



En Misika, cada platillo cuenta una historia

Un lugar donde la historia, la naturaleza y la creatividad convergen para honrar el extraordinario legado culinario del Perú. Nuestro menú combina ingredientes ancestrales andinos con técnicas culinarias globales introducidas a lo largo de los siglos por influencias españolas, italianas y japonesas, creando una vibrante fusión entre tradición e innovación.

Perú ha ganado con mérito su lugar en el escenario mundial, siendo reconocido repetidamente como el Principal Destino Culinario de Sudamérica.

En Misika, ofrecemos más que una comida: creamos platillos audaces, frescos y llenos de alma que te invitan a conectar, compartir y sumergirte en la diversidad de sabores de la cocina peruana.



CEVICHES & TIRADITOS

Tiradito de Pescado al

Rocoto (100g) \$360 🐟🔥🌱

Pesca del Día, Salsa de Rocoto y
Chalaca de Elotes Frescos

Tataki de Atún

(120g) \$360 🐟
Leche de Tigre, Cremoso de Aguacate y
Soyu

Tiradito de Pulpo Al Olivo

(100g) \$310 🐙🌱
Aguacate, Arúgula, Crema Kalamata y
Aceite de Oliva

Tiradito de Betabel

\$280 🌱🥬
Aceite de Oliva, Cítricos, Manzana y
Aderezo Maracuyá

Ceviche Limeño

(160g) \$380 🐟🔥
Pesca del Día, Leche de Tigre, Camote y
Choclo Fresco

Ceviche de Champiñones

\$280 🌱🍄🔥
Champiñones, Palmitos, Espárragos y
Choclo Fresco

Ceviche Nikkei

(120g) \$380 🐟
Atún, Piña, Cebolla, Semilla De Ajonjolí
Ponzu

Ceviche de Langosta

(350g) \$1100 🦞🔥🌱
Aioli de Ajo, Leche de Tigre, Choclo
Fresco

Ceviche Carretillero al Rocoto

\$380 🐟🔥
Pesca del Día, Camarón, Pulpo, Calamar y
Leche de Tigre De Rocoto

Tiradito de Salmon al Ají Amarillo

(100g) \$360 🐟🔥🌱

Aceite de Oliva, Aguacate, Camote y
Salsa de Ají Amarillo Acevichada

ENTRADAS & ENSALADAS

Ensalada de Camarón

(90g) \$310 🦞
Camarón Crujiente, Mix de Lechugas
Edamames, Aderezo de Maracuyá

Choritos a la Chalaca

(200g) \$380 🦞🌱
Mejillones, Cebolla, Choclo Fresco
Tomate y Limón Aromatizado

Conchas a la Parmesana

(200g) \$380 🦞
Vieiras Marinadas Gratinadas con Queso
Grana Padano

Causa Limeña

\$340 🌱🦞
Papa y Ají Amarillo, Pulpa De Cangrejo
(50g) y Aguacate

Ensalada de Solterito y Quinoa

\$260 🌱🌱
Tres Variedades de Quinoa, Aceite de
Oliva, Queso Fresco, Habas, Elote y
Aceituna Kalamata

Papa a la Huancaína

\$340 🌱
Papa Nativa, Queso Fresco, Aceituna
Huevo de Codorniz

Cuzco Garden

\$280 🌱🌱
Zanahoria, Calabaza, Espárragos, Mix de
Lechugas, Aceite de Oliva

🐟 Pescado 🦞 Mariscos 🍄 Vegano 🌱 Vegetariano 🌱 In Gluten 🔥 Picante 🦋 Premium Culinary

Premium Culinary 🦋 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



PRINCIPALES

Arroz con Mariscos \$480 🐟🍤🌐

Frutos Del Mar, Arroz Apelmazado con Grana Padano

Pescado a la Diabla (200g) \$550 🐟🔥🍷🌐

Pesca del Día, Camarón y Almejas en Salsa De Rocoto y Arroz Blanco

Arroz con Pato (200g) \$620 🌐

Pechuga De Pato y Arroz al Cilantro Con Salsa Huancaína

Jalea de Mariscos \$480 🍤🌐

Camarón, Pulpo, Calamar Crujiente Salsa de Agridulce de Maracuyá y Ensalada de Rábanos

Salmon Trujillano (200g) \$510 🐟

Espárragos Grillados, Camote, Salsa de Aji Amarillo y Cítricos

Chupe de Camarones \$610 🍤🌐

Elote, Queso Fresco, Habas Verdes Huevo y Salsa de Camarones

Lomo Saltado \$510

Filete de res Angus al Wok, Vegetales, Papas Doradas y Arroz Blanco

Pork Belly Chaufa \$440

Arroz Frito Estilo Chifa, Pork Belly Semillas de Ajonjolí y Tortilla De Huevo

Aji de Pollo \$410 🌶️

Hebras de Pollo, Crema de Aji Amarillo y Parmesano con Arroz Blanco

Lima New York \$1,250

New York Angus al Grill, Chimichurri Quinoa con Nuez de la India y Salsa de Soya

Quinoa Andina \$350 🌐🌱

Mezcla de Chiles y Quesos con Huerto de Vegetales al Grill

Langosta Criolla \$2,800 🐞🌐🌱

Cola de Langosta con Risotto de Chile Amarillo y Chalaca de Verduras

Cowboy Grill \$2,250 🌶️

Bastones de Yuca Frita, Chimichurri y Crema de Rocoto, Vegetales Grill

🐟 Pescado 🍤 Mariscos 🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🌐 Sin Gluten 🌶️ Picante 🍷 Premium Culinary

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

PERUVIAN ANTICUCHOS

Brochetas asadas sobre carbón vegetal para lograr un equilibrio perfecto entre sabores ahumados, tiernos y fuertes, tal y como se hace en las calles de Lima



De la Tierra

Andino \$350

Filete de Res Marinado en Salsa
Anticuchera, Papas Nativas, Elote
Baby y Salsa Uchu

Chancho \$380

Korobuta Marinado en Salsa
Anticuchera, Papas Nativas, Elote
Baby y Salsa Uchu

Wallpa \$350

Alas de Pollo Marinadas en Salsa
Anticuchera, Papas Nativas, Elote
Baby y Salsa Uchu

Pachamama \$280

Champiñones, Calabaza, Pimientos
Cebolla, Ensalada de Hinojo, Papas
Nativas y Chimichurri

Del Mar

Pulpo del Pacífico \$350

Ensalada de Hinojo, Papas Nativas y
Chimichurri

Camarón \$350

Ensalada de Hinojo, Papas Nativas y
Chimichurri

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin Gluten  Picante  Premium Culinary

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.