

# LIMA RIOS

COCINA PERUANA



· CARTA COMIDA ·

# ENTRADAS Y PIQUEOS

- **PIQUEO MARINO** (Para 2 personas)  
\$17.990  
Ceviche mixto · pulpo al olivo · empanadas acriolladas.
- **ANTICUCHO LIMA RIOS** (Para 2 personas)  
\$12.990  
Anticucho de camarón, pollo y corazón de vacuno. Acompañado de sarza criolla y papas dorada.
- **EMPANADITAS CRIOLLAS**  
\$12.990  
Masa casera rellena de Lomo Saltado y Ají de Gallina.
- **CROCANTE DE CAMARONES JUMBO**  
\$13.990  
Camarones empanizados con panko sobre una cama de puré de camote glaseado. Acompañado de salsa agri dulce de miel.



# · ENTRADAS FRIAS ·

## · CEVICHE DE PESCADO

\$13.900

Pescado del día marinado en limón de pica y leche de tigre.  
Acompañado de choclo cocido · camote · cebolla morada en pluma.

## · CEVICHE MIXTO

\$14.590

Pesca del día, camarón, pulpo, calamar, marinados en limón pica y leche de tigre. Acompañado de choclo cocido, camote y cebolla morada.

## · PULPO AL OLIVO

\$13.900

Láminas de pulpo, vino blanco aceite de oliva, finas hierbas y bañada en salsa de olivo.

## · CEVICHE MARINO

\$15.990

Pescado del día en cubos, locos, camarón, pulpo en láminas, pinzas de jaiba marinados en leche de tigre.

## · TIRADITO CRIOLLO

\$15.990

Pesca del día en láminas finas servida con nuestra emulsión de ají amarillo.  
Acompañado de choclo cocido.

## · CEVICHE CARRETIILLERO

\$15.990

Pesca del día marinado en limón y leche de tigre con toques picantes y chicharrón de calamar. Acompañado de choclo cocido, camote y cebolla morada en pluma.



# · ENTRADAS CALIENTES ·

## · JALEA MIXTA ESPECIAL

\$14.990

Pescado y mariscos empanizados pasado por fritura profunda. Acompañados de yuca frita 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

\$12.990

Camarones empanizados al panko. Acompañado de una reducción de maracuyá

## · ANTICUCHO DE CORAZÓN

\$12.990

Filetillos de corazón de vacuno macerado en salsa anticuchera a la parrilla. Acompañado de papas doradas y sarza criolla.

## · PULPO A LA PARRILLA

\$13.950

Crocante pulpo a la parrilla, bañado en salsa anticuchera. Acompañado de papas salteadas y choclo.



# · FONDOS MARINOS ·

## · PESCADO A LO MACHO

\$12,950

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

## · ARROZ CON MARISCOS

\$12,450

Selección de mariscos frescos salteados al wok aromatizados con chicha de jora y servido con nuestra salsa madre marina.

## · CHAUFA MIXTO

\$12,900

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

## · SALMÓN TRES QUESOS

\$13,990

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

## · RISOTTO DE CAMARONES

\$12,990

Arroz cremoso con base de salsa madre marina acompañado de camarones aderezados.

## · ATÚN A LA COSTRA PIMIENTA

\$14,500

Corte de atún a la plancha en reducción de vino tinto y costra de pimienta.  
Acompañado de risotto de quinua.



# · FONDOS MARINOS ·

## · PARRILLA MARINA

\$19,990

Cortes de pulpo, pesca del día y camarones jumbo suavemente ahumados. Acompañado de papas crocantes y choclo.

## · FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON BROCHETA DE ATÚN

\$12,450

Nuestra clásica salsa huancaína acompaña a la pasta para un sabor único. Servido con dos brochetas de atún marinado en salsa anticuchera y toques de chimichurri.

## · ATÚN AL AJILLO

\$14,500

Atún grillado bañado en salsa de ají amarillo con ajo . Acompañado con vegetales salteados.



# PLATOS PERUANOS

## • LOMO SALTADO

\$13,990

Trozos de filete salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.  
Acompañado de papas fritas crocantes y porción de arroz.

## • LOMO SALTADO A LA HUANCAÍNA

\$ 13,990

Trozos de filete salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.  
Acompañado de fetuccini en crema huancaína.

## • LOMO SALTADO FUSIÓN

\$14,990

Trozos de filete, champiñones y camarones salteados al wok.  
Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

## • SECO DE CORDERO

\$17.990

Guiso de garrón de cordero marinado en chicha de jora y ajíes.  
Acompañado de pallares reventados y arroz blanco.

## • AJÍ DE GALLINA

\$12,990

Tradicón 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 a la plancha.



# · PLATOS PERUANOS ·

## · SECO NORTEÑO PERUANO

\$15.990

Asado de tira marinado en chicha de jora, ajíes, cilantro y loche peruano. Guisado lentamente, acompañado de frejoles reventados y arroz blanco.

## · LOMO SALTADO A LO POBRE

\$15.990

Nuestro clásico lomo saltado servido con plátano frito y huevo montado. Acompañado de arroz y papas fritas.

## · OSOBUCO AL VINO

\$12.990

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

## · FILETE A LO MACHO

\$ 13.990

Filete a la plancha y surtido de mariscos a la parrilla cubierta en salsa de coral de camarón. Acompañado de arroz.

## · CHICHARRÓN DE POLLO

\$ 10.990

Crocantes trozos de pechuga empanizados . Acompañado de papas fritas.



FOTO REFERENCIAL



## · PLATOS VEGETARIANOS ·

### - RISSOTO DE CHAMPIÑONES

\$10.990

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

### - FETUCCINI SALTADO VEGGIE

\$10.990

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

### - SALTADO DE VERDURAS

\$8.900

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

## · SOPAS ·

### - PARIHUELA

\$12.990

Sopa tradicional norteña peruana de larga cocción de mariscos surtidos y salsa de ajíes. Acompañado de yucas.

### - CALDILLO DE CONGRIO

\$13.990

Plato tradicional elaborado concentrado de fondo de pescado y medallón de congrio, mariscos y papas cocidas.



FOTO REFERENCIAL

## · 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.

### - TORTA TRES LECHES

\$4,990

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

### - HELADOS ARTESANALES

\$3,990

Vainilla, pistacho, chocolate, frutilla.

### - VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$4,990

Acompañado con helado de vainilla.



# LIMA RIOS

COCINA PERUANA



COCTELERIA | VINOS

# · COCTELERIA PERUANA ·

· **PISCO SOUR VATICANO** // \$10.500

Pisco quebranta · limón de pica · jarabe de goma · albúmina.

· **PISCO SOUR CATEDRAL** // \$8.900

Pisco quebranta · limón de pica · jarabe de goma · albúmina.

· **PISCO SOUR CLÁSICO** // \$4.500

Pisco quebranta · limón de pica · jarabe de goma · albúmina.

· **PISCO SOUR SABORIZADO** // \$5.750

· Maracuyá · Mango · Piña · Chicha Morada · Frutilla · Jengibre

· **CHILCANO DE PISCO** // \$6.300

Pisco quebranta · ginger ale · limón.

· **CHILCANO SABORIZADO** // \$6.950

· Maracuyá · Mango · Piña · Chicha Morada · Frutilla · Jengibre

· **PISCO PUNCH** // \$4.500

Pisco italia · limón de pica · jarabe de piña · agua gasificada.

· **ALGARROBINA** // \$6.800

Pisco quebranta · leche evaporada · jarabe de goma · algarrobina.

· **MACHU PICCHU** // \$7.500

Pisco quebranta · jugo de naranja · jarabe de granadina · licor de menta.



# · COCTELERIA CLÁSICA ·

- **MOJITO CUBANO** // \$6.300  
Ron Blanco · brotes de menta · jarabe de goma · limón · agua gasificada.
- **MOJITO AFRUTADO** // \$6.900  
Ron Blanco · menta · jarabe de goma · pulpa de fruta a elección · agua gasificada.
- **CAIPIRINHA** // \$6.300  
Cachaca · gajos de limón · azúcar blanca.
- **DAIQUIRÍ** // \$5.450  
Ron Blanco · limón · azúcar blanca.
- **APEROL SPRITZ** // \$5.990  
Aperol · prosecco · agua gasificada.
- **RAMAZOTTI SPRITZ** // \$5.990  
Ramazotti · prosecco · agua gasificada.
- **PIÑA COLADA** // \$6.500  
Ron Blanco · crema de coco · piña.
- **KIR ROYAL** // \$5.500  
Licor de Cassis · prosecco · frutos rojos.
- **WHISKY SOUR** // \$7.990  
Whisky escocés · limón de pica · jarabe de goma · albúmina.
- **TOM COLLINS** // \$5.500  
London Dry Gin · limón · jarabe de goma · agua gasificada.
- **MARGARITA** // \$5.500  
Tequila blanco · limón · licor de naranja.



## · INFUSIÓN LIMA RIOS ·

Una selección especial de cortezas, especias y hierbas frescas dan vida a nuestra infusión de la casa.

- Menta · Jengibre · Canela · Clavo de olor
- Cáscara de naranja · Cáscara de limón

\$3.000

## · CAFÉ ·

- Café Espresso \$2.990
- Espresso Doble \$3.990
- Café Americano \$2.990
- Café Cortado \$3.500
- Capuccino \$4.200
- Nescafé \$2.100

## · INFUSIONES ·

- Manzanilla \$2.100
- Té Negro \$2.100
- Manzana \$2.100
- Té Verde \$2.100



## · CERVEZA ·

- Cusqueña Rubia \$3.950
- Kunstmann Torobayo \$3.950
- Austral Lager / Calafate \$4.990
- Corona Extra \$3.950
- Michelada / Chelada \$4.990

## · BEBIDAS GASIFICADAS ·

- Inca Kola \$3.950
- Coca Cola / Coca Zero \$3.950
- Sprite / Sprite Zero \$3.950
- Ginger Ale / Ginger Zero \$3.950
- Fanta \$3.950

## · LIMONADAS ·

- Chicha Morada \$4.500
- Limonada Tradicional \$4.100
- Limonada Menta \$4.400
- Limonada Menta Jengibre \$4.400
- Limonada Frozen \$4.400
- Limonada Afrutada \$4.800

## · JUGOS ·

- Frutilla \$4.400
- Mango \$4.400
- Piña \$4.400
- Chirimoya \$4.500
- Maracuyá \$4.500
- Frambuesa \$4.800



# BOTELLAS DE VINO

## CABERNET SAUVIGNON

· Tarapacá / Gran Tarapaca Reserva	Maipo	\$14.950
· Misiones de Rengo / Gran Reserva Cuvee	Rapel	\$12.950
· Santa Helena Gran Reserva	Colchagua	\$9.950
· Tarapacá Reserva	Maipo	\$9.750
· Santa Helena Reserva	Colchagua	\$8.900
· Leyda Reserva	Leyda	\$9.500
· Misiones de Rengo Reserva	Leyda	\$9.500
· Copa de Vino / Santa Helena Reserva	Colchagua	\$3.500

## CARMENERE

· Tarapacá / Gran Tarapaca Reserva	Maipo	\$14.950
· Misiones de Rengo / Gran Reserva Cuvee	Rapel	\$12.950
· Tarapacá Reserva	Maipo	\$9.750
· Santa Helena Reserva	Colchagua	\$8.900
· Leyda Reserva	Leyda	\$9.500
· Copa de Vino / Santa Helena Reserva	Colchagua	\$3.500

## MERLOT

· Tarapacá Gran Reserva	Maipo	\$14.950
· Santa Helena Reserva	Colchagua	\$8.900
· Copa de Vino / Santa Helena Reserva	Colchagua	\$3.500





# BOTELLAS DE VINO

## SYRAH

· Tarapacá Reserva	Maipo	\$9.750
--------------------	-------	---------

## SAUVIGNON BLANC

· Tarapacá Gran Reserva	Leyda	\$14.950
· Tarapacá Reserva	Colchagua	\$9.750
· Misiones de Rengo Reserva	Colchagua	\$9.500
· Santa Helena Reserva	Colchagua	\$8.900
· Copa de Vino / Santa Helena Reserva	Colchagua	\$3.500

## CHARDONNAY

· Tarapacá Gran Reserva	Leyda	\$14.950
· Leyda Reserva	Leyda	\$9.500
· Tarapacá Reserva	Maipo	\$9.750
· Misiones de Rengo Reserva	Rapel	\$9.500
· Copa de Vino		

## ESpumante

· Viña Mar Brut	Casablanca	\$8.900
· Copa Viña Mar Brut	Casablanca	\$3.500

