

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 CARRETILLERO**

\$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 fettuccini 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

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 a la plancha.



• PLATOS PERUANOS •

• 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 CHAMPIGNONES

\$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	\$3.200
· Coca Cola / Coca Zero	\$2.990
· Sprite / Sprite Zero	\$2.990
· Ginger Ale / Ginger Zero	\$2.990
· Fanta	\$2.990

· LIMONADAS ·

· Chicha Morada	\$3.990
· Limonada Tradicional	\$3.990
· Limonada Menta	\$3.990
· Limonada Menta Jengibre	\$3.990
· Limonada Frozen	\$3.990
· Limonada Afruitada	\$3.990

· JUGOS ·

· Frutilla	\$3.990
· Mango	\$3.990
· Piña	\$3.990
· Chirimoya	\$4.200
· Maracuyá	\$4.200
· Frambuesa	\$4.200



· 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

