



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**



BEBIDAS

MOCTELERÍA

Cockteles de autor sin alcohol.
Refrescantes y únicos.

INCAPOP

Mango- maracuyá, Inca Kola y menta.

CHICHA MORADA

Esencia de maíz morado,
canela y piña con toques de limón.

LIMONADA DEL BOSQUE

Frutos rojos, jugo de limón, miel y
top de Sprite.

BARRANQUITO

Shakeada con guanaba, frutos rojos,
menta y limón criollo.

LIMA SUNSET

Mango, maracuyá, jugo de naranja,
hierba buena y limón.

GINGER FRESH

Toronja, jugo de limón, jengibre y hierba
buena con top de ginger ale y amargo de
angostura.

75

43

45

49

45

45



COCTELERÍA PERUANA

Pisco Portón: 340 años de destilería peruana
en cada botella.

CARAVEDO - PORTÓN*

PISCO SOUR

69 - 89

Clásico, Maracuyá, Chicha morada.

CHILCANO

73 - 89

Clásico, Maracuyá.

PISCO MULE

69 - 89

Pisco, Ginger ale, jugo de toronja, jugo
de limón y menta.

PISCO SPRITZ

79 - 99

Pisco, aperol, jugo de naranja y
espumante.



CERVEZAS

PRINCIPE GRIS

Artesanal 500ml

CERVEZA PERUANA

CERVEZA NACIONAL

70

49

33

CLÁSICOS

Icónicos del mundo.

NEGRONI

70

Gin, vermut rojo, campari

CARAJILLO

69

Espresso, licor 43

PALOMA

69

Tequila, jugo de toronja, soda.

GIN TONIC

70

Gin, tónica, pepino, romero

MARGARITA

60

Tequila, jugo de limón, triple seco.

MOJITO

55

Ron, jugo de limón, hierba buena

AGUAS Y VARIEDADES

SAN PELLEGRINO 500ml

53

INCA KOLA

49

SANTA DELFINA

29

CIMARRONA

25

COCA COLA

19

ESPIRITUOSOS

ZACAPA

75

WHISKY

75

TEQUILA CRISTALINO

95

MEZCAL

69

VODKA

59

BOTRAN 18

55



VINO TINTO

COPA

Sangría	59
Calvet Merlot, Francia	79
Santa Julia Malbec, Argentina	85

MEDIA BOTELLA

Casas Del Bosque Cabernet Sauvignon, Chile	250
Cava Negra Malbec, Argentina	215
Oveja Negra Carmenere-Merlot, Chile	195
Santa Emma Merlot, Chile	209

BOTELLA

Cava Negra Malbec, Argentina	299
Adobe Reserva Merlot, Chile	345
La Espera Roble Malbec, Argentina	399
La Espera Roble Cabernet Sauvignon	399
Carmen Insigne Carmenere, Chile	285

VINO BLANCO

COPA

Sangría	59
Carmen Insigne, Sauvignon Blanc, Chile	75
Oveja Negra Sauvignon Blanc-Carmenere, Chile	85
Calvet Sauvignon Blanc, Francia	89

MEDIA BOTELLA

Adobe Reserva Chardonnay, Chile	195
Oveja Negra Sauvignon Blanc-Carmenere, Chile	195
Santa Emma Sauvignon Blanc, Chile	225

BOTELLA

Fruits de Mer Sauvignon Blanc, Francia	350
Fernandez de Pierola, España	375
Adobe Reserva Chardonnay, Chile	350



PARA COMPARTIR CON TUS PATAS



* Nuestros platillos son preparados al momento, su espera valdrá la pena. Por favor háganos saber si padece de alguna alergia.

JALEA IMPERIAL 3-4 Pers.

215

Mariscos empanizados servidos sobre papas caseras doraditas, acompañados de salsa criolla y nuestra mayonesa cevichada.

YUCA +15

TRIO DE CAUSA DE LIMEÑO 3-4 Pers.

195

Papa prensada con ají amarillo y limón. Pollo deshilachado con mayonesa, aguacate, apio y un toque de tomate cherry. Atún nikkei y camarones flameados al ostión.

MARISCOS +20

ANTICUCHOS 2 Pers.

145

Brocheta de corazón de res al carbón con salsa anticuchera y chimichurri. Acompañadas de choclo, papas doraditas o yuca y huancaína.

LOMITO +50

CAMARONES A LA PARMESANA 2-3 Pers.

159

Camarones gratinados con parmesano, trufa, mantequilla, vino blanco y un toque de limón. *Cocción lenta 15 min.

PULPO AL OLIVO 2 Pers.

145

Láminas de pulpo con mayonesa de aceitunas peruanas, alcaparras, tomate cherry y aguacate. Acompañado de galleta de soda.

TEQUEÑOS DE QUESO

95

Deditos de masa wantan, rellenos con mezcla de tres quesos y bechamel. Acompañados de nuestra mayonesa de aguacate.

LOMITO +20



ENTRADITAS



TIRADITO NIKKEI

139

Láminas de atún o salmón fresco en nuestra salsa a base de miel, soya y ajonjolí. Acompañado de palta, pepino y puré de camote.

TIRADITO CRIOLLO

135

Salmón o atún fresco en leche de tigre criolla a base de ajíes peruanos, servidos con chalaquita, choclo, palta y puré de camote.

LECHE DE TIGRE

99

Todo el sabor de nuestro ceviche, servido en una copa. Acompañada de canchita, elote peruano y cebolla morada.

CARRETILLERA +40

CAUSA LIMEÑA

75

Papa prensada con ají amarillo peruano y limón. Acompañada de pollo deshilachado con mayonesa, aguacate, apio, un toque de tomate cherry, huevo cocido.
*Este platillo se disfruta frío y es levemente picante.

CROCANTE DE PESCADO

119

Pesca del día empanizadaa acompañada de nuestra salsa acevichada, criolla y un toque de leche de tigre.

MIXTO +50



CEVICHES



*Nuestros ceviches se preparan al momento. Van acompañados de canchita, elote peruano, cebolla morada y ají peruano. Por favor háganos saber si padece de alguna alergia o intolerancia.

CARRETILLERO

165

Clásico ceviche peruano de Pesca del día acompañado de calamar crocante, yuca frita y ají.

CÁMARON +20

MIXTO +20

CLÁSICO PERUANO

145

Reconocido por su frescura y la acidez del limón, combinado con un toque de ajo, jengibre y ají peruano.

CÁMARON +20.

MIXTO +15

APALTADO

150

La protagonista de este ceviche es el aguacate acompañada de alcaparras, una pizca de ajo, aceite de oliva y limón.

CÁMARON +20

MIXTO +15

NIKKEI

160

Fusión Peruana- Japonesa. Pesca del día y pulpo en salsa Nikkei, limón, con un toque de ajonjolí y ajo.

*Levemente picante.

VIAGRA

165

Conchas negras, pesca del día y pulpo servido con la tradicional leche de pantera, ajo, ají peruano y limón.

*Disponible de Viernes a Domingo

EXTRAS BUENAZOS

CALAMAR EMPANIZADO

39

CHICHARRÓN DE PESCADO

39

AGUACATE

16

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





SUSHI NIKKEI

Cultura Nikkei en cada bocado. Sabores peruanos encuentran la precisión japonesa en una experiencia gastronómica única, que honra ambas tradiciones.



ACEVICHADO ROLL

145

Por dentro camarón furai y aguacate. Por fuera cubierta de atún y calamar empanizado. Mayonesa acevichada y chalaquita.

INCA MAKI

139

Maki relleno de salmón y aguacate. Por fuera cubierta de salmón, nuestra salsa inca de aji amarillo ahumado. Chalaquita, choclo flameado y polvo de canchita para terminar.

PARMESANO LOVE

160

Por dentro camarón furai y aguacate. Por fuera camarón salteado con batayaki y aceite de trufa. Queso parmesano y salsa Nikkei para terminar.

DRAGON ROLL

149

Por dentro camarón furai, aguacate y queso crema. Por fuera salmón flameado en salsa spicy, unagui y chalaquita.

TRUFA TARTARE

139

Por dentro camarón furai, aguacate y ajonjolí. Por fuera tartar de atún o salmón en salsa samurai, aceite de trufa blanca y mayonesa spicy.





PERUANÍSIMOS



LOMO SALTADO

195

Clásico de la cocina peruana. Lomito salteado al wok con cebolla morada, tomates, ají amarillo. Terminado con soya y vino tinto. Incluye papas fritas caseras y arroz.

ENTRAÑA +25

PESCADO A LO MACHO

189

Pesca del día empanizada acompañado de mariscos preparados en una salsa de ajíes peruanos. Acompañado de yuca doradita y arroz.

AJÍ DE GALLINA

155

Pechuga de pollo deshilachada en cremosa salsa de ají amarillo con pecanas. Sobre cama de papas cocidas, huevo y aceitunas peruanas. Incluye arroz como guarnición.

CHUPE DE CAMARONES

189

Camarones en cremosa salsa a base de huacatay, hierba peruana con leche y ajíes. Acompañados de huevo poché, queso fresco y pan tostado. *Cocción lenta 20 min.

PARIHUELA

169

Aromática sopa de mariscos cocidos a fuego lento con ajíes peruanos y vino blanco. *Cocción lenta 20 min

SANGUCHE PANCETA

155

Panceta cocida en Caja China, servida en pan tostado con camotes dorados, salsa huancaína y criolla. Acompañada de papas o camotes fritos y salsas peruanas de la casa

PESCA DEL DÍA FRITA

195

Pesca del día (1.5lbs aproximadamente), doradito, con criolla y ají. Incluye 2 guarniciones. *Cocción lenta 20 min.

*Sujeto a disponibilidad

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

ARROCES



CHAUFA DE PANCETA

155

Fusión China-Peruana, arroz frito, vegetales de temporada salteados al Wok en salsa soya y aceite de ajonjolí. Servido con tortilla de huevo, cebollín y nuestra salsa asiática agridulce.

CAMARÓN +25

LOMITO +40

ARROZ CON MARISCOS

199

Arroz cremoso preparado con una variedad de mariscos en salsa de ajíes, vino blanco, crema y parmesano. Chalaquita y leche de tigre para acompañar.

TACU TACU

219

Delicioso arroz sofrito, prensado con frijol blanco, servido con Lomito en nuestra salsa a base de camarón, chile pimiento y rocoto. Acompañado de Criolla.

COULOTTE +30

ARRIZOTADO HUANCAÍNA

219

Cremoso arroz preparado en salsa Huancaína y queso parmesano, coronado con un delicioso Lomito saltado al wok.

ENTRAÑA +30



DISFRÚTALOS AGREGANDO PAN AL AJO.

PASTAS



LINGUINE SALTADO

219

Linguine en crema de huancaína con parmesano, coronado con Lomito salteado al wok con cebolla morada, tomate y ají amarillo. Terminado con soya y vino tinto.

ENTRAÑA +30

LINGUINE HUANCAÍNA

225

Linguine en crema de huancaína con parmesano, Servido con lomito asado en nuestra salsa peruana especial.

COULOTTE +30

TIMBAL DE CAMARONES

189

Linguine en cremosa salsa de pimientos y rocoto, con camarones flameados al vino blanco, aceite de trufa y parmesano.

¡QUINUA LOVERS!

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

QUINOTTO HUANCAÍNA DE CAMARONES

195

Quinoa preparada en nuestra cremosa salsa Huancaína y queso parmesano, coronada con deliciosos camarones saltados al wok.

QUINUA CHAUFA DE PANCETA

155

Quinoa y vegetales de temporada salteados al Wok en salsa soya y aceite de ajonjolí. Acompañado de tortilla de huevo, cebollín y nuestra salsa asiática agridulce



DISFRÚTALOS AGREGANDO PAN AL AJO.



POSTRES

El cierre perfecto



PASTEL DE CHOCOLATE

Biscocho de chocolate, dulce de leche y nueces. Cobertura de chocolate amargo y frutos rojos para acompañar.

SUSPIRO

Manjar de dulce de leche, vainilla, canela y pisco peruano. Merengue italiano de vino y frutos rojos.

79 CREMA VOLTEADA

Flan de la casa con dulce de leche y frutos de temporada.

53

59 PIE LIMÓN

Clásico y acidito. Crocante galleta de vainilla con crema de limón con cobertura de merengue italiano.

49

DISFRÚTALOS CON NUESTRO RICO CAFÉ

CAFÉS

CAPUCCINO	25
LATTE	25
AMERICANO	20
CORTADO	18
ESPRESSO	15

DIGESTIVOS

CARAJILLO	69
BAILEYS	59
SAMBUCA	43
KAHLÚA	40
AMARETTO	40



¡GRACIAS!

Gracias por elegirnos y permitirnos ser parte de su experiencia gastronómica.
No somos solo un restaurante, somos peruanos compartiendo lo que amamos.

Gracias por ser parte de esta familia.

Más Peruano Imposible

Apóyanos con una reseña para que más personas puedan disfrutar
de este rincón peruano en Guatemala.

CONTÁCTANOS

Eventos especiales
Clases de cocina
Eventos de catering

Zona 4

Tel. +5022315-8936 & +5022315-8937
Via 5 2-43 zona 4, Casa del Águila.

REDES

FB: @restaurantelimacocinaperuana
IG: @restaurantelima
TikTok: @restaurantelima.gt

