



LIMA

COCINA • FUSIÓN

cócteles
y postres

cocktails
and desserts



@limarestaurantevalencia

mojitos

CLÁSICO

Ron Blanco, menta y gingerale.
White rum, mint and gingerale.

€ 9

DE FRAMBUESA

Ron blanco, frambuesa, menta y gingerale
White rum, raspberry, mint and gingerale

€ 9

DEVIOLETAS

Ron blanco, licor devioletas, menta, gingerale.
White rum, violet liqueur, mint, gingerale

€ 9

cócteles

ALGARROBINA

Pisco, algarrobina, leche y canela.
Pisco acholado, algarrobina, milk and cinnamon.

€9,5

PISCO TONIC

PiscoAcholado, agua tónica de hibiscus.
PiscoAcholado, tonic hibiscus water

€9

CAPITÁN

Vermouth rojo, pisco quebranta, toque de lima.

Red Vermouth, pisco quebranta, touch of lemon

€9

APEROL SPRITZ

Aperol, cava y su toque lima.
Aperol, cava, lemon touch

€9

CAMPARI SPRITZ

Campari, cava, soda
Campari, cava, soda water

€ 9

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, refresco de limón
Red wine, lemon soda

€ 4,5

pisco sours

PISCO SOUR ORIGINAL

Pisco, zumo de lima y clara de huevo.
Pisco, lime juice and egg white.

€ 9

PISCO SOUR DE ROCOTO

Macerado de rocoto con pisco, zumo de lima y clara de huevo.

Pisco macerated with hot pepper, lime juice and egg white

€ 9

MARACUYÁ SOUR

Pisco, maracuyá, zumo de lima y clara de huevo.
Pisco acholado, passion fruit, lime juice and egg white.

€ 9,5

chilcanos

CLÁSICO

Pisco, zumo de lima y ginger ale
Pisco, lime juice and ginger ale.

€ 10

DE FRUTOS ROJOS

Macerado de frutos rojos, ginger beer, lima.
Pisco macerated with red fruits, lime juice and ginger beer.

€ 10

DE CANELA

Macerado de pisco con canela,
zumo de lima y ginger ale.
Pisco macerated with cinnamon,
lime juice and ginger ale.

€ 10

postres

CHOCO LUCUMA

Lúcuma -Chocolate - Bizcocho
€ 8.5

MANGO MOCHI

Mochi de mango con helado de
mango
Mango Mochis with mango
icecream
€ 7.5

TARTA DE TRES LECHES

(Clásico limeño)

Bizcocho húmedo consalsa detres leches.
wWet sponge cake with three milks sauce.
€7.50

PIE DE LIMÓN

Lemon Pie
€ 8.5

