

A collage of fresh vegetables including mushrooms, a red chili pepper, and green leafy vegetables in the top left corner.

PARA COMPARTIR

Portobello y masa madre

Mini burgers de portobellos en pan de maíz morado, con chimichurri fresco y tártara de anacardos. Rico en antioxidantes. (vegano) · 38

Pañuelos de betarraga

Láminas de beterraga rellenas de crema de anacardos y girasol, servidas con un delicado sorbete de beterraga. Nutre, depura y enamora. (vegano · sin gluten) · 34

Gyozas Limaná

Empanaditas artesanales, rellenas de hongos y vegetales del huerto, con salsa ponzu cítrica. Delicadas y sabrosas. (vegano · sin gluten) · 36

Mini burgers del mar

Hechas con pesca del día, con encurtidos artesanales, mostaza antigua y hojas frescas. Generosas e irresistibles. (sin lácteos) · 38

Pejerrey Nikkei

Nigiri de pejerrey con quinua crocante, salsa oriental y chalaquita criolla. El espíritu Nikkei en cada bocado. (sin gluten · sin lácteos) · 36

ENSALADAS

Bowl de setas y jengibre

Lechugas japonesas, setas, pimientos y zanahoria en juliana, con aderezo de jengibre fresco. Crujiente, viva y llena de energía. (vegano · sin gluten) · 38

Cosecha del huerto

Lechugas y beterragas de nuestro huerto, con hortalizas de temporada y salsa tzatziki. Frescura llevada a tu mesa. (vegetariano · sin gluten) · 38

CEVICHEs, TIRADITOS Y MÁS

Tiradito dorado

Láminas de corvina de Paita bañadas en crema de ají amarillo, con quinua pop. Ligeró, vibrante y rico en antioxidantes. (sin lácteos · sin gluten) · 55

Tartar del norte

Atún del norte con palta, ají limo, notas de jengibre y soya. Intenso, fresco y sin concesiones. (sin lácteos · sin gluten) · 45

Ceviche de coco

Todos los sabores del ceviche clásico en una versión vegetal y sorprendente. Maíz gigante, palta, coco y puré de camote dulce. (vegano · sin gluten) · 34

Corvina & almendras

Carpaccio de corvina con castañas caramelizadas, uvas y leche de tigre de almendras. Delicado, elegante y difícil de olvidar. (sin lácteos · sin gluten) · 57

Ceviche tres ajíes

Corvina en leche de tigre de rocoto, ají amarillo y ají limo. Tres caracteres, una sola intensidad. (sin lácteos · sin gluten) · 69



PASTAS Y GRANOS

Moringa & lavanda

Polenta dorada servida con berenjenas y tomates cherry, bañados en pesto de moringa y lavanda. Reconfortante y nutritivo. (vegano · sin gluten) · 42

Lasagna de berenjenas

Berenjenas de nuestro huerto, con crema de anacardos y salsa de tomate, coronada con tomates cherry y piñones tostados. (vegana · sin gluten) · 49

Pad Thai Limaná

Fideos de arroz salteados con pak choi, tofu, frijol chino y cashews tostados, en salsa tailandesa. Intenso, fresco y nutritivo. (vegano · sin gluten) · 48

Pesto de pistachos

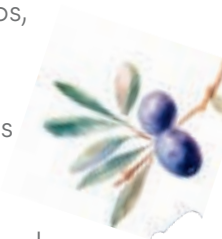
Spaghetti y zucchinis con pesto fresco de albahaca y menta, con pistachos tostados. Rico en sabor, vitaminas y minerales. (vegetariano) · 45

Loche no. 5

Ñoquis de zapallo norteño con loche en cinco texturas. Un homenaje a uno de los grandes sabores del norte peruano. (vegano · sin gluten) · 49

Trigotto andino

Cremoso trigo andino con huacatay, cushuro, cúrcuma y champiñones. Reconfortante, altamente nutritivo y lleno de carácter. (vegano) · 46



PESCADOS

Corvina y kimchi

Corvina de Paita cocida al horno servida con hojas de kimchi, yuca macerada en maíz morado y carbón activado, servida con salsa de ají dulce amazónico. (sin lácteos · sin gluten) · 79

Atún en costra

Tataki de atún de Tumbes sellado con semillas de sésamo y servido con vegetales salteados, palta y salsa de soya. Intenso, fresco y lleno de textura (sin lácteos · sin gluten) · 79

Paiche Masato

Paiche de Pucallpa curado, servido con salsa de masato — fermento ancestral de yuca —, sachaculantro, cashews y castañas. Una celebración de sabores amazónicos. (sin lácteos · sin gluten) · 79

Corvina Thai

Corvina de Paita bañada en salsa de jengibre, hierba luisa y leche de coco con especias aromáticas y notas frescas de Oriente. (sin lácteos · sin gluten) · 79

Trucha de las alturas

Trucha de Arapa marinada con hierbas de los Andes, con quinua y papas nativas. Del lago al plato — ingredientes de origen responsable, sabor limpio y nutritivo. (sin lácteos · sin gluten) · 75

Burbujas y paiche

Cremoso risotto de vino espumante, coronado con paiche curado de la Amazonía, manzanas caramelizadas y tomillo fresco. (sin gluten) · 68





FUNCTIONAL DESSERTS

Placer que nutre

PECADO DE CHOCOLATE

Brownie de palta y chocolate al 75%, servido con helado de lúcumo, frutos secos y salsa de chocolate bitter. Intenso, cremoso y naturalmente rico en antioxidantes. (vegetariano · sin gluten) · 32

QUIERO SER TIRAMISÚ

Helado de oca, biscochuelo de almendras y cacao, bañado en salsa de café. Una reinterpretación del clásico italiano con superfoods andinos y profundas notas de cacao y café. (vegetariano · sin gluten) · 29

CROCANTE DE MANZANA

Capas tibias de manzana caramelizada y masa quebrada sin gluten, terminadas con crumble de almendras y helado artesanal de cashews y vainilla. Dorado, tibio y reconfortante (vegetariano · sin gluten) · 32

GOLDEN MIND

Helado funcional de reishi y melena de león con especias, acompañado de biscochuelo cítrico y aguaymantos en salsa de naranja y Cointreau. Cálido, diseñado para despertar los sentidos. (vegetariano · sin gluten) · 32

TARTA DE CHOCOLATE

Costra de dátiles y castañas, rellena de crema de chocolate, coco y estragón, acompañada de sorbete de frutos rojos. Profunda, aromática y naturalmente libre de culpa. (vegano · sin gluten) · 32

ALEGRIA TROPICAL

Sorbete de copoazú servido con coco, almendras y piña flameada, bañado en salsa de cúrcuma y maracuyá. Ingredientes tropicales reconocidos por sus propiedades revitalizantes y digestivas. (vegano · sin gluten) · 32

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES

Una selección rotativa de sabores artesanales elaborados con ingredientes naturales. Consulte a nuestro equipo de sala por las creaciones disponibles hoy · 25



Frutas frescas y orgánicas, huevos de gallinas criadas libres, endulzantes naturales, harinas integrales sin gluten, todo lo hemos trabajado para ofrecerte ...

PLACER SIN CULPA



LIMANÁ

The Superfood Restaurant



BEBIDAS CALIENTES

Diseñados para cerrar la experiencia con calma y bienestar



CAFÉ

Café peruano de origen, cultivado bajo estándares sostenibles y certificaciones internacionales como Rainforest Alliance, Fairtrade y Organic USDA. Seleccionado por su calidad, trazabilidad y perfil aromático excepcional.

Espresso simple · 7
Espresso doble · 9
Americano · 9
Cappuccino · 12
Latte · 12

INFUSIONES HERBALES

Hierbas frescas cosechadas de nuestro propio huerto, seleccionadas por sus propiedades digestivas y reconfortantes. Una forma delicada de cerrar la experiencia.

Hierba Luisa · 9
Toronjil · 9
Menta · 9



LATTES FUNCIONALES

Rituales cálidos diseñados para nutrir cuerpo y mente.

Forest Mind · reishi, melena de león, cacao y especias chai. Diseñado para despertar claridad y bienestar · 18

Golden Glow · cúrcuma, jengibre y especias reconfortantes. Cálido, especiado y revitalizante. · 15

Cacao Ceremonial · Cacao ceremonial con especias y profundas notas de chocolate. Reconfortante, envolvente y naturalmente estimulante. · 16

Green Elixir · moringa, chlorella, spirulina, hoja de coca y hierbas botánicas, equilibradas con miel infusionada en limón negro. Verde, herbal y delicadamente purificante. · 18



LIMANÁ

The Superfood Restaurant



HOT DRINKS

Designed to conclude the experience
with calm and well-being



CAFÉ

Single-origin Peruvian coffee, grown under sustainable standards and international certifications such as Rainforest Alliance, Fairtrade, and USDA Organic. Selected for its quality, traceability, and exceptional aromatic profile.

Simple Espresso · 7
Double Espresso double · 9
Americano · 9
Cappuccino · 12 Latte · 12

HERBAL INFUSIONS

Fresh herbs harvested from our own garden, selected for their digestive and comforting properties. A delicate way to conclude the experience.

Lemon verbena · 9
Lemon balm · 9
Mint · 9



FUNCTIONAL LATTES

Warm rituals designed to nourish body and mind.

Forest Mind · reishi, lion's mane, cacao and chai spices. Designed to restore clarity and balance · 18

Golden Glow · Turmeric, ginger, and comforting spices. Warming, spiced, and revitalizing. · 15

Ceremonial Cocoa · Ceremonial cocoa with spices and deep chocolate notes. Comforting, velvety, and naturally stimulating. · 16

Green Elixir · Moringa, chlorella, spirulina, coca leaf, and botanical herbs, balanced with black lemon-infused honey. Green, herbal, and elegantly restorative. · 18



LIMANÁ

The Superfood Restaurant



CÓCTELES NOLO

JUN DE LA CASA
a base de infusiones herbales y miel natural de abeja, sabores surtidos, 21

MIL Y UNA NOCHES
piña, agua de azahar, miel de abeja, 24

FRAGOLA
fresa, tomillo, y agua gasificada, 24

LIMANÁ SPRITZ
bitter, naranja, hongo reishi, agua tónica, miel de abeja, 26



CÓCTELES LIMANÁ

MARGARITA PARDA
destilado de agave, pisco acholado, jarabe de ajo negro, zumo de limón, sal de ajo y togarashi, 48

RITO & JAMAICA
destilado de agave ahumado, flor de jamaica, vino tinto, miel de abeja, 48

FLOR SPRITZ
Ron Flor de Caña 12 años, infusionado en granos de café, jarabe de limón negro, agua tónica, 42

BLACK APPLE SPARKLES
cordial de manzana negras, amaretto, espumante, 45



CÓCTELES DEL HUERTO

PIÑA, ALBAHACA & ESTRAGÓN
elixir andino, vermouth blanco, piña, albahaca, y estragón, 42

MARGARITA DEL HUERTO
destilado y miel de agave, limón, lavanda y sal de flores, 42

LIMANÁ SOUR
pisco italia, albahaca, limón, miel de abeja, huevo, 42



CÓCTELES CLÁSICOS

TINTO DE VERANO
vino tinto, vermouth rosso, agua tónica, 38

CAPITAN
pisco acholado, vermouth rosso, bitter rojo, 42

ZAMBONI
pisco quebranta, vermouth rosso, bitter rojo, 38

HOUSE SPRITZ
espumante, agua gasificada, naranja fresca y el licor de su elección, 45

ESPRESSO MARTINI
vodka, espresso, cordial de café, miel de abeja, 38

NEGRONI SBAGLIATO
espumante, vermouth rosso, bitter, 38

AGUAS, JUGOS Y CERVEZAS

Zumo de fresa, piña o surtido, 18
Cervezas artesanales, 22
Agua tónica, 10

Agua Andea, 10
San Pellegrino ó Acqua Panna, 18



LIMANÁ

The Superfood Restaurant



VINOS BLANCOS

DÓCIL

Loureiro - bodega Dirk Niepoort,
DOC Vinho Verde, Portugal, 160

FURMINT

Furmint - bodega Royal Tokaji
Hegyattja, Hungría, 160

JOYAS DE MURGA CRIANZA H.C.

Albilla - bodega Murga
Ica, Perú, 170

JOYAS DE MURGA CRIANZA H.C.

Mollar - bodega Murga
Ica, Perú, 190

ALTA-YARI RESERVA

Chardonnay - bodega Alta-Yari
Mendoza, Argentina, 170

TERLAN

Pinot Grigio - bodega Cantina Terlano
Trentino, Italia, 200

RUMAY

Pedro Jiménez - bodega JP Martin,
D.O. Valle de Limari, Chile, 190

ALBA DE LOS ANDES

Albariño - bodega Gonzalo Guzmán
DO Maipo-Andes, Chile, 210

MIMO - BLANCO GRIS - MOSTO YEMA

Quebranta - bodega Michelini &
Moquillaza
Ica, Perú, 160

1777 VINO DE ALTURA

Mulata - bodega Keith Díaz y Pepe
Moquillaza Arequipa, Perú, 180

PETIT CLOCHER

Sauvignon blanc - bodega Domaine Du
Petit Clocher, Anjou,, Francia, 160

DR. BURKLIN WOLF

Riesling - bodega Burklin Wolf
Wachenheim, Alemania, 190



Vinos por copa: consulte a
nuestro equipo sobre la
selección del día.



VINOS TINTOS

EDAD MODERNA

Malbec - bodega Altar Uco
Mendoza, Argentina, 190

MICAS

Carmenere, bodega Tabali
Cachapoal, Chile, 210

L'APPEL DES SEREINES

Syrah - bodega Francois Villard
Valle del Ródano, Francia, 190

OXALIS - VINO DE OCA

Oca - bodega Manuel Choque
Cusco, Perú 260

LADERAS DE CABAMA

Tempranillo - bodega Valenciso
Rioja, España,, 190

CERRO CHAPEU

Pinot noir - bodega Cerro Chapeu
Rivera, Uruguay, 180

VONTADE (G2)

cabernet Sauvignon - bodega Gonzalo
Guzmán DO Maipo-Andes, Chile, 210

ALIÓN

Tinto Fino, bodega Vega Sicilia
DO Ribera del Duero, España, 850



ESPUMANTES

·VEUVE CLICQUOT ROSÉ

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, -
bodega Veuve Clicquot, - Reims, Francia,, 700

CRÉMANT DE LOIRE

Chardonnay, - bodega Domaine du Petit
Clocher Valle de Loire, Francia, 250

VINOS ROSÉ

CASTEL PUJOL ALTOS - SAIGNÉE

Tannat - bodega Cerro Chapeu
Rivera, Uruguay, 150

ALVARADO REYES

Quebranta - bodega Alvarado Reyes
Lima, Perú, 120



LIMANÁ

The Superfood Restaurant

MENU DE NIÑOS

Sabores naturales para pequeños exploradores

MINI BURGERS DE PORTOBELLO

Pan artesanal de trigo y maíz con portobello a la plancha, cebolla caramelizada, tomate fresco, chimichurri y tártara de cashews. Acompañada de ensalada · 32

SPAGHETTI AL POMODORO

Pasta con salsa de tomates naturales, ajo y albahaca fresca. Un clásico que gusta a todas las edades, acompañada de ensalada del huerto · 35

NUGGETS DE TRUCHA

Trucha Arco Iris empanizada en quinua crocante, acompañada de guacamole y ensalada fresca. Nutritiva y deliciosa · 39

MINI CORVINA A LA PLANCHA

Filete de corvina de 75 gramos acompañado de chips de papas nativas al horno y ensalada fresca. Simple, nutritivo y delicioso · 49



MENU DE MASCOTAS

BUDA BOWL FRESQUITO

Bastones crocantes de zuchinis, zanahorias y manzanas. Un snack ligero para peluditos zen · 12

CROQUETAS DE PESCADO

Mini croquetas artesanales con trucha, quinua y huevo, servido con zanahoria rallada. Un bocadito nutritivo para campeones · 15

GALLETAS DE MANZANA

Crujientes y aromáticas, hechas con harina de arroz integral, manzana y huevo · 10

PALETA HELADA

Plátano y yogurt natural en forma de paleta. Ideal para días de calor o para premiar con estilo · 10



precios expresados en soles

