



LIMA 700

COCINA PERUANA



lima700.qartaonline.com



Ceviche de pescado



Ceviche mixto



Tiradito de Pescado Bicolor

CEVICHE Y TIRADITOS

Ceviche de Pescado

El Clásico y famoso plato peruano, a base de Pescado en cubos cocido en limón y una deliciosa leche de tigre, coronado con cebolla morada y acompañado de granos de elote y camote. 150 g.

• Robado \$ 310 • Pesca del día \$ 275

Ceviche de Mariscos

Mixtura de mariscos cocidos en leche de tigre, limón y rocoto, acompañados de camote y granos de elote. 150 g. • \$ 345

Ceviche Mixto

Mixtura de mariscos y pesca del día macerados en leche de tigre de limón y rocoto acompañados de camote y granos de elote. 150 g. • \$ 345

Ceviche a los Tres ajies

Pescado blanco en cubos cocidos en leche de tigre de limón y crema de aji amarillo, rocoto y toque de habanero, acompañados de camote y granos de elote. 150 g. • Robalo \$ 340 • Pesca del Día \$ 280

Ceviche Carretillero

El preferido de muchos, donde se encuentra el tradicional Ceviche de pescado y el Chicharrón de Calamar en una mezcla que sorprende a los paladares más exigentes, acompañado de granos de elote, camote y salsa tártara. 150 g. • Robalo \$ 380 • Pesca del día \$ 330

Ceviche Caliente

Pescado en cubos cocidos por una salsa caliente a base de limón, leche de tigre y aji amarillo, servido con granos de elote y trozos de yuca frita. 150 g.

• Robalo \$ 345 • Pesca del día \$ 315

Tiradito Clásico de Pescado

Láminas de pescado en corte sashimi cocidas con limón y sal al natural acompañados de camote glaseado y elote. 120 g. • Robalo • \$ 310

Tiradito de Pescado Bicolor

Platillo mitad y mitad de láminas de pescado en corte sashimi cocidos con una deliciosa crema de aji amarillo y crema al limón, acompañado de camote glaseado y elote. 120 g. • Robalo \$ 335

Tiradito de Pescado al Aji Amarillo

Láminas de pescado en corte sashimi en una deliciosa crema de limón sazonada con aji amarillo o al rocoto, a su elección y acompañado de camote glaseado y elote. 120 g. • Robalo \$ 335

Tiradito Nikkei

Láminas de Atún en corte sashimi, cocidos con una salsa nikkei con un toque de limón, aji (chile) peruano y soya. 120 g. • \$ 335

Pulpo al olivo

Suaves tiras de pulpo bañadas en una crema de aceituna negra y aceite de olivo. 80 g. • \$ 350



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.

ENTRADAS FRIAS

Causa Limeña

Papa prensada y aderezada en ají amarillo rellena de pollo, camarón o pulpa de cangrejo y aguacate. 80 g.

• Pollo \$ 190 • Camarón \$ 230 • Cangrejo \$ 230

Causa Acevichada

De la unión de una causa limeña vegetariana y nuestro ceviche de pescado que corona la tradicional causa, surge este platillo especial y favorito de muchos. 75 g. • \$ 245

Papas a la Huancaína

Suaves rodajas de papa al vapor bañadas en una deliciosa crema de ají amarillo y quesos. 120 g. • \$ 185

Leche de tigre 240 ml.

Clásica: Concentrado de pescado, verduras, limón y sal de mar con un toque picante y con trocitos de pescado, a la que se le atribuyen propiedades reconstituyentes y afrodisíacas. • \$ 210

Al Aji Amarillo: La clásica Leche de Tigre con el toque de una crema de aji amarillo que la hace doblemente irresistible. • \$ 225

Lima 700: La preferida de muchos, tradicional leche de tigre con trocitos de pescado y coronada con aros de calamar empanizados y fritos, toda una mezcla explosiva de sabor. • \$ 238

Choritos a la chalaca (06 unid)

Popular plato peruano que tiene su origen en el puerto del Callao, cuyo gentilicio es "chalaco", de ahí su nombre y que consiste en mejillones sazonados con limón, sal y coronados con una mezcla de trocitos de cebolla y jitomate. • \$ 280

Tartare de Atún

Pequeños trozos de Atún, macerados con limón en una mezcla con aguacate y jitomate. Toda una tradición adaptada por la cocina peruana con un toque de soya. 180 g. • \$ 268

Tostadas del Mar (02 unid)

De atún: Tostadas de maíz acompañadas de dados de atún fresco mezclados con trocitos de aguacate y tomate, aderezados con una salsa de la casa y mayonesa de chipotle 80 g. • \$ 255

De Camarón: Tostadas de maíz coronadas por colitas de camarones mezclados con trocitos de mango, pepino y sazonados con limón y un toque de nuestra salsa basada en mayonesa de la casa 80 g. • \$ 255



Causa de cangrejo



Pulpo al olivo



Leche de tigre



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.



Pulpo a la parrilla



Conchitas a la parmesana



Chupe de camarones

ENTRADAS CALIENTES

Anticucho Peruano

Brochetas de corazón de res tradicionales peruanas aderezadas en una combinación de ajíes, cocinadas a fuego intenso en la plancha acompañadas de papa dorada y elote. 120 g. • \$ 240

Pulpo a la Parrilla

Suaves tiras de pulpo a la parrilla montadas sobre portobello y espárragos con aceite de oliva y ajo. 160 g. • \$ 385

Chicharrón Marino

Crocantes aros de calamar o trozos de pescado al panko, rebozado con huevo y servidos con aderezo tártara, salsa criolla y yuca frita. 160 g. • Calamar 160 g. \$ 295 • Pescado 180 g. \$ 315

Conchitas a la parmesana (06 unid)

Una de las entradas calientes peruana más famosas, y que debe su origen a la fusión con la cocina italiana. Frescas conchas de abanico sazonadas con un toque de mantequilla, limón y vino blanco, gratinadas con queso parmesano, quedando por fuera, tostaditas y por dentro, aún guardan la frescura que les dan ese sabor delicioso que enamora a muchos. • \$ 268

Tequeños Peruanos (06 unid)

Tradicional piqueo peruano, elaborado con masa de wantán (chino) rellenos de queso fresco, acompañados de una salsa de aguacate al estilo peruano. • De queso. \$ 220

Yuquitas Fritas a la Huancaína (08 unid)

Palitos de Yuca Frita, acompañadas de una deliciosa crema de ají amarillo y queso. • \$ 140

SO PAS

Chupe de camarones

Deliciosa sopa a base de ají panca y huacatay con camarones, coronada con un huevo escalfado. 150 g. • \$ 325

Parihuela

Concentrado de mariscos con un aderezo de ajíes y un toque de vino blanco, conocida por sus propiedades afrodisíacas, imperdible!!!! 235 g. • \$ 340



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.

CARNE & POLLO

Lomo Saltado

Filete de res en trozos salteados al WOK con pisco y soya al estilo oriental, acompañado de arroz blanco y papas fritas (a la francesa). 160 g. • \$ 368

Tacu Tacu de Lomo Saltado

De la combinación de arroz y frijol nace el tacu tacu dorado al wok y acompañado de filete de lomo de res en trozos al jugo. 140 g. • \$ 368

Tacu Tacu de Seco de Res

El típico tacu tacu dorado al wok acompañado de filete de res en trozos cocido lentamente con una salsa de cilantro. 140 g. • \$ 368

Lomo a lo Macho

Suave filete de res bañado en una cremosa salsa de mariscos acompañado de arroz blanco. 215 g. • \$ 385

Ají de gallina

Tradicional guisado de ají amarillo con un toque de crema y queso parmesano acompañado de arroz y papas al vapor. 120 g. • \$ 285

PESCADOS

Pescado a lo macho

Filete de pescado blanco a la plancha bañado en una deliciosa crema de mariscos con un toque picante. 215 g. • \$ 390

Salmón Lima 700

Crocante salmón acompañado de puré y espárragos al vapor. 180 g. • \$ 395

Pescado a la Plancha

Filete de pescado blanco a la plancha, sazonado con hierbas peruanas y acompañado de arroz y vegetales. 180 g. • \$ 360

Pescado a la Mantequilla

Filete de pescado blanco a la plancha con una salsa de mantequilla y alcaparras con nuestro toque peruano. 180 g. • \$ 365

Pescado Imperial

Filete de pescado blanco a la plancha bañado con una exquisita salsa de camarones con ají amarillo y queso servido con arroz y papas al vapor con un toque picante. 215 g. • \$ 395

Papillote de filete de pescado

Para los enamorados de lo saludable. Filete de pescado con vegetales al vapor y en salsa pomodoro, al brandy y vino blanco. Envuelto en papel platina y acompañado de vegetales al vapor. 180g • \$ 380



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.



Lomo Saltado



Pescado a lo macho



Pescado Imperial



Arroz con mariscos



Arroz chaufa de mariscos



Ronda tradición Lima 700

MARISCOS & ARROCES

Tacu Tacu de Mariscos

Arroz y frijol dorados al WOK y bañados con una deliciosa salsa con mariscos típica peruana con una base de aji no picante. 150 g. • \$ 375

Arroz con Mariscos

Arroz graneado en una combinación de ajíes y vino blanco coronado con una salsa de mariscos y queso parmesano. 150 g. • \$ 382

Arroz Chaufa de Mariscos o Pescado

Tradicional plato de la fusión china-peruana a base de arroz salteado al WOK con soya, huevo, coronado de una mixtura de mariscos o chicharrón de pescado blanco. 150 g. Pescado • \$ 378 Mariscos • \$ 382

Arroz norteño con Mariscos

Contundente plato de arroz preparado a base de cilantro y aji amarillo cocido lentamente y acompañado de una mixtura de aros de calamar, langostinos y conchas, que le da ese sabor único. 150 g. • \$ 378

Camarones roca

Todo el sabor del mar, concentrado de colitas de camarones sazonadas con hierbas y especias que resaltan su sabor y servidos sobre una cama de lechuga y bañados con un salsa de la casa. 180 g. • \$ 378

PARA COMPARTIR

Jalea Mixta

Festín típico peruano, de pescado y mariscos cocidos al estilo chicharrón (empanizados) acompañado de yucas fritas y una deliciosa salsa Criolla y salsa tártara. 300 g. • \$ 555

Fuente Carretillera

Para compartir, el preferido de muchos, donde se encuentra el tradicional Ceviche de pescado (Robalo) y el Chicharrón de Calamar en una mezcla que sorprende a los paladares, más exigentes acompañado de granos de elote camote y salsa tártara. 300 g. • \$ 620

Ronda Tradición Lima 700

Fuente para compartir y conocer las entradas más tradicionales del Perú: Ceviche de pescado, (Robalo) Causa Limeña de Pollo, Tiradito de pescado y Pulpo al Olivo. 500 g. • \$ 885

Festival de Ceviches

El imperdible para compartir, donde se reúnen los ceviches preferidos de nuestros clientes, el clásico de pescado (Robalo), el de mariscos, al aji amarillo, al rocoto, y pulpo al olivo. 550 g. • \$ 935



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
REACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.

PAS TAS

Fetuccini a la huancaína con lomo

Fetuccini al dente con una mezcla de salsa huancaína (a base de queso y aji amarillo) coronado con trozos de lomo de res. 140 g. • \$ 368

Spaguetti a los 7 mares

Spaguettis y mariscos unidos a nuestro estilo, con una deliciosa salsa típica peruana salteados con pisco y soya al estilo oriental. 150 g. • \$ 385

Tallarín Saltado de Lomo

Spaguettis y lomo de res salteados con pisco y soya al estilo oriental. 140 g. • \$ 375
• De pollo \$ 325

Timbal de Camarones

Fetuccini salteado con camarones, en una salsa original flameado al vino blanco y gratinados con queso parmesano. 120 g. • \$ 385

Spaguetti al pesto con medallón de lomo

Pasta al dente con abundantes salsa al pesto estilo peruano a base de espinaca y albahaca, acompañada de medallones de lomo de res a la plancha. 140 g. • \$ 378

FUSIÓN MÉXICO•PERÚ

Tacos de Lomo Saltado (03 unid)

Fusión creada por nuestro Cheff, donde la tortilla de maíz envuelve a nuestro tradicional lomo saltado al WOK y bañada en salsa de la casa, acompañado de papitas al hilo. 100 g. • \$ 275

Taco de pescado criollo (03 unid)

Lo tradicional de México con su tortilla de maíz y trocitos de pescado frito empanizado, con cebolla al limón y bañado con una salsa estilo chipotle con toque peruano. 100 g. • \$ 255

Taco de camarón

El preferido de muchos, donde la tortilla de maíz se combina con trocitos de camarón al grill con toque de chile peruano. 100 g. • \$ 285

VEGETA RIANOS

Ceviche de champiñones

Nuestra versión vegetariana del ceviche con el sabor peruano, frescos champiñones sazonados con aji amarillo(chile), acompañados de cebolla cambray, camote y elote. 130 g. • \$ 240

Causa de vegetales

La clásica causa limeña, papa prensada y aderezada con aji (chile) amarillo y rellena de aguacate, vegetales varios sazonados con mayonesa de la casa. 240 g. • \$ 175

Palta a la reina de vegetales (aguacate)

Otra de nuestras entradas favoritas, donde el aguacate se sirve relleno de vegetales sancochados, picados y mezclados con una salsa a base de mayonesa con toque peruano. 250 g. • \$ 170

Spaguetti con champiñones

Spaguetti al dente salteados con champiñones, espárragos, cebolla china, pimientos, todos en wok con aceite de oliva y ajos. 250 g. • \$ 275



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.



Spaguetti a los 7 mares



Fetuccini a la huancaína con lomo



Taco de lomo saltado



Picarones



Cuatro leches



Pisco Sour

MENUS NIÑOS

Dedos de Pollo con papas fritas a la francesa. 150 g. • \$ 190
Dedos de Pescado con Papas fritas a la francesa. 150 g. • \$ 190

BEBIDAS

Sin Alcohol

Inca Kola 355ml • \$ 124
Refresco nacional 355ml • \$ 68
Naranjada/ Limonada natural 300ml • \$ 68
Naranjada/ Limonada mineral 300ml • \$ 72
Jugo de Maracuyá 300ml • \$ 75
Jugo de Maracuyá Jarra 1l • \$ 220
Perrier 330ml • \$ 98
Agua Topo Chico 355ml • \$ 68
Agua natural 355ml • \$ 68
Agua mineral 355ml • \$ 68

CAFES

Espresso 40 ml • \$ 68
Espresso doble 60 ml • \$ 80
Americano 150 ml • \$ 70
Latte 150 ml • \$ 68
Carajillo 150 ml • \$ 180
Capuccino 120 ml • \$ 74

INFUSIONES

Rooibos chai India. 150 ml • \$ 70
Tarde en París. 150 ml • \$ 100
Flores relajantes. 150 ml • \$ 72
Té verde tropical. 150 ml • \$ 75
Manzanilla 150 ml • \$ 70
Te Negro 150 ml • \$ 70

POSTRES

Picarones. 04 unid • \$ 130
Helado de Lúcumá. 02 bolas • \$ 130
Helado de Vainilla. 02 bolas • \$ 105
Suspiro Limeño 120 g. • \$ 140
Pastel de chocolate. 150 g. • \$ 170
Pastel de chocolate con gelato. 150 g. • \$ 195
Tres leches. 150 g. • \$ 160
Cuatro leches. 150 g. • \$ 195
Alfajores (3pz). • \$ 140
Volcán de chocolate 150 g. • \$ 180
Chessecake maracuyá 120 g. • \$ 160
Crema volteada 150 g. • \$ 140

EL RINCÓN DEL PISCO

Pisco Sour. 200 ml • \$ 198
Maracuyá Sour. 200 ml • \$ 204
Lima700. 220 ml • \$ 215
Chilcano Clásico. 220 ml • \$ 198
Chilcano De Maracuyá. 220 ml • \$ 198
Pisco Mosto Verde Italia. Shot 60 ml • \$ 240
Machu Picchu. 200 ml • \$ 230
Algarrobina. 200 ml • \$ 195

CERVEZAS

Cervezas

Cusqueña. 330ml • \$ 138
Corona. 355ml • \$ 68
Modelo especial 355ml • \$ 68
Modelo negra 355ml • \$ 74
Victoria. 355ml • \$ 68
Stella Artois. 330ml • \$ 98
Michelob Ultra 355 ml • \$ 85
Clamato natural. 355ml • \$ 84
Clamato c/ cerveza. 280 ml • \$ 115
Tarro michelado. • \$ 35



LIMA 700

COCINA PERUANA

Todos los precios incluyen IVA y en pesos mexicanos.
IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR
RACCIONES ALERGICAS. ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS.