



CARTA DELIVERY *LIMA LIMÓN La Serena*

CEVICHE

Limón de Pica, cebolla morada, camote, choclo y rocoto al gusto.

PESCADO DEL DÍA	\$ 8.900.-
MIXTO	\$ 9.500.-
<i>Pescado, limón de Pica, salsa de soya, jengibre y aceite de sésamo.</i>	
SALMÓN Y CAMARÓN	\$ 9.600.-
PESCADO DEL DÍA Y CAMARÓN	\$ 9.500.-
TRÍO LIMA LIMÓN	\$ 10.600.-
<i>Ceviche al cilantro, ceviche oriental y ceviche de tres ajíes.</i>	

TRES AJÍES	\$ 9.700.-
<i>Pescado, camarón y champiñones con limón de Pica y crema de tres ajíes.</i>	
AL CILANTRO	\$ 8.900.-
<i>Camarón y pescado marinado en crema de cilantro.</i>	
ATÚN Y CAMARONES	\$ 9.900.-
<i>Dados de atún y camarones, marinados con limón de Pica.</i>	



TIRADITOS

Delicados cortes de pescado en láminas, marinado con limón de Pica, ají amarillo al gusto y secretos del chef.

AL CILANTRO

\$ 8.700.-

Láminas de pescado aliñadas en salsa de cilantro y limón de la casa.

AL AJÍ CREMA

\$ 8.800.-

Láminas de pescado aliñadas en crema de ají amarillo, cilantro y limón.

SALMÓN

\$ 8.800.-

Láminas de salmón en crema de ají amarillo.

ATÚN

\$ 8.900.-

Láminas de atún en crema de ají amarillo y secretos del chef.

TRES SABORES

\$ 8.800.-

Láminas de pescado con ají limo, rocoto y ají amarillo.

PULPOS

AL OLIVO

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo aliñadas con zumo de limo, aceite de oliva y salsa de aceituna.

LIMA LIMÓN

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo, salsa de soja, jengibre y ají.

AL OLIVO LIMÓN

\$ 10.900.-

Láminas de pulpo aliñadas con limón, aceite de oliva y pimienta.



CAUSAS

Papa amarilla peruana amasada, rellena con palta y mayonesa.

CAMARÓN Y JAIBA

Masa de papa rellena con camarón, jaiba y palta.

\$ 7.900.-

CAMARÓN

Masa de papa rellena con camarones.

\$ 7.900.-

ATÚN

Masa de papa rellena con atún y palta.

\$ 7.800.-

A MI MANERA 5 SABORES

Camarón con salsa golf, acevichada, chicharrón de pescado y salsa a la huancaína.

\$ 8.900.-

POLLO

Masa de papa rellena con pollo.

\$ 7.600.-

ENSALADAS

LIMA LIMÓN

Mixtura de mariscos, camarones, pulpo, calamar y ostiones, aliñados con limón de la casa, aceite de oliva y eneldo.

\$ 9.500.-

CÉSAR

Selección de lechuga y espinaca, aliñada en clásica vinagreta César, crutones y tocino (proteína a elección).

SURTIDA

Palmitos, lechuga, tomate, palta, queso y huevo.

\$ 6.500.-

POLLO SALMON AHUMADO CAMARONES

\$ 8.500.-

\$ 8.700.-

\$ 8.900.-



ANTICUCHO

CORAZÓN DE VACUNO
PESCADO
FILETE DE VACUNO

\$ 7.900.-
\$ 8.200.-
\$ 8.700.-

POLLO
ANTICUCHO MIXTO
Camarón, pollo y vacuno.

\$ 7.900.-
\$ 8.600.-

CHICHARRÓN

Chicharrones crujientes (enharinados y fritos) acompañados de salsa tártara.

CHICHARRÓN MIXTO
Calamar, pulpo y pescado.

\$ 8.800.-

CHICHARRÓN DE CAMARONES

\$ 8.900.-

CHICHARRÓN DE CALAMAR

\$ 8.700.-

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$ 8.800.-

CHICHARRÓN DE POLLO

\$ 8.100.-

LIMA LIMÓN (JALEA)

\$ 9.900.-



TRADICIONES PERUANAS

LOMO SALTADO

\$ 9.900.-

Trozos de filete de vacuno, salteados con cebolla y tomate en técnica oriental.

AJÍ DE GALLINA

\$ 8.500.-

Manjar de los reyes, deliciosa salsa tradicional con trozos de pechuga de pollo, cocida sobre una rodaja de papa y acompañada con arroz.

SECO DE ASADO DE TIRA

\$ 9.700.-

Asado de tira cocido en salsa de cilantro, marinado con vino tinto.

SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA

\$ 14.900.-

Adobado con chicha de jora, ají panca y especias andinas.

CORDERO HORNEADO AL VINO TINTO

\$ 11.500.-

Presa de cordero cocinada a fuego lento al vino tinto.

LOMO SALTADO CON SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA

\$ 9.800.-

Trozos de vacuno, cebolla y tomate salteados con salsa de soya y especias peruanas.

TACU TACU CON LOMO SALTADO

\$ 9.900.-

Guiso de olluco mezclado con arroz criollo.

TACU TACU CON MARISCOS

\$ 9.700.-

Porotos con arroz criollo, cubiertos con crema de langosta, mariscos y pistachos.

TACU TACU CON ASADO DE TIRA

\$ 9.800.-

Puré de habas verdes mezclado con arroz criollo.



TRADICIONES PERUANAS

TACU TACU CON BISTEC

\$ 9.700.-

Porotos mezclados con pistachos, arroz criollo y filete de vacuno.

TACU TACU CON CAMARONES

\$ 9.800.-

Porotos con arroz criollo, cubiertos con crema de langosta, camarones y pistachos.

MAR Y TIERRA

\$ 9.900.-

Filete a la parrilla bañado en salsa de mariscos.

CAMARONES LIMA LIMÓN

\$ 9.800.-

Camarones jumbo envueltos en filete de vacuno, reducción de vino blanco, mantequilla, ciboulette y cilantro.

FILETE EN SALSA BORRACHA

\$ 9.600.-

Filete a la plancha con reducción de vino tinto con papas curadas en oporto y pimienta.

FILETE MIGNON

\$ 9.700.-

Filete a la plancha con salsa de champiñones y vino tinto.

PICANTE DE CAMARONES

\$ 9.500.-

Camarones guisados con especias peruanas, queso parmesano, crema de langostas y vino tinto.

PESCADOS Y MARISCOS

	PESCADO DEL DIA	SALMÓN	ATÚN
PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN <i>Pescado a la plancha con camarones bañado en salsa coral de camarón.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
A LO MACHO <i>Pescado a la plancha con mixtura de mariscos en salsa criolla y vino blanco.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
EN SALSA NORTEÑA <i>salsa de chicha de jora en ajíes y aromas peruanos con risotto de quinua.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.500.-	\$ 9.900.-
EN SALSA DE CILANTRO <i>A la parrilla en salsa de cilantro a la limeña.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.800.-
PESCADO A LA MENIERE <i>Con mantequilla a punto y limón de Pica.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.700.-
CON CAMARONES SALTEADOS <i>A la plancha con camarones salteados.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
CORDON BLEU DE PESCADO <i>Relleno con jamón y queso, cubierto con pernod; acompañado de papas al hilo y salsa waldo.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.400.-	\$ 9.900.-
PESCADO EN SALSA THAI <i>A la plancha, en salsa thai, papas salteadas y espárragos, acompañado de arroz frito.</i>	\$ 8.900.-	\$ 9.900.-	\$ 10.500.-
EN SALSA DE LOCOS	\$ 8.900.-	\$ 9.200.-	\$ 10.500.-
ATÚN A LA MANTEQUILLA NEGRA <i>Pescado a la plancha con mantequilla, emulsionado con vino blanco, salsa inglesa y alcaparras en un dash de limón de Pica.</i>			\$ 9.900.-
ATÚN A LA MENIERE Y CAMARONES			\$ 10.500.-
SALMÓN EN SALSA PARRILLERA <i>Con mariscos a la parrilla, choclos ahumados y papas gratinadas.</i>			\$ 12.600.-

PASTAS

TALLARINES A LO MACHO \$ 9.600.-

Mariscos salteados con vino blanco, crema de langosta y slasa andina.

TALLARINES SALTEADOS CON MARISCOS \$ 9.500.-

Mixtura de mariscos salteados, vino blanco, cebolla, tomate y salsa de soya.

TALLARINES SALTEADOS CON CARNE \$ 9.700.-

Trozos de vacuno salteado, vino blanco, cebolla, tomate y salsa de soya.

TALLARINES SALTEADOS CON POLLO Y CAMARONES \$ 9.800.-

Pollo y camarones ecuatorianos salteados con vino blanco, cebolla, tomate y salsa de soya.

ARROCES

ARROZ CON MARISCOS \$ 9.800.-

Mixtura de mariscos, aderezo de la casa, vino blanco y especias peruanas.

CHAUFA DE CAMARONES \$ 9.300.-

Camarones salteados con vino blanco, salsa de soya, huevo aceite de sésamo y cebollín.

CHAUFA DE MARISCOS \$ 9.400.-

Mariscos surtidos salteados con vino blanco, salsa de soya, huevo aceite de sésamo y cebollín.

CHAUFA DE CARNE \$ 9.500.-

Trozos de vacuno salteados con vino blanco, salsa de soya, huevo aceite de sésamo y cebollín.

CHAUFA DE POLLO Y CAMARONES \$ 9.300.-

Pollo y camarones salteados con vino blanco, salsa de soya, huevo aceite de sésamo y cebollín.

ARROZ CON OSTIONES Y CAMARONES EN SALSA DE CILANTRO \$ 10.500.-

Ostiones, camarones y arroz arboreo al cilantro flameado con vino.

RISOTTO DE CAMARONES \$ 9.800.-

Camarones con arroz arboreo, azafrán y crema de leche, aromatizada con champaña y queso parmesano.

RISOTTO LIMA LIMÓN \$ 10.300.-

Salmón a la plancha, arroz arboreo, azafrán y crema de leche en salsa huancaína.

RISOTTO FUNGHI PORCINI CON FILETE DE VACUNO \$ 10.500.-

RISOTTO ISLA NEGRA \$ 9.800.-

En tinta de calamares y mariscos a la parrilla con salsa de la casa.

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES \$ 8.900.-

Camarones ecuatorianos, consomé de pescado, coral de camarón, leche, huevo y especias andinas.

CHUPE DE PESCADO \$ 8.800.-

Consomé de pescado, coral de camarón, leche, huevo y especias andinas.

PARIHUELA \$ 9.500.-

Pescado, mixtura de mariscos, salsa americana, vino tinto y especias.

SUDADO ESPECIAL \$ 9.400.-

Pescado al vapor, cebolla, tomate, cebollín, cilantro y especias peruanas.

GUARNICIONES

ARROZ \$ 1.900.-

PANACHÉ DE VERDURAS \$ 3.200.-

CHAMPIÑONES SALTEADOS \$ 3.700.-

PAPAS FRITAS \$ 3.500.-

PAPAS COCIDAS \$ 2.900.-

PAPAS HILO \$ 2.900.-

PORCIÓN DE CHOCLO \$ 3.500.-

PORCIÓN DE CAMOTE \$ 3.500.-

SALSA CRIOLLA \$ 2.500.-

PORCIÓN DE YUCA \$ 4.500.-

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$ 3.900.-

TORTA DE CHOCOLATE \$ 3.900.-

CREMA VOLTEADA \$ 3.900.-

TORTA TRES LECHE \$ 3.900.-

CROCANTE DE MARACUYÁ \$ 3.900.-

MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 3.900.-

MOUSSE DE MANGO \$ 3.900.-



CERVEZAS

ESTRELLA DAMM 330 ML	\$ 2.800.-
CUSQUEÑA NEGRA 330 ML	\$ 3.200.-
CUSQUEÑA 330 ML	\$ 3.000.-
ROYAL GUARD 355 ML	\$ 2.600.-
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	\$ 2.900.-
CORONA 355 ML	\$ 3.000.-
CRISTAL CERO 355 ML	\$ 2.500.-
HEINEKEN 330 ML	\$ 2.800.-
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 330 ML	\$ 2.900.-

BEBIDA

INCA KOLA 1.5 LTS	\$ 3.500.-
SPRITE NOMAL O ZERO 1.5 LTS	\$ 3.500.-
COCA - COLA NORMAL O LIGHT 1.5 LTS	\$ 3.500.-
FANTA 1.5 LTS	\$ 3.500.-