



LIMANÁ

MENÚ COSTA, SIERRA Y SELVA

I

TIRADITO DE CORVINA

Laminas de corvina de pesca artesanal maridadas en salsa de ají amarillo y quinua crocante

II

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Tataki de Atún de Aleta Amarilla de pesca artesanal del Ñuro, Piura, servido con palta, salsa de jengibre y verduras salteadas

III

ENSALADA DE QUINUA

Mix de lechugas, quinua de colores, fresas, crammerries deshidratados, dátiles, nueces con reducción de vinagre balsámico y miel de yacón.

IV

TRUCHA CON HORTALIZAS Y SALSA CÍTRICA

Trucha de Arapa, Puno, cocida a la plancha servida con una guarnición de tomates cherry, espárragos, col, pak choi, crema de arverjitas y mantequilla aromatizada con naranja y limón

V

BROCHETA DE PAICHE

Brochetas de paiche de criadero sostenible de Pucallpa, cocidas a la plancha, servido con crema de cocona y chalaquita criolla

VI

SORBETE DE FRUTOS ROJOS

Sorbete puros frutos rojos de temporada endulzado con azúcar de coco organica

S/. 280

LIMANÁ

MENÚ CLÁSICO

I

MINI HAMBURGUESA DE PORTOBELLO

Pan de trigo y maíz morado, hongos portobello de Pachacamac, Lima, cocidos a la plancha, cebolla caramelizada, tomate, chimichurri y salsa tártara

II

ENSALADA DEL BOSQUE

Espinacas de Pachacamac, Lima, servidas con lechugas, uvas, miel de trufa, queso de cabra y praliné de almendras

III

TIRADITO DE CORVINA

Laminas de corvina de pesca artesanal maridadas en salsa de ají amarillo y quinua crocante

IV

SETAS AL BATAYAKI

Hongos ostra, arverjitas, cebolla china, ajo y mantequilla

V

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Tataki de Atún de Aleta Amarilla de pesca artesanal del Ñuro, Piura, servido con palta, salsa de jengibre y verduras salteadas

VI

PIE DE ARÁNDANOS

Costra de masa quebrada hecha con harina sin gluten, azúcar de coco, aceite de coco, clavo de olor, nuez moscada y pimienta rosa, ellena con arándanos orgánicos, limón y manzana

S/. 230



LIMANÀ

MENÚ VEGANO

I

PORTOBELLOS GRATINADOS

Portobellos laminados bañados en crema de cashews
jengibre, togarashi y brotes

II

RATATOUILLE ACEVICHADO

Berenjena, zucchini y pimientos maridados en leche de tigre a base de
tumbo, y servido con aceite de ajonjolí y láminas de palta

III

CEVICHE DE COCO

Láminas de coco fresco, maridados con limón, ají limo, culantro
acompañado con choclo, palta y puré de camote

IV

BRÓCOLI STEAK

Brocoli, Jus de legume, chimichurri al limón

V

ARROZ NORTEÑO

Arroz integral, frijol mung, lentejas, linaza, culantro, granos de choclo,
alverjitas, servido con chalaquita criolla, emulsión de ají
amarillo, zanahorias y choclo bebe

VI

PIE DE ARÁNDANOS

Costra de masa quebrada hecha con harina sin gluten, azúcar de coco,
aceite de coco, clavo de olor, nuez moscada y pimienta rosa,
ellena con arándanos orgánicos, limón y manzana

S/. 230