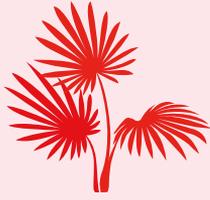


Cocina y Coctelería realmente Peruana
Más Peruano imposible

Lima.





Más peruano imposible.



Te invitamos a vivir una experiencia gastronómica diferente, donde tus sentidos serán los protagonistas.

Descubre una importante variedad de ingredientes peruanos, trabajados para sorprenderte, en un ambiente que hará que tu mente se desconecte de la cotidianidad.

**Nuestro concepto, insumos
y chefs son 100% peruanos**

PARA COMPARTIR CON TUS PATAS



TRIO DE CAUSAS

Masa de papa con ají amarillo, servida con palta y nuestras salsas peruanas.

DE MARISCOS

Q. 139

ARMA TU TRÍO

Q. 155

(POLLO, CAMARÓN, ATÚN FRESCO,
PULPO AL OLIVO Y CHICHARRÓN DE PESCADO)

A LA PARMESANA

Q. 149

Scallops o camarones gratinados con queso parmesano con un toque de limón y mantequilla.

JALEA IMPERIAL

Q. 155

¡La preferida! Chicharrón de róbalo, camarón, pulpo y calamar servidos sobre una cama de yuca frita acompañados de salsa criolla y salsa tártara.

PULPO AL OLIVO

Q. 109

Finas láminas de pulpo bañadas en aceite de oliva y nuestra salsa de aceitunas peruanas con un toque de mayonesa, acompañado de palta y galleta soda.

LECHE DE TIGRE

Q. 69

El jugo que le da vida a nuestro ceviche, servido con cebolla morada, canchita y camote.

ANTICUCHOS

Q. 129

Corazón de res dorado con nuestra famosa salsa anticuchera, choclo y papas caseras.

LOMITO

Q. 169

CULOTTE

Q. 159

TEQUEÑOS

Masa wantan rellena de lo que gustes, acompañados de nuestras deliciosas salsas caseras.

MOZZARELLA

Q. 79

AJÍ DE GALLINA

Q. 89

LOMITO

Q. 129

CULOTTE

Q. 129

MIXTO

Q. 129

PAPA A LA HUANCAÍNA

Q. 69

¡Un clásico! Papas bañadas en salsa Huancaína, acompañadas de aceituna peruana, queso fresco y huevo.

**PREGUNTA POR NUESTROS PIQUEOS,
¡LA MEJOR FORMA DE DISFRUTAR LA GASTRONOMÍA PERUANA!**



Trio de Causas de Mariscos

ENTRADAS



TIRADITOS

PESCA DEL DÍA

Q. 109

En salsas cevicheras de ají amarillo, rocoto y leche de tigre. Acompañado de choclo, canchita y camote.

MARISCOS

Q. 129

Pesca del día, camarón y pulpo en nuestras salsas cevicheras, acompañado de palta y galleta de soda.

ATÚN NIKKEI

Q. 129

Finas láminas de atún fresco en nuestra salsa a base de miel, soya y ajonjolí. Acompañado de palta, pepino y puré de camote.

**Tú y yo,
un TIRADITO
no sé...
¡Piénsalo!**

*Trabajamos con Pesca del día, manejando altos estándares de frescura y calidad.
El consumo de pescado y mariscos queda bajo responsabilidad del cliente



Tiradito Atún Nikkei

CEVICHE



CLÁSICO PERUANO

PESCA DEL DÍA	Q. 95
CAMARÓN	Q. 99
MIXTO	Q. 109

APALTADO

Pesca del día, camarón o mixto hecho a base de aceite de oliva, acompañado de palta y alcaparras.

PESCA DEL DÍA	Q. 99
CAMARÓN	Q. 109
MIXTO	Q. 119

VIAGRA

Pesca del día, pulpo y conchas negras.

*Disponible fin de semana

Q. 119

NIKKEI

Pesca del día, pulpo, salsa de ostión y ajonjolí.

Q. 119

AL OLIVO

Ceviche mixto con nuestra leche de tigre a base de aceitunas peruanas.

Q. 125

CARRETIERO

El más peruano de todos los ceviches. Un buen clásico acompañado de calamar crocante y yuca frita.

PESCA DEL DÍA	Q. 129
PULPO	Q. 129
CAMARÓN	Q. 135
MIXTO	Q. 149

CEVICHE FRITO

Delicioso ceviche empanizado acompañado de choclo y camote doradito. Pídelo con cualquiera de nuestras salsas cevicheras, leche de tigre, rocoto o ají amarillo.

¡Muy recomendado!

PESCA DEL DÍA	Q. 109
CAMARÓN	Q. 115
MIXTO	Q. 125

CEVICHE A LA PIEDRA

Se otorga ese nombre característico ya que se cocinaba con piedras calientes. El ceviche a la piedra es un delicioso ceviche peruano, servido caliente preparado con leche de tigre a base de rocoto, chile pimienta y leche de coco.

¡Una exquisitez!

PESCA DEL DÍA	Q. 109
CAMARÓN	Q. 115
MIXTO	Q. 125



¡AGREGA PALTA (AGUACATE) A TU CEVICHE PARA QUE QUEDE BUENAZO!

*Trabajamos con Pesca del día, manejando altos estándares de frescura y calidad.

El consumo de pescado y mariscos queda bajo responsabilidad del cliente



CAUSAS



POLLO

Flambeado en soya

Q. 79

VEGETARIANA

Q. 79

CAMARÓN

Flambeado en salsa de ostión

Q. 85

ATÚN FRESCO

En aceite de ajonjolí

Q. 89

PULPO AL OLIVO

Con aceitunas peruanas

Q. 89

CHICHARRÓN DE PESCADO

Pesca del día empanizada acompañada de salsa tártara

Q. 79

MANCORA

La Reina de las Causas, rellena de atún fresco en salsa de ostión y ajonjolí. Coronada con dos camarones jumbo. ¡Una verdadera delicia!

Q. 119



**No hay causa
más noble
que la
Causa Limeña**



SANGUCHONES



CHICHARRÓN (PANCETA EN COCCIÓN LENTA)

Q. 109

Chanchito, camote frito, salsa criolla y mayonesa de aji amarillo. Servido con guarnición de papas fritas o camote frito y nuestra variedad de salsas de la casa.

CULOTTE SALTADO

Q. 119

Jugoso Culotte salteado en wok servido en un delicioso pan tostadito acompañado de papas fritas.

LOMITO

Q. 139

ASADO PRIME

Q. 139

De los sanguches criollos más populares de Lima. Culotte o lomito preparado en su rica salsa de asado a base de aji panca, servido con palta (aguacate), cebolla empanizada y una pizca de mayonesa.

PLAYERO

Q. 109

Filete de róbalo empanizado sobre una cama de palta (aguacate), salsa criolla y mayonesa de aji amarillo. Acompañado de yuca doradita.

ENSALADAS



LA FRESCA

Mezcla de lechuga, tomate, zanahoria, remolacha y palta (aguacate). Acompañada de nuestro aderezo casero.

POLLO

Q. 69

RÓBALO

Q. 89

ATÚN

Q. 99

PERUANÍSIMOS



ARROZ CON POLLO

Q. 99

Pechuga de pollo y arroz preparado al estilo peruano con base de cilantro y cerveza. Acompañados de papa a la Huancaína y criolla.

AJÍ DE GALLINA

Q. 89

Pechuga de pollo deshilachada en crema de ají amarillo peruano con pecanas, sobre una cama de papas cocidas, acompañadas de huevo y un toque de aceitunas peruanas. Servido con una guarnición de arroz.

CULOTTE SALTADO

Q. 119

Jugoso culotte (puyazo importado) salteado en wok acompañado de papas casera y arroz.

LOMITO

Q. 139

RÓBALO

Q. 129

MAR Y TIERRA

Q. 149

SUDADO

Q. 139

Caldo de mariscos preparado con ají panca, ají amarillo peruano y vino blanco, servido con una guarnición de arroz.

PESCADO A LO MACHO

Q. 139

Guisado de róbalo empanizado, camarón, pulpo y calamar preparados en una salsa de ajíes peruanos. Acompañado de yuca doradita y arroz.

CHUPE DE CAMARONES

Q. 139

¡La reina de todas las sopas! A base de leche y queso, acompañada de arroz, camarones y por supuesto el toque de agregar un huevo al final.

PESCADO FRITO

Q. 149

Lenguado Fresco (1,5 lbs aproximadamente), doradito, con criolla y ají. Incluye 2 guarniciones.

* Sujeto a disponibilidad

El rumor es cierto...
¡¡Aquí se come BUENAZO!!



Chupe de Camarones

ARROCES



CHAUFA

Arroz frito, salteado al wok en salsa soya y aceite de ajonjolí. Acompañado de nuestra salsa agridulce oriental.

CLÁSICO	Q. 89
POLLO	Q. 89
PANCETA	Q. 119
LOMITO	Q. 139
CULOTTE	Q. 129
CAMARÓN	Q. 109
MARISCOS	Q. 109
CHAUFA DUO	Q. 159
VEGETARIANO	Q. 89

ARRIZOTADO HUANCAÍNA

Arroz estilo risotto en salsa Huancaína acompañado de la proteína que más te guste.

POLLO	Q. 99
LOMITO	Q. 149
CULOTTE	Q. 139
CAMARÓN	Q. 129
PULPO	Q. 129
MIXTO	Q. 159
VEGETARIANO	Q. 99

ARROZ NORTEÑO

Oriundo del norte de Perú, un arroz con mucho color y sabor acompañado de criolla con palta (aguacate). La mejor parte es que lo puedes combinar con lo que gustes:

CHANCHITO	Q. 129
RÓBALO	Q. 129
MARISCOS	Q. 139

ARROZ CON CAMARONES

Arroz preparado en salsa de ajíes peruanos, vino blanco y parmesano. Servido con un toque de salsa Huancaína y criolla.

MARISCOS	Q. 139
MARISCOS Y CONCHA NEGRA	Q. 149

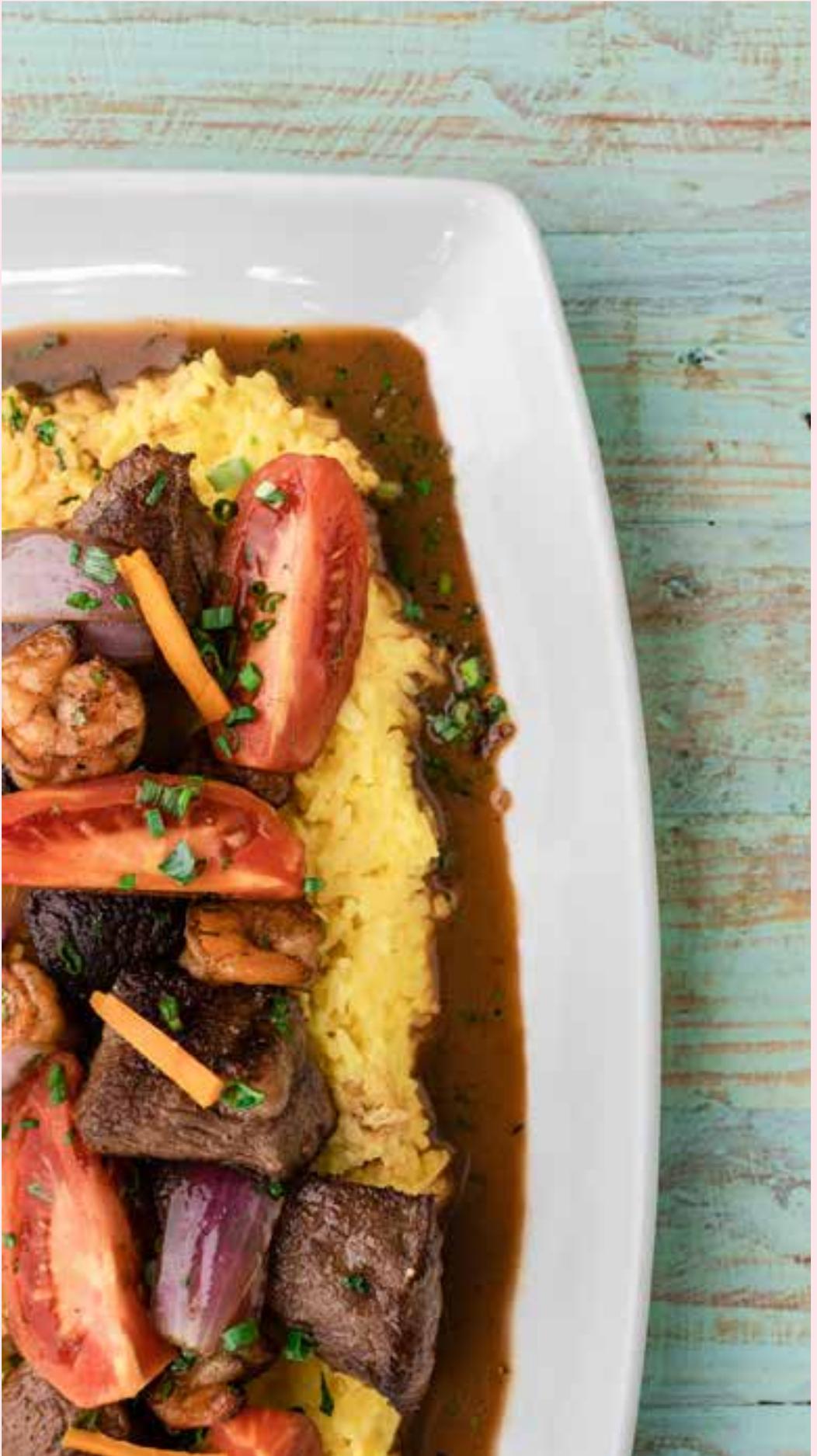
TACU TACU

Arroz prensado con lenteja o frijol blanco acompañado de nuestra salsa a base de cabezas de camarón, chile pimiento y rocoto. Disfrútalo con la proteína que más te guste.

POLLO	Q. 119
LOMITO	Q. 149
CULOTTE	Q. 139
CAMARÓN	Q. 129
RÓBALO	Q. 129
PULPO	Q. 129
MIXTO	Q. 159
VEGETARIANO	Q. 119



**DISFRÚTALOS AGREGANDO PAN AL AJO,
CON MANTEQUILLA O TOSTADO.**



Arrizotado Culotte y Camarón

PASTAS



FETTUCCINE HUANCAÍNA CON CULOTTE Y CAMARÓN LOMITO

Q. 145
Q. 149

FETTUCCINE SALTADO

Fettuccine en salsa huancaína acompañado de lomito o culotte saltado al wok.

MAR Y TIERRA

Q. 149-Q129

Q. 149-Q159

TIMBAL DE CAMARONES

Fettuccine en crema de pimiento y rocoto con camarones flambeados.

Q. 129

FETTUCCINE AL PESTO CON PECHUGA EMPANIZADA Y HUANCAÍNA

LOMITO CULOTTE

Q. 105
Q. 149
Q. 145

¡QUINUA LOVERS!

Delicioso grano cultivado principalmente en la Cordillera de los Andes. Disfrútalo en cualquiera de nuestras opciones.

QUINOTTO HUANCAÍNA

POLLO LOMITO CULOTTE CAMARÓN RÓBALO PULPO MIXTO VEGETARIANO

Q. 115
Q. 149
Q. 145
Q. 135
Q. 135
Q. 135
Q. 159
Q. 115

QUINOTTO ESPECIAL

Deliciosa Panceta en salsa de Asado a base de ají Panca, servida con cebolla empanizada y acompañada de quinua con salsa Huancaína. También puedes probarlo con Culotte o Lomito.

Q. 149

QUINUA CHAUFA

POLLO LOMITO CULOTTE CAMARÓN MARISCOS VEGETARIANO QUINUA CHAUFA DUO

Q. 105
Q. 139
Q. 129
Q. 119
Q. 129
Q. 105
Q. 159

TIMBAL DE QUINUA

Puedes disfrutar tu timbal con atún fresco, camarón, pulpo al olivo o con vegetales salteados.

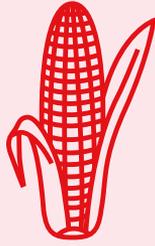
Q. 109

QUINUA SALAD

Q. 95



Fettuccine Huancaína con Culotte y Camarón



Más
Peruanos que
el Machu Picchu



**80% de los ingredientes que utilizamos
en nuestros platos son Peruanos**



Tacu Tacu de lentejas con Camarones

PARA CHIBOLITOS

Tequeños con Guacamole Q. 69

Salchipapas Q. 69

Milanesa ó deditos de pollo con papas
o camotes fritos Q. 79

CAMARÓN Q. 99

RÓBALO Q. 99

Fettuccine a la mantequilla con filete
de pollo a la plancha Q. 69

CAMARÓN Q. 99

RÓBALO Q. 99

POSTRES



Crema Volteada Q. 29

Suspiro Limeño Q. 29

Pie de Limón Q. 29



Suspiro Limeño





BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Chicha Morada	Q. 29
Inca Kola	Q. 29
Mango	Q. 29
Berries	Q. 29
Maracuyá	Q. 29
Guanaba	Q. 29
Limonada	Q. 19
Naranjada	Q. 19
Gaseosas	Q. 18
Cimarrona	Q. 20
Jugo de tomate preparado	Q. 20
Agua pura	Q. 12
San Pellegrino 500ml	Q. 39



CERVEZAS

Cusqueña Cerveza Premium Peruana	Q. 35
Cerveza Nacional	Q. 29
Cerveza Artesanal El Zapote	Q. 35
Cerveza Artesanal El Príncipe Gris 500 ml	Q. 65
Jugo De Michelada	Q. 15



PISCOS

PORTON 502

¡Inspirado en Lima!

PISCO SOUR

Trago Bandera del Perú.

MANGO SOUR

Pisco Sour con un toque tropical y dulce que lo hace espectacular.

MARACUYÁ SOUR

Pisco Sour elevado a su máxima expresión.

GUANABA SOUR

De los cócteles más solicitados por su frescura y sabor.

CHICHA SOUR

Dedicado a los Andes del Perú.

CHILCANO

Para disfrutarlo sorbo a sorbo. Pisco, Ginger Ale y Limón.

CHILCANO GUANABA

CHILCANO MARACUYÁ

BERRY MARGARITA

PISCTONIC

Pisco, agua tónica, hielo y limón.

PISCO SHOT

Purito como el alma de los peruanos.

BOTELLA PORTÓN

Quebranta o acholado.

Caravado Portón

Q. 55 – Q. 75

Q. 50 – Q. 75

Q. 55 – Q. 75

Q. 55 – Q. 75

Q. 60 – Q. 80

Q. 55 – Q. 75

Q. 50 – Q. 75

Q. 60 – Q. 80

Q. 55 – Q. 75

Q. 55 – Q. 75

Q. 50 – Q. 75

Q. 45 – Q. 70

Q. 690

Nos metemos una buena bomba







COCTELES

Sambuca	Q. 49
Baileys	Q. 49
Amaretto	Q. 49
Carajillo	Q. 59

Ron

Mojito	Q. 45
Cuba Libre	Q. 40
Ron 12 Años	Q. 45
Ron Zacapa	Q. 69

Vodka

Vodka Stolichnaya	Q. 45
Vodka Grey Goose	Q. 69

Gin

Gin Tonic Tanqueray	Q. 49
Gin Tonic Hendricks	Q. 69

Whisky

Whisky Black Label	Q. 59
Whisky Old Parr	Q. 59
Whisky Chivas	Q. 60
Whisky Buchanan's	Q. 60

Tequila

Don Julio Blanco	Q. 65
Don Julio Reposado	Q. 75
Don Julio 70	Q. 90



VINO TINTO

SANGRÍA

Q. 44

COPA

Trapiche Malbec Tinto (Argentina)
Calvet Merlot (Francia)

Q. 39
Q. 65

BOTELLA

La Espera Reserva (Argentina)
La Espera Roble
Carmen Gran Reserva (Chile)
Carmen Premier
Carmen Insigne
Pascual Toso Reserva (Argentina)
Antigal 1 (Argentina)
Altos Las Hormigas (Argentina)

Q. 399
Q. 269
Q. 399
Q. 295
Q. 240
Q. 399
Q. 290
Q. 299

VINO BLANCO

SANGRÍA

Q. 44

COPA

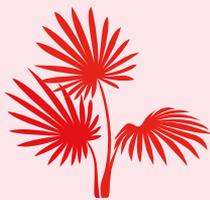
Trapiche (Argentina)
Calvet (Francia)

Q. 39
Q. 65

BOTELLA

Adobe Reserva (Chile)
Fruits De Mer (Francia)
Fernandez Pierola Tempranillo (España)
Kendall Jackson Reserva (Estados Unidos)

Q. 239
Q. 250
Q. 259
Q. 379



FB: @restaurantelimacocinaperuana
IG: @restaurantelima

Zona 4
Tel. +502 2234-5823
Via 5 2-43 zona 4,
Casa del Águila.

Zona 15
Tel. +502 2238-3936
2a calle 19-46 zona 15
Vista Hermosa 2.
Edificio Vhista