

LIMA FUSION

TODOS TUS SENTIDOS



COCINA PERUANA

ENTRADAS

Cebiche Clásico

14.900

Cortes de pescado marinado en leche de tigre tradicional, acompañado de camote glaseado, cancha, choclo, y cebolla morada.

Cebiche Serrano

14.900

Una excelente combinación de sabores, cortes de pescado en leche de tigre a la huancaína, acompañado de calamares crocantes, camote frito y cebolla morada.

Cebiche encremado al Rocoto

14.900

Cortes de Salmon con de leche de tigre al rocoto y pimienta blanqueado, acompañado chifle, choclo y camote.

Loco Acebichado

16.900

Finos cortes de Loco Tierno, aliñados en exquisita salsa acebichada, acompañado de choclo peruano y cebolla morada.

Pulpo al Olivo

17.900

Laminas Pulpo bañada en una deliciosa crema al Olivo, acompañada con hilos de camote frito y palta tatamada.

Tiradito al Ají Amarillo

17.900

Cortes de Salmon y Pulpo anticuchero sobre espejo de leche de tigre al ají amarillo y cubitos de palta tatamada.

Tiradito de Atún

17.900

Cortes de atun y calamar sobre espejo de leche de tigre al rocoto cubitos de palta tatamada (no picante).

Causa Acevichada

22.900

Preparación de papa amarilla cocida aromatizada con ají amarillo limón y sal. Acompañada de ceviche de Salmon en salsa de rocoto (no picante).

Trilogía Fría

22.900

Cebiche tradicional de reineta, Cebiche serrano, y Pulpo al olivo.

PRINCIPALES

Ensalada César de Camarones	13.900
------------------------------------	---------------

Mix de lechuga, crutones, camarones grillados y queso parmesano.

Canelones de Ají de Gallina	14.900
------------------------------------	---------------

Plato tradicional muy representativo de la época colonial, carne de ave guisada con ají amarillo, pecanas y servido en canelones con salsa blanca y queso parmesano.

Saltado de Camarones	15.900
-----------------------------	---------------

Camarones ecuatorianos saltados al Wok con soja y vegetales acompañado con arroz y papas rusticas.

Cerdito Campesino	15.900
--------------------------	---------------

Exquisito cerdo cocido al vacío y sellado en plancha al carbón, acompañado de pure de papas ahumado con zetas bañado en salsa al vino tinto.

Plateada Miraflorina	15.900
-----------------------------	---------------

Exquisita Plateada adobada, cocida al vacío a 70° por 8 hrs, acompañada de tradicional arroz tapado, relleno de pino de cebolla glaseada, aceitunas y pasas.

Atún Limeño	16.900
--------------------	---------------

Filete de atún sellado en costra de finas hierbas, acompañado de fetuccini a la huancaína bañando en salsa de vegetales asados.

Atún en Costra de Perejil	16.900
----------------------------------	---------------

Sabroso atún en costra de perejil, acompañado de arroz norteño con Camarón, Calamar y Pulpo.

Pescado a lo Macho	16.900
---------------------------	---------------

Filete de merluza austral grillada acompañado de croquetas de papas al panko bañado en salsa de mariscos.

Mechada a la Norteña	16.900
-----------------------------	---------------

Muy rica mechada guisada en salsa de seco limeño al cilantro, acompañada de gratín de papa.

Lomo Saltado	16.900
---------------------	---------------

Gran exponente de la gastronomía peruana, cortes de filete saltados al wok con soya, cebolla morada, tomates, cebollín, acompañado de arroz, papas rústicas y huevito de codorniz.

Salmón Pachamanquero	17.900
-----------------------------	---------------

Salmón grillado acompañado de arroz cremoso a las hierbas andinas, Coronado, con langostinos en salsa anticuchera.

Lomo Saltado con Fettuccini a la Huancaína	17.900
---	---------------

Cortes de filete saltados al wok con soya, cebolla morada, tomates, cebollín, acompañado de fettuccini a la huancaína.

Sopita Seca Marina	17.900
---------------------------	---------------

Fettuccini en salsa de albahaca y perejil blanqueada, con Camarones, Calamar y Pulpo .

Paella Andina	17.900
----------------------	---------------

Arroz cremoso con sabores andinos, carne de vacuno y longaniza artesanal, mixtura de mariscos (camarón, calamar, almejas, chorito).

PARA LOS REGALONES (máx 12 años)

Chicharron de Pollo	10.900
----------------------------	---------------

Chicharon de pechuga de pollo al panko con arroz o papas fritas.

Fettuccini a lo Alfredo	10.900
--------------------------------	---------------

Fettuccini en salsa blanca, acompañado de Jamón.

POSTRES

Crema Volteada	4.900
-----------------------	--------------

Postre cremoso a base de leche, huevo, azúcar y vainilla, bañado en salsa de caramelo.

Parfait de Maracuya	4.900
----------------------------	--------------

Helado artesanal de maracuyá y quinoa confitada, bañado en salsa de caramelo.

Crème Brûlée	5.900
---------------------	--------------

Postre típico francés, hecho a base de crema de azúcar y yema de huevos con un toque de licor de naranja.

Suspiro Limeño	6.900
-----------------------	--------------

Postre tradicional típico dulce de leche, servido en canasta de masa filo, cubierto de merengue al oporto.

Volcán de Chocolate	6.900
----------------------------	--------------

Bizcocho de chocolate con centro líquido, acompañado de helado artesanal.

Nevado	6.900
---------------	--------------

Postre helado de vainilla, relleno de gel de frambuesa con base de bizcocho a las 3 leches, cubierto con merengue al oporto y flambeado con licor de naranja.

COCTELERÍA DE AUTOR

Atracción

Vino blanco riesling, shurbs manzana con pepino, sweet and sour mermelada de frutilla.

6.500

Violento

Gin Bombay Infusionado con flores de Jamaica, Chambord, Jugo de Cranberry oleo de limon.

7.900

Luz de Luna

Gin Tanqueray. Vino blanco, saint Germain, Curaçao azul lágrimas de un Limón top de agua tónica.

7.900

Flor de Loto

Vodka absolute, infusión de té de jazmín, pétalos rosas, maracuyá, vino fortificado y top de agua tónica.

7.900

El Rosal

Pisco macerado en frutilla y rosas, jarabe cítrico, Cointreau y Coronado con espuma ácida de maracuyá sour.

7.900

Loco Jack

Jack Daniels old N° 7, ponche de maracuyá y coco con top de soda.

7.900

Inusual

Pisco torontel, vino rosado, aperol, oleo de limón ahumado en pieles cítricas.

8.100

COCTELERÍA PERUANA

Pisco Sour

Pisco quebranta, limón, jarabe de goma, clara de huevo angostura.

Normal

5.100

Catedral

7.900

Vaticano

11.900

Algarrobina

Pisco, leche, cacao marrón, jarabe simple y algarrobina.

5.900

Capitán

Pisco acholado, Vermouth Rosso, angostura.

5.900

Pisco Punch

Pisco Italia, jugo de piña, almíbar de piña y zumo de limón.

6.100

Chilcano

Pisco, zumo de limón, Ginger Ale, bitter angostura.

Clásico

6.900

Sabores

6.900

COCTELERÍA CLÁSICA

Vaina

Vino dulce, Brandy, Licor de Cacao y Yema de Huevo.

5.100

Clavo Oxidado

Whisky Johnnie Walker Red Label y Drambuie.

7.900

Ruso Negro

Vodka Absolute y Kahlua.

5.900

Negroni

Gin Beefeater, Vermouth Rosso y Campari.

5.900

Ruso Blanco

Vodka Absolute, Leche y Kahlua.

6.500

Piña Colada

Ron Bacardi Carta Blanca, Malibu, Jugo de Piña y Crema de Coco.

6.500

Dark and Stormy

Ron Flor de Caña 5 años, Jarabe simple, Limón y Ginger Beer Fentimans.

6.100

Cosmopolitan

Vodka Absolute Citrón, Cointreau, Lime juice y Jugo de Cranberry.

6.900

Disaronno Sour

Amaretto Disaronno, Zumo de Naranja y Jarabe simple.

7.100

Aperol Spritz

Espumante Valdivieso Brut, Aperol y Soda.

7.100

Ramazzoti Spritz

Espumante Valdivieso Brut, Ramazzoti y Soda.

7.100

Aperitivo Rossato

Ramazzotti y Aguatónica.

7.100

Moscow Mule

Vodka Absolute, Zumo de Limón, Jarabe simple y Ginger Beer Fentimans.

7.500

JUGOS NATURALES

Limonada **3.400**

Limonada estilo Americana.

Limonada Jengibre **3.600**

Limonada estilo Americana con Zumo de Jengibre.

Limonada Menta Jengibre **3.600**

Limonada estilo Americana. con toques de Menta y Zumo de Jengibre.

Jugo de Estación **3.800**

Según Disponibilidad de estación.

AGUAS Y BEBIDAS

Latas 350 ml

Coca-Cola Original • Coca-Cola Light • Coca-Cola Zero
• Sprite • Fanta • Inca Kola • Canada Dry Ginger Ale •
Ginger Ale Schweppes Sin Azúcar • Ginger Ale
Schweppes.

2.800

Acqua Panna (Sin gas)

Acqua Panna se enorgullece de una larga historia. La leyenda dice que su propiedad se remonta al período del Renacimiento.

4.100

San Pellegrino Sparkling (Con gas)

El agua S.Pellegrino se distingue por su gran presencia, caracterizada por una persistente efervescencia, que pone de manifiesto su untuosidad y su sabor, con un toque refrescante para saciar la sed.

4.100

CERVEZAS

Corona (México) **3.900**

Cusqueña Golden Lager (Perú) **3.900**

Kunstmann Sin Alcohol (Chile) **4.100**

Austral Calafate (Chile) **4.200**

LIMA FUSION

Todos Tus Sentidos



Cocina Peruana



¡Reseñanos!



Tripadvisor



MANUEL BULNES 314
QUILLOTA, CHILE



@LIMAFUSION.CL