

QUE PALTA

Que vergüenza

HUACHAFO

Mal vestido

NI MICHI

Ni madres

PITUCO

Fresón

CHEVERE

Chido

CACHARRO

Carita

CHOCHERA

Compa

POTO

Trasero

LORNA

Ingenuo

CALETA

Discreto

TONO

Fiesta

CANCHITA

Maiz frito peruano

CHIRIPA

Suerte

PALTA

Aguacate

BIEN TAIPA

Bien servido

FINTERO

Fingir algo que no es

NIKKEI

Fusión Japonesa y Peruana

PIRAÑA

Ratero, callejero

Lima.

¡HABLEMOS PERUANO!

FICHO

Adinerado

ACHORAO

Brutal

CAUSA

Amigo ó Platillo Peruano

CHORO

Ladrón ó Mejillón

PISCO

Destilado de uva peruana verde

PIOLA

Chido, Bien, OK

CHUPADO

Tímido

PICHANGA

Partido de fut, cascarita

CHANCHO

Cerdo

ASADO

Molesto

VAINA

Cosa ó Algo

CHIFA

Cocina peruana china

CHUPADO

Tímido

AJÍ

Chile

CHIBOLO

Niño o adolescente

CHITÓN

Callado

TENER JALE

Popularidad

MOSTRO

Chido, plato peruano



Cervezas Peruanas



Chicha Morada



Lima Fresh



Margarita y Mezcalita



Pisco Sour

BEBIDAS

CAFÉ

Americano	\$45
Cappuccino	\$55
Latte	\$55
Expresso / Doble	\$75
TÉ	\$40

LICUADOS / SMOOTHIES

VERDE: Piña, apio, jengibre y naranja	\$90
EL FRESON: Fresa, moras y sandía	\$90
+ Yogurt Griego	\$35
EL PITUCO:	
Piña, papaya, naranja y platano	\$90
LA ISLA: Coco, piña y maracuyá	\$50
JUGO NARANJA	\$45
MALTEADA CHOCOLATE	\$60

SIN ALCOHOL

CHICHA MORADA	\$70
Maíz morado, piña, canela y limón. Buenazooo!	
LIMA LIMONADA	\$60
Limón con frutos rojos y hierba buena. Mineral / Natural	
MARACUMANGO	\$70
Maracuyá y mango. Mineral / Natural	
MARACUYADA	\$60
Mineral / Natural	
LIMA SUNSET	\$70
Piña, naranja y jugo de arándanos.	
PIÑADA	\$70
Crema de coco, piña y leche.	
ICE TEA	\$60

REFRESCOS

INCA KOLA	\$95
Clásico refresco peruano	
COCA reg / COCA ligth / COCA zero	\$45
Sprite / Manzanita	
CASA DEL AGUA / Natural	\$45
AGUA BUI / Mineral - Natural 1lt	\$95
AGUA TOPO CHICO / Mineral	\$70

COCTELERÍA PERUANA

PISCO SOUR Bebida bandera. \$160
Pisco BARSOL 2oz, limón y clara de huevo.



UVA QUEBRANTA / ACHOLADO / ITALIA
Maracuyá \$165 \$175 \$175
Chicha morada \$175 \$165 \$175

CHILCANO

Pisco 2oz, limón y ginger ale. \$160
Jengibre y hierba buena \$170
Frutos rojos \$180
Maracuyá \$180

CAPITAN

Pisco 2oz, vermut rojo y angostura. \$170

LIMA FRESH

Pisco 2oz, maracuyá, agua tónica y cereza. \$170

COCTELERIA CLÁSICA

MARGARITA

De la casa / Tradicional / Maracuyá y Frutos Rojos \$140

MEZCALITA

De la casa / Tradicional / Maracuyá y Frutos Rojos \$140

TONICS

Tradicional / Frutos rojos / Cítricos / Chicha Morada \$150

SPRITZ

Aperol spritz \$160
St Germain \$210

MOJITO

\$130

CARAJILLO

\$160

NEGRONI

\$210

BLOODY MARY

\$140

SANGRIA

\$140

CERVEZAS

CUSQUEÑA Cerveza peruana \$120
Lager / Red lager / Trigo
Sujeto a disponibilidad.

COLIMA Cerveza artesanal

PIEDRA LISA IPA Session \$110
PARAMO Pale Ale \$110
Tropical con cítricos dulces.

MODELO Especial / Negra

\$50

VICTORIA / CORONA / STELLA

HEINEKEN CERO / ULTRA \$50

VINO TINTO

PIERRE JEAN

Merlot, cabernet. Francia. \$150 \$540

MISIONES CALIFORNIA

Syrah. Mexico \$180 \$660

LA CETTO

Merlot. Mexico \$140 \$520

CASA MADERO 3V

Cabernet sauvignon, merlot y tempranillo \$1260

VINO BLANCO

LOS VASCOS

Sauvignon blanc. Chile \$170 \$650

OPUNTIA

Ensamble. Chile \$180 \$660

LA CETTO

Chardonnay. México \$140 \$520

DESTILADOS Y DIGESTIVOS

TEQUILAS

DON JULIO 70 \$240
BLANCO \$160
REPOSADO \$170

CENTENARIO

PLATA \$130
REPOSADO \$130
MAESTRO DOBEL \$180
HERRADURA \$170

MEZCAL

SACA LAGRIMAS \$150
MONTELOBOS \$180
400 CONEJOS \$160

GINEBRA

TANQUERAY \$150
BEEFEATER \$110

WHISKY

CHIVAS 12 \$160
ETIQUETA ROJA \$130
ETIQUETA NEGRA \$230

RON

HABANA 7 \$140
MATUSALEM \$140
BACARDI \$120

VODKA

ABSOLUT \$140
SMIRNOFF \$110
STOLICHNAYA \$130
GREY GOOSE \$210
TORRES X \$110

DIGESTIVOS

ANIS CHINCHON \$110
SAMBUCA BLANC \$120
SAMBUCA NEGRO \$120
BAILEYS \$110
KAHLUA \$90
CAMPARI \$140
FERNET BRANCA \$130
FRANGELICO \$130
LICOR 43 \$150
LICOR MENTA \$130

Tomar bebidas alcohólicas en exceso es dañino para la salud.



Enchiladas



Chilaquiles al Aji



Huevos Pochados y Motuleños



Taco Jalea



Pan Francés



DESAYUNOS

Sábado y Domingo de 10 a 1pm

HUEVOS

POCHADOS \$180
Pan tostado, huevos pochados, salsa de chile peruano, crema, chipotle, aguacate, tocino, costra de parmesano y ensalada para terminar.

MOTULEÑOS \$170
Tortilla frita con frijoles y jamón. 2 huevos estrellados con salsa roja, plátano macho, queso fresco y chicharos.

OMELETTE \$140
2 huevos con champiñón, espinaca y queso manchego. Se acompaña con ensalada de la casa y balsámico.

PAN

SANGUCHON DE PANCETA \$180
Pan ciabatta, panceta de cerdo a baja temperatura 24 hrs, camotes fritos, salsa de cebolla, chile, limón y hierbabuena.

BUTIFARRA \$180 Un clásico Peruano
Pan con jamon del paiz (pierna de cerdo) hecho en casa. Hojas de lechuga, salsa criolla, mayonesa y mostaza encurtida.

PAN CON POLLO \$165
Pan del día tostado, aguacate, jitomate y pollo con mayonesa.

MOLLETES \$150
Pan tostado, frijoles, jamón, queso manchego y huevo estrellado, queso fresco y pico de gallo.

EXTRAS

Huevo unidad	\$15
Tocino 60 gr	\$45
Frijol peruano 120 gr	\$85
Pan masa madre 1 pieza	\$25
Ingrediente extra	\$30
Pollo 70 gr	\$60
Palta (Aguacate)	\$30

AMOR POR LAS TORTILLAS

TACO DESAYUNO (2 piezas) \$155
Tortilla de harina, huevos revueltos y queso manchego, tocino glaseado con maple en cama de hojas verdes.

TACO JALEA (2 piezas) \$185
Tortilla de harina, pescado frito, aguacate y mayonesa acevichada sobre cama de hojas verdes.

ENCHILADAS PERUMEX \$185
3 Tortilla de maiz rellenas de pollo en salsa de aji amarillo y crema. Aguacate, queso fresco y aceituna peruana.

ENTOMATADAS \$145
3 Tortilla de maiz rellenas de pollo en salsa de jitomate. Crema, queso fresco y lechuga.

CHILAQUILES ROJOS \$140
Totopos en salsa roja de jitomate, 1 huevo estrellado. Frijol, aguacate, queso fresco y cebolla.

CHILAQUILES AL AJI \$170
Totopos en salsa de aji amarillo con pollo desebrado. Aguacate, aceitunas y queso fresco.

DULCES

PAN FRANCÉS \$150
Panque de la casa bañado en salsa de vainilla, canela y leche dorado con mantequilla y azucar. Frutos rojos, durazno y miel maple. **Agrega Helado +35**

WAFFLES \$145
Con dulce de leche, frutos rojos, azúcar glass y helado de vainilla.

PASTEL DE CHOCOLATE \$175
Con dulce de leche y jalea de frutos rojos.

PLATO DE FRUTA \$110
Fruta de la temporada con granola y miel. + Yogurt Griego **\$35**

AVENA \$90
Avena con leche, arándanos, fresas, nueces y miel de abeja. NO AZÚCAR

PAQUETE \$80
Té o café / Fruta o jugo de naranja.



Camarones a la Parmesana



Causa Pulpo al Olivo



Jalea Imperial



Anticuchos



PARA COMENZAR

PARA COMPARTIR

JALEA IMPERIAL **\$390**

Pescado, camarón, calamar y mejillones empanizados fritos. Papas cambray, mayonesa acevichada y salsa criolla.

Sólo pescado **300gr** **\$370**

PULPO AL OLIVO **\$390**

Cortes de pulpo 140gr con mayonesa de aceitunas peruanas, limón, aguacate, tomate cherry y galletas soda para acompañar.

CAMARONES A LA PARMESA **\$290**

6 unidades

Camarones al horno con vino, parmesano, mantequilla y limon.

GYOSAS 5 unidades **\$190**

Dumplin de pulpo, camarón, champiñones con salsa huancaína y ponzu..

Opción Vegetariana, sujeto a disponibilidad. **\$170**

Pídelas al vapor o fritas

EDAMAMES BORRACHOS **\$170**

Chicharo japones salteado al fuego intenso con tequila, soya y jengibre.

CAUSAS

Pastelito de papa con ají amarillo limón y aguacate.

PULPO AL OLIVO **\$290**

Pulpo en mayonesa de aceitunas peruanas, apio y tomate cherry y poro frito.

NIKKEI **\$260**

Atún con mayonesa nikkei, quinoa crispy y poro frito.

LIMEÑA **\$210**

Pollo deshebrado con mayonesa, apio, huevo cocido, cherrys y aceituna peruana.

ACEVICHADA **\$280**

Ceviche de huachinango, camote, cancha (maíz frito) y chifles (Chips de Platano).

ENTRADAS

ANTICUCHOS **\$370**

Brochetas de res 150gr adobadas en salsa de chiles secos, papas doradas, elotes con chimichurri y salsa de la casa.

Opción pulpo 150gr (Sujeto a disponibilidad) **\$435**

PAPA A LA HUANCAINA **\$150**

Papas cocidas bañadas en salsa huancaína (chile y queso), huevo cocido y aceitunas peruanas. (no picante).

TOSTADA CHALACA **Picante** **\$185**

Pulpo en salsa tatemada, limón, aguacate, pepino y aceitunas.

TOSTADA PITUCA **\$165**

Atún acevichado, aguacate, pepino y mayonesa spicy.

LECHE DE TIGRE **\$200**

Todo el sabor de un ceviche en copa mas cancha y chifles.

Los platillos son preparados al momento, gracias por su comprensión y paciencia.

Chefs e insumos peruanos

Altos estándares de calidad

Ingerir alimentos crudos es bajo su responsabilidad

Precios incluye IVA

Servicio NO incluido

HAZLO VEGETARIANO 



Poke Bowl



Tiradito Criollo



Sebiche Carretillero / Clásico



Dragon Maki



SEBICHES

SEBICHE CLASICO \$320

Huachinango 140gr en leche de tigre clásica, limón, ajo, chile, camote, elote y canchita (maíz crocante).

SEBICHE CRIOLLO **Picante** \$340

Huachinango y camarón 140gr en leche de tigre con ají amarillo, camote, elote y canchita (maíz crocante).

SEBICHE CARRETIILLERO **Muy Picante** \$390

Huachinango y pulpo 140gr en leche de tigre con ají y rocoto (chiles) y calamar frito.
+ Mayonesa acevichada \$35

SEBICHE AL OLIVO \$380

Huachinango, pulpo, camarón 140gr en leche de tigre con salsa de aceitunas peruanas, alcaparras, aguacate y camote.

SEBICHE NIKKEI

Leche de tigre con limón, soya, sésamo y jengibre. Wakame, aguacate y pepinillo japonés.

Pescado y Pulpo \$350

Atún 140gr \$310

Salmón Noruego \$370

Mejora tu ceviche con un chicharrón y mayonesa acevichada.

Calamar frito 70gr \$120 / Camaron frito 6pz \$160

TIRADITOS / SASHIMIS

Finos cortes de pescado fresco 80gr
Atún importado / Salmon noruego / Huachinango

TIRADITO NIKKEI \$290

Salsa oriental. soya, limón, naranja, jengibre, aguacate y pepinillo japonés.

TIRADITO CRIOLLO **Picante** \$320

Espejo de leche de tigre con ají amarillo, limón y ajo, camote, chifles (chips de platano) y chalaca.

SUSHI

NIKKEI \$260

Por dentro aguacate, kiuri, gari y mango.
Por fuera atún y salmón con alioli de alcaparras.

SAMURAI \$240

Por dentro, camarón, aguacate y queso crema.
Por fuera cubierta de huachinango y salsa ninja.
Chalauquita para terminar.

ACEVICHADO \$240

Por dentro camarón, aguacate y quinoa crispy.
Tartar acevichado de huachinango con ají amarillo.
Coronado con chalaquita y cilantro criollo.

EL PONJA \$230

Por dentro tartar de atún con siracha, aguacate, kiuri y ajonjolí. Coronado con mayowasabi y masago.
Futomaki (alga por fuera).

DRAGÓN \$260

Por dentro camarón y aguacate por fuera cubierta de salmon flameado coronado con masago.

QUE PALTA \$260

Por dentro platano macho en panko, espinaca y kiuri. Por fuera aguacate quemado coronado con tartar de champiñones.

POKE BOWL \$250

Atún / Salmón
Shari (arroz), aguacate, zanahoria, pepino y wonton frito, salsa acevichada, unagui, ajonjolí y ponzu.

TODOS LOS JUEVES 2X1 / 6PM

Aplican restricciones

HAZLO VEGETARIANO 

Los platillos son preparados al momento, gracias por su comprensión y paciencia.

Chefs e insumos peruanos

Altos estándares de calidad

Ingerir alimentos crudos es bajo su responsabilidad

Precios incluye IVA

Servicio NO incluido



Arroz con Mariscos



Pollo Tipakay y Chaufa Meloso



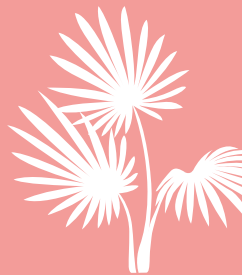
Chupe de Camarón



Salmón Mi Amor



Lomo Saltado



CRIOLLOS Reflejo de la riqueza cultural

AJI DE GALLINA **\$290**
Pollo deshebrado en crema de ají amarillo, queso, cacahuates. Acompañado con arroz, papa, huevo y aceitunas.

TACU TACU MARINO **\$420**
Costra de frijol peruano y arroz, camarón, calamar, pulpo y mejillones con crema de chiles peruanos, vino blanco y queso parmesano. **No picante.**
Pídelo a lo pobre con plátano macho y huevo frito. 20 minutos **\$420**

ARROZ CON MARISCOS Opción Quinoa **\$420**
Pulpo, calamar, camarón, mejillón con arroz y una mezcla especial de ají amarillo, vino blanco, crema y queso parmesano.

LOMO SALTADO **\$390**
Filete de res 150gr al wok con jitomate, cebolla y ají amarillo, soya, salsa de ostión, arroz con elote y papas fritas. **Pídelo a lo pobre con plátano macho y huevo frito + \$40**

TALLARIN CRIOLLO **\$360**
Filete de res 150 gr al wok con linguine, jitomate, cebolla. Ají amarillo, cilantro y toques de soya.

SOPAS Cocción lenta 25 min.

SUDADO DE PESCADO **\$370**
Sopa tradicional de las costas peruanas.
Filete de huachinango a lenta cocción en caldo de jitomate, cebolla, ají, cilantro, papa cocida y arroz para acompañar.

CHUPE DE CAMARONES **\$350**
Crema clásica de la ciudad de Arequipa, Peru.
Camarones en salsa de ají y huacatay (hierba aromática peruana) queso fresco, crema y huevo pochado. **Opción con mariscos** **\$430**

Pregunta por la Sopa del Día

CHIFA Fusión de Peruano china

TALLARIN SALTADO Opción Quinoa **\$310**
Linguini al wok con pollo y camarón, jitomate, cebolla, chicharo japonés, pachikay y salsa de ostión.

CHAUFA MELOSO Opción Quinoa **\$310**
Arroz frito al wok con pollo, res y cerdo confitado, acompañado de brócoli, pimiento, chicharo japonés y sazonado con soya, sésamo y salsa dulce.
Opción con Salmón noruego **\$390**

CHAUFA MARINO Opción Quinoa **\$340**
Arroz frito al wok con calamar, pulpo, camarón. Pachikay, pimiento, chicharo japonés, tortilla de huevo, salsa de soya y ostion.

POLLO TIPAKAY **\$320**
Pollo y panceta de cerdo a baja temperatura en salsa agrídulce de piña y tamarindo, chicharo japonés, pimiento y cebolla.

ESPECIALES

LINGUINI HUANCAINA **\$390**
Filete de res 150 gr y camarones en salsa ahumada con linguini a la huancaína y parmesano.
+ Pan de masa madre **\$25**

ARRIZOTADO Opción Quinoa **\$390**
Filete de res 150 gr, camarones, jitomate y cebolla al wok, cremoso arroz con salsa huancaína, crema y queso parmesano.

SALMON MI AMOR **\$430**
Salmón noruego 120gr y camarones en salsa de ajíes y vino blanco, vegetales de temporada en aceite de trufa con pure de papa.

SECO NORTEÑO **\$370**
Asado de tira 200 gr en guiso a base de cilantro, ajíes y chicha de jora. Arroz con elote, frijol peruano y sarsa criolla.

HAZLO VEGETARIANO



Especial del Día



Pastel de Chocolate



Suspiro Limeño



Café Americano



PARA TERMINAR

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO **\$150**

Natilla de leche, canela, clavo, pisco y vainilla, frutos rojos.
Con Merengue italiano (Sujeto a disponibilidad)

PASTEL DE CHOCOLATE **\$175**

Un clásico, chocolate, dulce de leche fudge y frutos rojos.

DULCE DE PLATANO **\$155**

Platano macho en mantequilla, caramelo y licor de chile. Helado de vainilla y frutos rojos.
Sujeto a disponibilidad.

ESPECIAL DEL DIA **\$165**

No te aburras y pregunta por el especial.

EXTRAS

PAPAS **\$90**

A la Francesa 150gr / Cambray con hierbas

ACEITUNAS PERUANAS 6pz **\$50**

CANCHITA (MAIZ PERUANO)
20 gr \$40 100 gr \$150 250 gr \$350

CHIFLES (PLATANO CHIPS) 50gr **\$35**

PAN DE MASA MADRE 1pz **\$25**

SHOT DE LECHE DE TIGRE 60ml **\$50**

ARROZ BLANCO 120 GR **\$30**

PLATANO MACHO 200 GR **\$90**

EXTRA SALSA 25 ml **\$35**

PURÉ DE PAPA 150 gr **\$90**

WONTON DE CERDO CON SALSA TAMARINDO 3 PZ **\$110**

CHIBOLITOS / NIÑOS

TEQUEÑOS **\$160**

Dedos de masa wonton fritos rellenos de queso, con salsa huancaína o guacamole.

CHICHARRON DE POLLO Ó PESCADO **\$160**

Crujientes piezas (a eleccion) con papas a la francesa o arroz.

PASTA ALFREDO **\$140**

Linguini con mantequilla, crema y parmesano.

CARNIPAPAS **\$180**

Cubos de res al wok con papas a la francesa y salsas.

Los platillos son preparados al momento, gracias por su comprensión y paciencia.

Chefs e insumos peruanos

Altos estándares de calidad

Ingerir alimentos crudos es bajo su responsabilidad

Precios incluye IVA

Servicio NO incluido

¡MÁS PERUANO IMPOSIBLE!



Chef Sebastián Soldevila

¡GRACIAS!

Queremos expresar nuestro mas sincero agradecimiento, por elegirnos y permitirnos ser parte de su experiencia gastronómica.

Agradecemos su preferencia y esperamos que disfrute cada momento, su apoyo y confianza es nuestro mas grande compromiso y motivación.

CONTÁCTANOS

Fiestas de cumpleaños.
Eventos especiales.
Clases de cocina.
Servicio de catering.
Bodas.

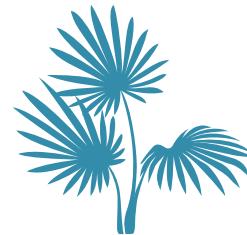
TELÉFONOS

Tel. 415 152 7868
Cel. 415 119 0972
Whats. 415 566 4782

Si quieres unirte a nuestro equipo no dudes en contactarnos.

REDES

Instagram. @lima.sma
Facebook. lima.sma.mx



Lima.

