LIMANÁ

Comida para disfrutar y sentirte bien

Entrantes

Hummus de camote asado
Limón negro y garbanzos, salsa macha de almendras, semillas y ajíes nativos, pan naan · 32

Mix de verdes y tarwi acevichado
Palta, tomate cherry, oca, maíz chulpi, hongos wanji · 38

Texturas de beterraga
Queso de semillas de girasol y miso, granos de mostaza, nibs de cacao, hojas de menta · 32

Ceviche de coco
Láminas de coco fresco, maíz, palta, puré de camote y jengibre · 34

Miniburger de portobello
Portobellos dorados, chimichurri, cebolla caramelizada con tomillo, ají panca · 32

Gyozas Limaná
Rellenas de hongos y vegetales, salsa ponzu de hierba luisa · 36

Tiradito de trucha y almendras
Leche de tigre de almendras, uvas, cushuro, eneldo · 57

Ceviche 3 ajíes
Corvina del norte, rocoto, ají amarillo y ají limo · 69

Brochetas de paiche
Salsa anticuchera, ají amarillo, huacatay, chimichurri y chips de papa nativa · 42

Fondos

Paiche masato
Paiche, masato -fermento ancestral de yuca-, sachaculantro, castañas · 79

Pesto de pistachos
Pasta casera sin gluten, zucchinis, albahaca, menta, queso parmesano, pistachos · 45

Corvina y kimchi
Corvina sellada, ají dulce, kimchi de papaya, escabeche de zarandaja, acelgas · 79

Trigotto andino
Trigo de los Andes cocinado lentamente con cúrcuma y huacatay, champiñones, cushuro · 46

Hongos dorados y ajo negro
Melena de león, portobellos, puré de brócoli, chips de setas, salsa de ajo negro · 67

Coliflor rostizada
Coliflor, tomate, especias, yogurt de almendras, láminas de macambo · 45

Risotto verde de vainilla amazónica
Espárragos, holantao, alverjas, queso de cabra, almendras caramelizadas, paiche curado · 68

Lasaña de berenjena
Berenjenas asadas, crema de anacardos, salsa de tomate, tomates cherry, piñones · 49

Ñoquis de loche
Ñoquis de zapallo loche, acompañados de cinco expresiones de este mismo ingrediente · 49

Trucha de las alturas
Trucha del lago Arapa, hierbas andinas, quinua, papas nativas, salsa de ollucos · 75

Contiene miel · Contiene lácteos · Contiene gluten · Contiene huevo · Contiene frutos secos

Papel 100% reciclado

Precios expresados en soles





POSTRES FUNCIONALES

Placer que nutre

Pecado de chocolate
Brownie de palta y chocolate al 75%, servido con helado de lúcuma, frutos secos y salsa de chocolate bitter. Intenso, cremoso y naturalmente rico en antioxidantes. (vegetariano · sin gluten) · 35

Tarta invertida de manzana
Manzanas caramelizadas lentamente sobre una fina masa quebrada sin gluten, con crumble de almendras y helado artesanal de canela. Tibia, delicada y profundamente reconfortante. (vegetariano · sin gluten) · 38

Golden mind
Helado funcional de reishi y melena de león con especias, acompañado de bizcochuelo cítrico y aguaymantos en salsa de naranja y Cointreau.
Cálido, diseñado para despertar los sentidos. (vegetariano · sin gluten) · 38



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) · 35

Alegría 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

papel 100% reciclado

precios expresados en soles



BEBIDAS CALIENTES

Diseñadas para cerrar la experiencia
con calma y bienestar



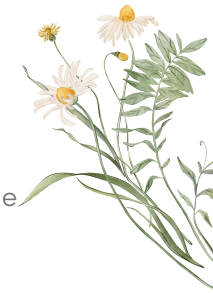
CAFÉ

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. Las tenemos de hierba luisa, toronjil o menta · 9



LATTES FUNCIONALES

Rituales cálidos diseñados para nutrir cuerpo y mente.

Awake
Reishi, melena de león, cacao y especias chai, con toque de miel y base de leche de almendras. Diseñado para despertar claridad y bienestar · 18

Golden latte
Leche de almendras con cúrcuma, jengibre y especias reconfortantes. Cálido, especiado y revitalizante. · 15

Cacao Ceremonial
Notas profundas de cacao 100% puro, con especias, leche de almendras y toque de miel. Reconfortante, envolvente y naturalmente estimulante. ·25

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





LIMANÀ

The Superfood Restaurant

papel 100% reciclado

precios expresados en soles

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 Limarí, 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 Diaz y 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 Choqque
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

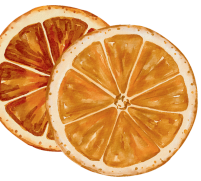
ALVARADO REYES
Quebranta - bodega Alvarado Reyes
Lima, Perú, 120

LIMANÀ

The Superfood Restaurant

Papel 100% reciclado

Precios expresados en soles





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 negra, 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

CAPITÁN
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 o Acqua Panna, 18



LIMANÁ

The Superfood Restaurant

Papel 100% reciclado

Precios expresados en soles

MENU DE NIÑOS

Sabores naturales para pequeños exploradores

Mini brugers de portobello
Hechas con pan artesanal de trigo y maíz, portobello a la plancha, cebolla caramelizada, tomate fresco y chimichurri. Acompañadas de ensalada · 32

Pasta 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 arcoíris empanizada en quinua crocante, acompañada de guacamole y ensalada fresca · 39

Mini corvina a la plancha
Filete de corvina acompañado de papas nativas al horno y ensalada fresca · 45

Pasta al pesto
Pasta con pesto de albahaca fresca. Un clásico que gusta a todas las edades, acompañada de tomatitos cherry · 38



Precios expresados en soles

MENU DE MASCOTAS

🥕 Buda Bowl Fresquito
Bastones crocantes de zucchini, zanahoria y manzana. Un snack ligero para peluditos zen · 12

🐟 Croquetas de pescado
Mini croquetas de trucha, servidas con zanahoria rallada. Un bocadito nutritivo para campeones · 15

🍎 Galletas de Manzana
Crujientes y aromáticas, hechas con harina de arroz integral, manzana y huevo. Las favoritas de todos · 10



Precios expresados en soles