



**L I M A**

P E R U V I A N C U I S I N E



Permitanos llevarles en un viaje gastronómico  
que despertará todos sus sentidos y les hará vivir una experiencia  
culinaria sin igual.





Nuestra pasión por la cocina peruana se manifiesta en cada plato que servimos. Cada receta ha sido cuidadosamente seleccionada por nuestro chef Orlando Baldeón para resaltar los ingredientes frescos y naturales que hacen de nuestra cocina una verdadera joya culinaria. Desde los tradicionales ceviches, con generosos trozos de pescado y mariscos frescos delicadamente marinados, hasta los suculentos anticuchos, con sus irresistibles combinaciones de carnes y mariscos a la parrilla, el tradicional ají de gallina o el seco de cabrito que con cada bocado les transportará a los rincones más auténticos de Perú.

En nuestro restaurante, la excelencia en el servicio es primordial. Nuestro amable y dedicado personal está listo para atenderles con una sonrisa y proporcionarles recomendaciones personalizadas, para que su visita sea verdaderamente única y memorable.

Así que déjense llevar por la magia de la gastronomía peruana y descubran los secretos culinarios que hemos preparado con cariño para ustedes.

¡Les damos la más cordial bienvenida a Lima Cocina Peruana!
















## ENTRANTES

- Ostras al Natural y Salsas Acevichadas** 🐟 🌿 🍷 ..... 4,8 / 5.1
- Zamburiñas a la Chalaca (4 und.)** 🐟 🌿 🍷 ..... 15
- Vieiras de Pacífico en leche de tigre al ají amarillo y salsa chalaquita.
- Zamburiñas a la Parmesana (4 und.)** 🍷 🍷 🍷 ..... 16
- Gratinadas en crema parmesana y cítricos.
- Causa acevichada de corvina** 🐟 🍷 🌿 ..... 17
- Masa fría de patata amarilla, aliñado con ají amarillo y zumo de lima, acompañado con aguacate y tartar de corvina.
- Patata Rellena** 🍷 🍷 ..... 9,5
- Masa de patata frita al panko, rellena de ternera guisada, huevos y aceitunas peruanas con ali olí de ají amarillo.
- Empanadas (6 und)** 🍷 🍷 ..... 12
- Ternera guisada al ají panca envuelta en masa de trigo frita.
- Tacos Pollo / Ternera / Cerdo (precio por und. Min 2)** ..... 3,8/4
- Tortilla de maíz, guacamole, encurtido de rabanito y alubias negras.
- Yuquítas Fritas** con salsa huancaína. 🍷 🍷 ..... 8,5
- Jalea Crujiente** 🍷 🍷 🍷 ..... 16
- Filetes de pescado blanco, mixtura de mariscos arrebozados fritos, acompañados con yucas, salsa criolla y crema tártara.

Salsas Extras se cobran aparte



# CEVICHE

- 1. Clásico de Corvina**   ..... 24  
Corvina fresca marinada en Zumo de lima, ají limón, cilantro, cebolla roja y leche de tigre, acompañados con boniato, choclo y maíz cancha.
- 2. Ceviche Mixto**     ..... 22  
Pescado, gambas, pulpo y calamares marinados con zumo de lima ají limón, cilantro, cebolla roja y leche de tigre al rocoto acompañados con boniato.
- 3. Tiradito Mixto / Salmón y Vieiras**    ..... 18  
Lonchas de salmón y vieiras frescas bañadas en leche de tigre de ají amarillo.
- 4. Atún Acevichado**     ..... 19  
Atún finamente picado wakame y aguacate en salsa acevichada.



## PESCADOS Y MARISCOS

- Mariscada** 🦞 🐟 🦑 ..... 33  
Sartén caliente de Pulpo,  
Calamar y Gambas servidas con patatas y maíz Choclo,  
salsa tari y chimichurri.
- Arroz con Mariscos** 🦞 🐟 🍷 🍷 🦑 ..... 19,5  
Mixtura de mariscos y arroz, salteados  
en pasta de ají amarillo y chicha de jora,  
pimientos rojos y guisantes.
- Espaguetis A lo Macho** 🍷 🦞 🐟 🍷 ..... 18  
Espagueti en salsa de chupe y langostinos  
a la parrilla.
- Chaufa de Mariscos** 🍷 🦞 🍷 🐟 🍷 🌿 🦑 ..... 20,5  
Arroz frito al wok con verduras,  
mixtura de mariscos y pescado.
- Ventresca de Corvina** ..... 18  
Con yucas fritas, salsa criolla y chimichurri.
- Pesca del Día** ..... 24  
A la parrilla, en salsa de ají amarillo  
y chicha de jora con arroz al vapor.






## CARNES Y AVES

- Lomo Saltado (Solomillo)** 🌿 🍷 ..... 24  
Gajos gruesos de ternera, salteado al wok con cebolla, tomate, ají amarillo, cilantro con salsa soja, acompañado de patatas fritas y arroz al vapor.
- Asado de Tira de Ternera** 🍷 🌿 🍷 ..... 21  
Salsa de ají panca y tamarindo cocida 18 horas a baja temperatura acompañada de arroz al vapor y puré de patatas atrufadas.
- Arroz con Pato** 🍷 🍷 🍷 ..... 22  
Pato guisado en pasta de cilantro y cerveza malta, acompañado de salsa criolla y crema huancaína.
- Ají de Gallina** 🍷 🍷 🍷 ..... 17  
Gallina desmechada, guisada a base de ají amarillo y queso fresco servida con arroz al vapor, huevitos de codorniz y olivas peruanas.
- Chaufa Amazónico** 🌿 ..... 21  
Arroz con verduras mixtas y plátanos maduros, todos fritos al wok, montadas con costillas de cerdo ahumadas.




## CARNES Y AVES

**Anticuchos de Corazón**  ..... 18,5

Trozos de corazón de ternera adobados en ají panca y especias, acompañados con patatas, boniato, crema de rocoto y chimichurri.

**Anticuchos de Picaña**  ..... 19,5

Trozos de ternera adobados en ají panca y especias, acompañados con patatas, boniato, crema de rocoto y chimichurri.


**Seco de Cordero**  ..... 23,5

Cordero deshuesado guisado a baja temperatura en salsa de cilantro y chicha de jora, acompañado con yucas, arroz al vapor y salsa criolla.

## VEGETARIANOS

**Tacos (Precio por und. min 2)**  ..... 3,8

Tortillas de maíz, hojas frescas, guacamole, verduras temporada salteadas.

**Chaufa / Quinoa o Arroz**  ..... 16

Quinoa, plátano, champiñones, verduras mixtas todos fritos al wok en salsa de soja y crujiente de arroz.





L I M A

BAR





## CERVEZAS PERUANAS



<b>Cerveza Pilsen Callao</b>	310 ml	3,8
<b>Cusqueña Dark Lager</b>	330 ml	3,8
<b>Pisku (cerveza y pisco)</b>	330 ml	4,4
<b>La Chalaca (cerveza y ají amarillo)</b>	330 ml	4,4

## CERVEZAS



<b>Caña Ámbar</b>	330 ml	2,8
<b>Jarra Ámbar</b>	500 ml	5,5
<b>Sandy / Jarra</b>	330 ml	2,9 / 5,8
<b>Ámbar triple Zero Tostada</b>	330 ml	2,7
<b>Ámbar sin Gluten</b>	330 ml	2,8
<b>Clara</b>	330 ml	2,9
<b>Clara Jarra</b>	500 ml	5,8



# COCTELERÍA PERUANA



## CÓCTELES BANDERA

<b>Pisco Sour 220ml</b> .....	9,9
Pisco quebranta, lima, jarabe de goma clara de huevo, angostura bitter.	
<b>Pisco Sour Catedral 300ml</b> .....	14,9
Doble pisco quebranta, lima, jarabe de goma clara de huevo, angostura bitter.	
<b>Maracuyá Sour</b> .....	10,5
Pisco quebranta, maracuyá, jarabe de goma, clara de huevo, angostura bitter.	
<b>Chilcano de Pisco (Lima, Maracuyá, Mango, Fresa)</b>	10/11/11/11
Pisco Italia, lima, angostura bitter, ginger ale.	
<b>Algarrobina</b> .....	10
Pisco quebranta, leche, jarabe de goma, algarrobina, huevo licor de cacao, leche condensada, canela.	
<b>Pisco Punch</b> .....	10
Pisco, Italia, lima, jarabe de goma, piña.	
<b>Cholopolitan</b> .....	9
Pisco Italia, licor de naranja, sour mix arándanos.	
<b>Zamboni</b> .....	9
Pisco Italia, vermut rosso, campari.	

## REFRESCOS

<b>Inca kola</b>	<b>300 ml</b>	<b>3,5</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Coca Cola zero</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Coca Cola Zero zero</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Fanta Naranja / limón</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Sprite</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Nestea</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>
<b>Agua c/s gas</b>	<b>500 ml</b>	<b>2,5</b>
<b>Aquarius Naranja / limón</b>	<b>330 ml</b>	<b>2,9</b>

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Café solo</b>	<b>1,8</b>
<b>Café expresso</b>	<b>1,7</b>
<b>Americano</b>	<b>1,8</b>
<b>Cortado</b>	<b>1,8</b>
<b>Café con leche</b>	<b>2</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,2</b>
<b>Carajillo</b>	<b>2,8</b>
<b>Infusiones</b>	<b>2,2</b>





## BEBIDAS NATURALES



<b>Chicha morada</b> .....	<b>350ml</b>	<b>4,5</b>
<b>Chicha morada</b> .....	<b>1 l</b>	<b>12</b>
<b>Zumo de chirimoya</b> .....	<b>350 ml</b>	<b>5</b>
<b>Mango</b> .....	<b>350 ml</b>	<b>5</b>
<b>Maracuya</b> .....	<b>350 ml</b>	<b>5</b>

## LIMONADAS



<b>Limonada tradicional</b> .....	<b>400 ml</b>	<b>4</b>
<b>Limonada Hierva Luisa</b> .....	<b>400 ml</b>	<b>4</b>
<b>Limonada Menta</b> .....	<b>400 ml</b>	<b>4</b>
<b>Limonada Menta Jengibre</b> .....	<b>400 ml</b>	<b>4</b>





[www.limapalma.com](http://www.limapalma.com)

 [lima.palma.rest](https://www.instagram.com/lima.palma.rest)

 [Lima.palma.mallorca](https://www.facebook.com/Lima.palma.mallorca)

 Calle Virgili 4 Can pastilla, 07610

 +34 642 52 28 47



 [cevicheria\\_lima](https://www.instagram.com/cevicheria_lima)

¡Visítanos también en el Mercado del Olivar!  
Encuétranos en la sección de pescadería





# L I M A

P E R U V I A N C U I S I N E



\* Ver alérgenos en la etiqueta. Si es alérgico comunicar al camarero

\* Find allergens on the label. If you are allergic, notify the waiter

\* Trouver des allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, prévenez le serveur



GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



NUTS  
FRUTOS DE  
CASCARA



CELERY  
APIO



MUSTARD  
MOSTAZA



SESAME  
SÉSAMO



PEANUTS  
CACAHUETES



SOYA  
SOJA



MILK  
LÁCTEOS



E-X  
SULPHITE  
SULFITO



LUPINS  
ALTRAMUCES



SHELLFISH  
MOLUSCOS

