LICOR

Agua con gas 300ml **$6.000**
Agua natural 300ml **$6.000**
Agua natural 500ml **$8.000**
Botella **$6.000**
Té Helado 400 ml **$9.000**
Affair bebida helada **$15.000**
Gaseosa **$8.000**
Red Bull **$10.000**
Soda Helsa **$8.000**
Coca Cola Lata 270ml **$8.000**
Coca Cola Cero/ normal 350ml **$8.000**

Soda saborizada mancaya y alfalfaca **$13.900**
Soda saborizada lychee y fresa **$13.500**

Jugo natural de naranja **$9.000**
Jugo natural de mora **$12.900**
Jugo natural de fresa **$12.900**
Jugo natural de limón - canela **$12.900**
Jugo natural de mandarina - fresa **$14.900**
Batido menta **$14.900**
Limonada natural **$14.900**
Limonada de coco **$14.900**
Limonada de lychee **$14.900**
Limonada de cereza **$14.900**

LICORES

TEQUILA
Don Julio Blanco botella **$385.000** | trago **$40.000**
Don Julio Reposado botella **$445.000** | trago **$45.000**
Tequila Jose Cuervo Silver botella **$130.000** | trago **$25.000**

WHISKEYS
Old Parr botella **$860.000**
Buchanan's botella **$500.000** | menta **$560.000**
Trago Whiskey **$25.000**

VODKA
Vodka Grikoff botella **$130.000**
Vodka trago **$25.000**

NACIONALES
Aguardiente Azul menta **$45.000** | trago **$12.000**
Aguardiente Rojo menta **$45.000** | trago **$12.000**
Ron Medellín 8 años mezcla **$70.000** | trago **$25.000**

COCTELES

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

OLD FASHIONED - $49.600
Bourbon Whisky, ambar simple, gotas amargos.

TEQUILA SUNRISE - $27.800
Tequila sirve, jugo de naranja y granadina.

PIÑA COLADA - $35.000
Ron blanco, crema de leche y ambar de piña.

GIN & TONIC - $40.700
Gin y agua tónica.

CUBA LIBRE - $22.800
Ron blanco, limón y Coca Cola.

PISCO SOUR - $27.000
Pisco quebranta, ambar, clara de huevo, gotas amargas

Jugo Cuerre $25.000
Tequila Jose Cuervo y 1800 Silver, zumo de limón y triple sec.

RON COLLIS - $25.000
Ron blanco, ambar, zumo de limón y ginger.

MOSCOW MULE - $25.000
Vodka, zumo de limón, ambar de gengibre, hierba buena y ginger.