



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) \$380 🐟 🌶️ 🌱

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

Tataki de Atún

(120g) \$380 🐟
Leche de Tigre, Cremoso de Aguacate y
Soyu

Tiradito de Pulpo Al Olivo

(100g) \$330 🌶️ 🌱
Aguacate, Arúgula, Crema Kalamata y
Aceite de Oliva

Tiradito de Betabel

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

Ceviche Limeño

(160g) \$410 🐟 🌶️
Pesca del Día, Leche de Tigre, Camote y
Choclo Fresco

Ceviche de Champiñones

\$290 🌱 🌶️
Champiñones, Palmitos, Espárragos y
Choclo Fresco

Ceviche Nikkei

(120g) \$410 🐟
Atún, Piña, Cebolla, Semilla De Ajonjolí
Ponzu

Ceviche de Langosta

(350g) \$1,350 🌶️ 🌶️ 🌶️
Aioli de Ajo, Leche de Tigre, Choclo
Fresco

Ceviche Carretillero al Rocoto

\$460 🐟 🌶️
Pesca del Día, Camarón, Pulpo, Calamar y
Leche de Tigre De Rocoto

Tiradito de Salmon al Ají Amarillo

(100g) \$380 🐟 🌶️ 🌶️ 🌱

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

ENTRADAS & ENSALADAS

Ensalada de Camarón

(90g) \$360 🌶️
Camarón Crujiente, Mix de Lechugas
Edamames, Aderezo de Maracuyá

Choritos a la Chalaca

(200g) \$420 🌶️ 🌱
Mejillones, Cebolla, Choclo Fresco
Tomate y Limón Aromatizado

Conchas a la Parmesana

(200g) \$480 🌶️ 🌶️
Vieiras Marinadas Gratinadas con Queso
Grana Padano

Causa Limeña

\$410 🌱 🌶️
Papa y Ají Amarillo, Pulpa De Cangrejo
(50g) y Aguacate

Ensalada de Solterito y Quinoa

\$310 🌱 🌱
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

\$360 🌱 🌱
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 \$560 🐟 🍤 🌐
Frutos Del Mar, Arroz Apelmazado
con Grana Padano

Pescado a la Diabla (200g) \$640 🐟 🍷 🍤 🌐
Pesca del Día, Camarón y Almejas en
Salsa De Rocoto y Arroz Blanco

Arroz con Pato (200g) \$660
Pechuga De Pato y Arroz al Cilantro
Con Salsa Huancaína

Jalea de Mariscos \$540 🍤 🌐
Camarón, Pulpo, Calamar Crujiente
Salsa de Agridulce de Maracuyá y
Ensalada de Rábanos

Salmon Trujillano (200g) \$610 🐟
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 \$680
Filete de res Angus al Wok
Vegetales, Papas Doradas y Arroz
Blanco

Pork Belly Chaufa \$510
Arroz Frito Estilo Chifa, Pork Belly
Semillas de Ajonjolí y Tortilla De
Huevo

Aji de Pollo \$510 🍷
Hebras de Pollo, Crema de Aji Amarillo
y Parmesano con Arroz Blanco

Lima New York \$1,450
New York Angus al Grill, Chimichurri
Quinoa con Nuez de la India y Salsa
de Soya

Quinoa Andina \$380 🌐 🌱
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 \$2,850 🍷
Bastones de Yuca Frita, Chimichurri y
Crema de Rocoto, Vegetales Grill

🐟 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.

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 \$580

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

Chancho \$510

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

Wallpa \$380

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

Pachamama \$320

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

Del Mar

Pulpo del Pacífico \$410

Ensalada de Hinojo, Papas Nativas y
Chimichurri

Camarón \$480

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.