

limarios.cl

Lima Rios

MENÚ

Contactanos

- +56 9 6157 1754
- Trípoli 9897 - La Florida
- @restaurantlimarios
- www.limarios.cl

Gatronomia
Peruana



APERITIVOS

Pisco Sour Vaticano	\$8.950
Pisco Sour Catedral	\$6.900
Pisco Sour Normal	\$4.450
Chilcano de Pisco	\$5.500
Caipiriña	\$4.500
Maracuyá Sour	\$5.500
Mango Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$5.990
Mojito Cubano	\$5.450
Mojito de Frutas	\$5.990
Kir Royal	\$4.590
Piña Colada	\$5.250
Algarrobina	\$5.250
Aperol spritz	\$5.990
Leche de Tigre Catedral	\$8.450
Leche de tigre	\$5.990
Machupichu	\$7.450
Daiquiri	\$5.450



CERVEZAS

Cusqueña Rubia	\$3.950
Kunstman Torobayo	\$3.950
Austral Lager/calafate	\$3.990
Corona	\$3.950
Michelada/Chelada	\$3.990

BEBIDAS

Inka kola	\$2.950
Coca Zero, coca cola	\$2.150
Sprite Zero, Sprite	\$2.190
Ginger zero/Ginger	\$2.190
Fanta, Nectar	\$2.190

LIMONADAS/ JUGOS

Limonada tradicional	\$3.990
Limonada Menta	\$4.250
Limonada Menta G.	\$4.350
Limonada Frozzen	\$4.290
Frutilla, Mango, piña	\$4.350
Chirimoya, Maracuyá	\$4.500
Frambuesa	\$4.800





PIQUEOS

TRIOLOGIA MARINA \$23.950
(para 2 personas).

Ceviche de pescado, arroz con mariscos, jalea mixta.

PIQUEO LIMA RIOS \$28.990
(para 4 personas).

Ceviche mixto, pulpo al olivar, empanada criollas, anticucho mixto, camarones apanados.

EMPANADITAS CRIOLLAS \$12.990

Masa rellena de lomo saltado, ají de gallina.

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE PESCADO \$13.900

Pescado en cubos, marinados en limón de pica y leche de tigre. Acompañado de choclo, camote y cebolla morada.

CEVICHE MIXTO \$13.990

Reineta en cubos, camarón, pulpo, calamar, y pulpa de jaiba marinados en limón pica y leche de tigre. Acompañado de choclo, camote y cebolla morada.

PULPO AL OLIVAR \$13.900

Láminas de pulpo del norte, vino blanco aceite de oliva, finas hierbas y bañada en salsa de aceituna.

TIRADITO DE SALMÓN \$14.990

Salmón en finas láminas marinado en limón de pica y leche de tigre y acompañado de camote, cholo y cancha.

CEVICHE LIMA RIOS \$15.950

Atún en cubitos, camarón, pulpo, pinzas de jaiba marinados en leche de tigre.



ENTRADAS CALIENTES

JALEA MIXTA ESPECIAL \$13.990

Pescados y mariscos rebosados, empanizado frito. Acompañados de yuca y sarza criolla.

MACHAS A LA PARMESANA \$13.990

Machas frescas gratinadas con queso parmesano, mantequilla y aromatizadas con vino blanco y especias.

CAMARONES AL PANKO \$11.990

Camarones apanados con panko y frito acompañados de salsa de maracuyá.

ANTICUCHO DE CORAZÓN \$11.990

Filetillos de corazón de vacuno macerado en salsa anticuchera a la parrilla, acompañado de papas doradas.

PULPO A LA PARRILLA \$14.950

Crocante pulpo a la parrilla, bañado en chimichurri, acompañado de papas rústicas salteadas al romero y mantequilla.





SUGERENCIAS

RISOTTO AL PESTO FUSIÓN \$15.950

Un rico risotto de albaca, acompañado de atún a la plancha bañado con mariscos ala macho.

FETUCCINI AL ALFREDO \$12.990

Pasta en salsa blanca cremoso, aromatizado con tocino orégano acompañado crocante de pollo.

SALMÓN A LA MENIER CON CAMARONES \$14.990

Filete de salmón a la plancha bañado con salsa menier y camarones, acompañado de chaufa de quinua.

SALMÓN ESTILO CHEF \$14.990

Salmón alas finas hierbas a la plancha bañado en salsa de maracuyá acompañado de puré de papa.

FILETE MIGÑON \$15.990

Filete corte mariposa a la plancha bañado en salsa migñon, acompañado de fetuccini a la huancaína.

PESCADOS & MARISCOS

SALMÓN A LO POBRE \$14.990

Corte de salmón de vacuno a la plancha acompañado de encebollado, plátano, huevo frito y papas fritas.

PESCADO A LO MACHO \$12.950

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos. Acompañado de porción de arroz.

ARROZ CON MARISCOS \$11.450

surtido de mariscos salteados, aromatizado con mantequilla vino blanco sabor a pacífico cocido en salsa madre de camarón.

CHAUFA TRES SABORES \$12.200

Filete vacuno, pollo y camarón salteados al wok, con arroz y salsa de soya aromatizado con especias orientales y cebollín.

SALMÓN TRES QUESOS \$13.990

Fetuccini en salsa bechamel a los tres quesos aromatizado con tocino, salmón a la plancha cubierto en chimichurri.

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN \$13.990

Filete de salmón a la plancha, camarones cubiertos en salsa de camarón y servido con arroz.

RISOTTO DE CAMARONES \$11.990

Arroz cremoso acompañado de camarones aderezados, salsa de camarones.

ATÚN A LA COSTRA PIMIENTA \$14.500

Corte de atún a la plancha en reducción de vino tinto, Acompañado con chaufa de quinua.



PLATOS PERUANOS



LOMO SALTADO \$13,990

Trozos de filete salteados a fuego alto con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

LOMO SALTADO A LA HUANCAÍNA \$13,900

Trozos de filete, con cebolla, tomate, cebollín salteados a fuego alto, salsa de soya. De guarnición Fetuccini a la huancaína.

LOMO SALTADO FUSIÓN \$14,990

Trozos de filete, champiñones y camarones salteados a fuego alto. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

SECO DE CORDERO \$17,990

Garrón de cordero marinado en chicha de jora y ajíes, cocción en su propio jugo a fuego lento, acompañado de pallares y arroz blanco.

FILETE A LO POBRE \$12,990

Corte de filete de vacuno a la plancha acompañado de encebollado, plátano, huevo frito y papas fritas.

AJÍ DE GALLINA \$11,990

Tradición peruana, pechuga de gallina desmenuzada, cremosa salsa de ají, queso y nueces, acompañado de arroz



FETUCCINI AL PESTO CON FILETE \$13.990

Pasta bañada en salsa pesto a la peruana. Acompañado de un corte de Filete.

OSOBUCO A LA CACEROLA \$12.990

Medallón de osobuco a la cacerola, acompañado de puré de albaca.

FILETE A LO MACHO \$12.990

Filete y surtido de mariscos a la parrilla cubierta en salsa de coral de camarón, acompañado de arroz.

TACU TACU LIMA RIOS \$15.990

Lomo saltado y surtido de mariscos a la parrilla cubierta en salsa de coral de camarón, acompañado de sobre tacu tacu criollo.

VEGETARIANOS

RISOTTO DE CHAMPIÑONES \$10.990

Arroz cremoso acompañado de champiñones laminados, crema de leche y mantequilla.

FETUCCINI SALTADO VEGGIE \$9.990

Pasta salteada al wok con mix de verduras y salsa de soya.

SALTADO DE VERDURAS \$8.900

Verduras salteadas a fuego alto, salsa de soya. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.



SOPAS

PARIHUELA \$10.990

Sopa tradicional norteña de larga cocción de mariscos surtidos y salsa de ajíes. Va acompañado de Yucas.

CHUPE DE CAMARONES \$10.990

Plato tradicional elaborado concentrado de fondo de pescado y leche gloria, con camarones ecuatorianos, huevos, choclo, arvejas y queso fresco.

POSTRES

CREMA VOLTEADA \$4,900

Lenta cocción a baño maría de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y vainilla.

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$4,950

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue.

DELICIA LIMA RIOS \$7,990

Unimos nuestros tres postres para darte una increíble sorpresa de dulzura y texturas.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$4,990

Base de galletas y queso crema, endulzada coulis de maracuyá.

TORTA TRES LECHES \$4,990

Bizcocho bañado con tres tipos de leche, cubierto en crema de chantillí.

HELADOS ARTESANALES \$3,990

Vainilla, pistacho, chocolate, frutilla.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$4,990

Acompañado con helado de vainilla.



CAFÉ E INFUSIÓN

Café Espresso \$2,990

Café Cortado \$3,500

Capuchino \$4,200

Nescafé \$2,100

Agua de hierbas \$2,100

