

A collage of fresh vegetables including mushrooms, a red chili pepper, and leafy greens.

PARA COMPARTIR

Portobello y Masa Madre

Mini burgers de portobellos dorados, servidas en pan de masa madre, con chimichurri fresco y tártara de anacardos. Un juego de texturas y sabores pensado para compartir. (vegano) · 38

Pañuelos de Betarraga

Delicadas láminas de betarraga rellenas con queso de anacardos y semillas de girasol, acompañadas de un sorbete de betarraga. Frescos, suaves y llenos de matices. (vegano · sin gluten) · 34

Hummus de Camote Asado

Hecho a base de camotes asados, limón negro y garbanzos, servido con una salsa macha a base de almendras, semillas y ajíes, acompañado de pan naan. Sabroso, ideal para compartir. (vegetariano · sin gluten) · 32

Gyozas Limaná

Gyozas rellenas de hongos y vegetales del huerto, acompañadas de salsa ponzu perfumada con hierba luisa. Delicadas, aromáticas y llenas de umami. (vegano · sin gluten) · 36

Nigiri de Mar o Tierra

De mar: con pejerrey flameado, quinua crocante, salsa oriental y chalaquita criolla. **De tierra:** con setas salteadas y marinadas en reducción de manzana negra. El espíritu Nikkei en cada bocado. (sin lácteos · sin gluten) · 36

ENSALADAS

Bowl de Setas y Jengibre

Lechugas japonesas, setas y vegetales frescos, acompañados de un aderezo de jengibre. Una combinación vibrante y refrescante. (vegano · sin gluten) · 38

Cosecha del Huerto

Lechugas y betarragas de nuestro huerto, acompañadas de hortalizas de temporada y salsa tzatziki. Frescura y sabor inspirados en la cosecha del día. (vegetariano · sin gluten) · 38

CEVICHES, TIRADITOS Y MÁS

Ceviche de Coco

Una interpretación vegetal del ceviche peruano, con coco fresco, maíz gigante, palta y puré de camote dulce. Fresco, vibrante y sorprendente. (vegano · sin gluten) · 34

Corvina & Almendras

Carpaccio de corvina de la costa norte peruana, acompañado de castañas caramelizadas, uvas y leche de tigre de almendras. Delicado, elegante y difícil de olvidar. (sin lácteos · sin gluten) · 57

Ceviche 3 Ajíes

Corvina del norte en leche de tigre de rocoto, ají amarillo y ají limo. Tres ajíes, tres personalidades y una sola intensidad. (sin lácteos · sin gluten) · 69



PASTAS Y GRANOS

Pad Thai Limaná

Fideos de arroz salteados con pak choi, tofu, frijol chino, anacardos y almendras tostados, envueltos en una aromática salsa tailandesa. Frescura, intensidad y notas tostadas. (vegano · sin gluten) · 48

Pesto de Pistachos

Pasta casera sin gluten con zucchinis, pesto de albahaca, menta, queso parmesano y pistachos tostados. Fresco y aromático. (vegetariano) · 45

Trigotto Andino

Granos de los Andes cocinados lentamente con huacatay, cushuro, cúrcuma y champiñones. Cremoso, delicado y lleno de carácter. (vegano) · 46

VEGETALES

Hongos Dorados y Ajo Negro

Setas, portobellos y melena de león dorados, sobre puré de poro, con toques de salsa de ajo negro y cebollas caramelizadas. Profundo, reconfortante y lleno de umami. (vegano · sin gluten) · 59

Lasagna de Berenjenas

Berenjenas de nuestro huerto asadas, con crema de anacardos y salsa de tomate, terminadas con tomates cherry y piñones tostados. Una versión vegetal y reconfortante de un gran clásico. (vegano · sin gluten) · 49

Ñoqui de Loche en 5 Texturas

Elaborados con el emblemático zapallo loche de la costa norte peruana y acompañados por cinco expresiones de este extraordinario ingrediente. Delicado y lleno de matices. (vegano · sin gluten) · 49

PESCADOS

Corvina y Kimchi

Corvina de la costa norte peruana, sellada y acompañada de kimchi, yuca macerada en maíz morado y salsa de ají dulce amazónico. Un juego de sabores delicados e intensos. (sin lácteos · sin gluten) · 79

Paiche Masato

Pescado de río, de la región amazónica, curado, servido con crema de masato -fermento ancestral de yuca-, sachaculantro, anacardos y castañas. Expresión pura de la Amazonía. (sin lácteos · sin gluten) · 79

Trucha de las Alturas

Trucha del lago Arapa, con hierbas andinas, quinua, papas nativas y una delicada salsa de ollucos. Sabores originarios que evocan la riqueza de los Andes peruanos. (sin lácteos · sin gluten) · 75

Risotto al Espumante con Paiche Curado

Cremoso risotto al espumante, coronado con paiche amazónico curado en casa, manzanas caramelizadas y tomillo fresco. Un delicado equilibrio entre frescura y notas dulces. (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



LIMANÀ

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

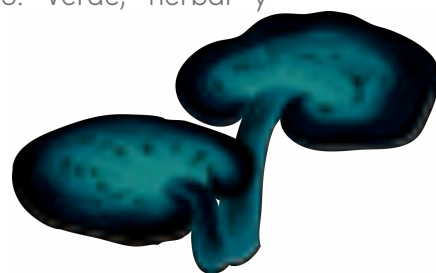
Rituales cálidos diseñados para nutrir cuerpo y mente.

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 infundada 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
Hegyatja, 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

