

352
Gastrobar

INNSiDE by Meliã
Lima Miraflores



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS

PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS

250  = 1 \$/€

Siempre que vea este Símbolo, podrá pagar con puntos **Meliá**Rewards.

Si no eres miembro de **Meliá**Rewards, puedes registrarte en recepción y empezar a disfrutar de un mundo de ventajas.

Más información en recepción

Whenever you see this Symbol, you can pay with **Meliá**Rewards points.

If you're not a **Meliá**Rewards member, you can sign up at reception and start enjoying a world of advantages.

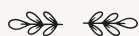
Find out more at reception

CONSULTE SU SALDO DE PUNTOS EN MELIAREWARDS.COM
O DESCARGANDO LA APP MELIÁ

CHECK YOUR POINTS BALANCE AT MELIAREWARDS.COM OR BY DOWNLOADING THE MELIÁ APP



ENSALADAS



ENSALADA 352

S/ 25 | 1552 ♡

Lechuga americana y orgánica, palta, cebolla blanca y tomate cherry con aliño de apio, oliva, mostaza dijon y limón.

Organic & Iceberg lettuce, avocado, white onions, cherry tomato, accompanied with celery and mustard dressing.



ENSALADA PLAYERA

S/ 35 | 2244 ♡

Atún en trozos, alcaparras, cebolla roja en aros, tomate en gajos, huevo, apio, rabanito, mix de lechugas, vinagreta de mayonesa, mostaza y limón.

Tuna chunks, capers, onion, tomato, egg, celery, radish, lettuce served with mayonnaise and mustard dressing.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



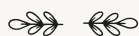
Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

*Precios incluyen impuestos y servicios | Taxes and services included

MELIÀ
REWARDS



ENSALADA CESAR

S/ 35 | 2244

Lechuga romana, crutones, queso parmesano, pechuga de pollo, tocino y vinagreta Cesar.

Roman lettuce, croutons, parmesan cheese and chopped chicken breast



ENSALADA COBB

S/ 39 | 2500

Lechuga americana, espinaca, huevo duro, pollo a la plancha, tocino, tomate cherry, palta, queso fresco y vinagreta Ranch.

Iceberg lettuce, spinach, boiled egg, chopped chicken breast and bacon, cherry tomato, avocado, fresh cheese and ranch vinaigrette.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



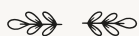
Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

*Precios incluyen impuestos y servicios | Taxes and services included

MELIÀ
REWARDS



POKE SALAD DE SALMÓN

S/ 48 | 3077

Shari, palta, mango, nori en tiras, kiuri, wantan crocante, salmón sellado, gari y salsa acevichada.

Shari, avocado, mango, nori, kiuri, crispy wonton, pan-seared salmon, gari and peruvian dressing.

*Puedes reemplazar el salmón por filete de atún.

*Choose between salmon or Tuna fish



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

*Precios incluyen impuestos y servicios | Taxes and services included

MELIÀ
REWARDS



ENTRADAS



TARTARE DE ATÚN ORIENTAL

S/ 37 | 2372 ♡

Atún marinado con aceite de ajonjolí, palta, mayonesa acevichada y togarashi, acompañado de mini tostadas.

Raw tuna fish marinated with sesame oil accompanied with avocado, peruvian mayonnaise, togarashi and toasts.



ATÚN AHUMADO ACEVICHADO

S/ 38 | 2436 ♡

Láminas de atún en salsa ahumada picante de ají amarillo y limón. Acompañado de palta rostizada y chalaquita.

Smoke tuna fish with soft spicy dressing accompanied with roast avocado and "pico de gallo"



CEVICHE DE PESCADO

S/ 45 | 2885 ♡

Pesca del día marinado en nuestra leche de tigre, acompañado con cebolla, choclo desgranado, camote y maíz chulpi.

Raw fish marinated with lemon and peruvian chili, accompanied with corn, sweet potato and inka corn.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included





CEVICHE MIXTO CARRETILLERO

S/ 48 | 3077

Pesca de día y mixtura de mariscos, pasta de rocoto y leche de tigre, acompañado de cebolla, choclo desgranado, camote, maíz chulpi y chifles.

Shellfish and fish marinated with lemon and peruvian chili, accompanied with corn, sweet potato and inka corn



PULPO AL OLIVO

S/ 45 | 2885

Láminas de pulpo bañadas con una suave salsa de aceitunas, acompañado de palta y mini tostadas.

Sliced octopus topped with soft black olives sauce, avocado and toasts.

CONCHAS A LA PARMESANA

S/ 45 | 2885

Conchas de abanico con coral, gratinadas con queso parmesano y mantequilla. Pídelas también a la chalaca.

Scallops with white wine, butter and parmesan cheese.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included



CAUSA DE LANGOSTINOS

S/ 46 | 2949

Tradicional plato peruano relleno de langostinos, palta y mayonesa de pimientos asados.

Mash potato marinated with olive and lemon served with shrimps, avocado, mayonnaise and roasted bell pepper.

CHICHARRÓN MIXTO

S/ 48 | 3077

Pescado y mixtura de mariscos crocantes.
Viene acompañado de yuca frita y tártara.

Crispy shellfish accompanied with deep fried cassava and tartare sauce.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



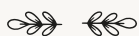
Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included



PLATOS PRINCIPALES



Veggie Pasta

S/ 39 | 2500

Fussilli salteado con champignones, espárragos, tomates cherry, ajo crocante y oliva.

Stir fry fussilli pasta, mushrooms, asparagus, cherry tomatoe and olive oil.



SALTADO DE POLLO

S/ 42 | 2693

Spaghetti con pollo, hongo chino y verduras salteadas al wok en nuestra salsa de la casa.

Stir fry Spaguetti with oriental flavors accompanied with chopped chicken breast with vegetables.

LASAGNA DE HONGOS

S/ 42 | 2693

Mixtura de hongos en salsa cremosa de ají amarillo, pasta casera, queso mozzarella y queso parmesano.

Homemade pasta, mushrooms, parmesan and mozzarella cheese.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy

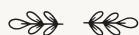


Saludable
Healthy



Vegano
Vegan





POLLO & FUNGHI

S/ 48 | 3077

Pechuga de pollo con reducción de tomate y balsámico sobre risotto cremoso de hongos y ensaladita de arúgula.

Creamy mushroom risotto topped with chopped chicken breast marinated with cherry tomatoes and sweet balsamic vinegar.



CHANCHITO CHIFERO

S/ 49 | 3141

Panceta en salsa oriental con nabo encurtido y acompañado de arroz chaufa blanco.

Slowed cooked Pork belly accompanied with cantonese rice and pickled turnid

PESCA DEL DÍA CON AROMAS ANDINOS

S/ 51 | 3269

Filete de pescado a la plancha con chimichurri de chincho y huacatay, sobre papitas salteadas con habas y choclo, queso paria y rocoto carretillero.

Fish fillet marinated with andean herbs "chincho" and "Huacatay", accompanied with stir fry potatoes, peruvian beans, corn, paria cheese and chilli pepper.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included





LOMO SALTADO

S/ 55 | 3526

Lomo fino salteado en nuestra salsa de la casa, acompañado con papas amarillas fritas, arroz y huevo frito montado.

Stir fry tender loin marinated with soy sauce, parsley and non spicy yellow chilli, everything served with rice, fries potatoes and egg



PULPO A LA PARRILLA

S/ 58 | 3718

Tierno pulpo a la parrilla sobre papitas coctel y choclo desgranado salteados con chimichurri de pimientos asados. Acompañado de una mayonesa de rocoto picante.

Grilled Octopus marinated with creole "chimichurri" accompanied with shelled peruvian corn and browned butter baby potatoes.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy

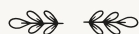


Saludable
Healthy



Vegano
Vegan





MELOSITO DE CONCHAS Y LANGOSTINOS

S/ 59 | 3782 ♡

Conchas de abanico y langostinos salteados en ajo y oliva sobre un arroquito con salsa de ají amarillo, vino blanco, crema de leche, mantequilla y tocino.

Cajun creamy creole rice with grilled scallops and shrimps both marinated in garlic, white wine and olive oil, topped with chopped bacon.

SUDADO DE PESCADO

S/ 61 | 3910 ♡

Filete de pescado y mixtura de mariscos con verduras, yuca y chicha de jora, acompañado de arroz blanco.

Shellfish and fish creole stew with vegetables and cassava, served with white rice.



ASADO DE TIRA NORTEÑO

S/ 61 | 3910 ♡

Asado de tira en salsa norteña cocido por 8 horas, montado sobre tacu tacu de frejoles, acompañado de sarsa criolla.

Creole slow cooked stew beef accompanied with "tacu tacu" and pico de gallo.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



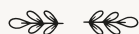
Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included



SALMÓN GRILLADO

S/ 65 | 4167

Con chutney de mango, arroz al curry salteado con verduras y leche de coco.

Grilled salmon served with curry rice, vegetables, coconut milk and mango chutney



LOMITO LIMEÑO

S/ 69 | 4423

Medallón de lomo fino a la parrilla sobre fettuccini al pesto criollo cremoso.

Grilled beef medallion served with fettuccine and creole pesto

OSSOBUCO AL VINO TINTO

S/ 85 | 4615

Estofado con verduras y vino tinto por 8 horas, servido sobre puré de papa amarilla, acompañado de tomates cherry, zanahorias glaseadas, berros y aceite de oliva.

Slow-cooker Osso buco served over puré, cherry, tomatoes, glazed carrots.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

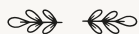
MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included





CORTES PARRILLEROS



BIFE ANCHO URUGUAYO

400 gramos

S/ 85 | 5449

TOMAHAWK NACIONAL

650 gramos

S/ 89 | 5705

ENTRAÑA AMERICANA ANGUS

400 gramos

S/ 155 | 9936

Elige para tu corte de carne, la guarnición que
mas te guste:

Choose one of our sides, the complement that you
like the most:

Ensalada clásica
Papas fritas

Classic salad
French fries



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included





POSTRES



PIE DE MANZANA

S/ 28 | 1795

Con helado de vainilla y salsa de manjar.

Apple pie with vanilla ice cream



PIÑA A LAS BRASAS

S/ 30 | 1923

Rodaja de piña a la parrilla con helado de vainilla, praliné de maní y salsa butterscotch de coco.

Grilled Pineapple with vanilla ice cream, peanuts praliné and coconuts butterscotch



VOLCÁN DE CHOCOLATE

S/ 32 | 2051

Centro liquido de chocolate acompañado de helado chocochip.

Chocolate Volcano, with chocochip ice cream.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included





CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

S/ 32 | 2051 ♡

Horneado, suave y cremoso, bañado con una tibia salsa de frutos rojos.

New york cheesecake with red berries

BROWNIE CON HELADO

S/ 33 | 2115 ♡

El clásico brownie hecho con cacao al 72% y acompañado de helado de lúcuma.

Brownie with peruvian chocolate and lúcuma ice cream.



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy



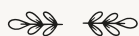
Vegano
Vegan

MELIÀ
REWARDS

*Precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and services included



MENÚ KIDS



SANDWICH MIXTO CALIENTE

S/ 22 | 1410 ♡

Sándwich de jamón y queso con papas fritas
Jam & Cheese sandwich with french fries

SPAGHETTI ALFREDO

S/ 24 | 1539 ♡

Salsa blanca de la casa con jamón y parmesano.
Jam & Cheese spaghetti with alfredo sauce

FUSSILLI A LA BOLOGNESA

S/ 25 | 1603 ♡

Salsa roja con carne y parmesano.
Fussilli pasta with bolognesa.

SALCHIPAPAS

S/ 27 | 1731 ♡

Frankfurter y papas amarillas fritas

NUGGETS DE POLLO

S/ 27 | 1731 ♡

Con puré de papa.
With mashed potatoes.

MILANESA DE POLLO

S/ 32 | 2051 ♡

Con papas amarillas fritas.
Breaded chicken breast with french fries



Sin Gluten
Gluten free



Sin Lactosa
Lactose free



Recomendación
del chef
Chef Recommendation



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy



Saludable
Healthy

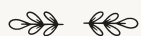


Vegano
Vegan





BEBIDAS



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Aguas - Water

Agua San Luis c/sin gas Still & sparkling regular water	S/10	641	🍷
Agua Andea c/sin gas Mountain spring water-Cusco-Perú	S/12	770	🍷

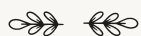
Gaseosas - Sodas

Coca Cola	S/10	641	🍷
Coca Cola Zero	S/10	641	🍷
Inka Cola	S/10	641	🍷
Inka Cola Zero	S/10	641	🍷
Fanta	S/10	641	🍷
Sprite	S/10	641	🍷

Refrescantes - Juice

Limonada Clásica o Frozen Classic or Frozen Lemonade	S/10	641	🍷
Limonada Herbal o con gas Herbal or sparkling flavored lemonade	S/12	770	🍷
Maracuyá Clásica o Frozen Passion fruit juice	S/10	641	🍷
Jugos de estación Seasonal Juice	S/12	770	🍷





Cafés e Infusiones

Café americano American coffee	S/8	513 ☹
Café Espresso	S/10	641 ☹
Capuccino	S/12	770 ☹
Expresso doble Double Espresso	S/18	1154 ☹
Infusiones Infusions	S/8	513 ☹

Bebidas con Alcohol

Cervezas Nacionales / Local beers

Pilsen	S/12	770 ☹
Tres Cruces	S/12	770 ☹
Cusqueña	S/12	770 ☹
Cusqueña de trigo	S/15	962 ☹

Cervezas Importadas / Imported beers

Amstel	S/15	962 ☹
Stella Artois	S/18	1154 ☹
Heineken	S/18	1154 ☹
Birra Amoretti	S/18	1154 ☹

Cervezas Artesanal / Craft beers

Invictus Profeta Lager 5%	S/24	1539 ☹
Invictus Santo Ambrée 6.1%	S/24	1539 ☹
Invictus Alquimista Dubbel 7.5%	S/24	1539 ☹
Invictus Ilusionista IPA 7%	S/24	1539 ☹





VINOS / SIDRA/ ESPUMANTES

Tintos Red

COPA

BOTELLA

Casa de los Andes Red
Blend Malbec

S/32 - 2051

S/125 - 8013

Veneto Merlot IGT

S/30 - 1923

S/110 - 7051

Blancos Whites

Casa de los Andes White blanc

S/32 - 2051

S/125 - 8013

Chardonnay -Chenin

S/30 - 1923

S/110 - 7051

Sidra-Espumantes Cider - Sparkling wines

Sidra Espumosa "LA MALA"
Seco/Semi seco/Dulce

S/105 - 6730

Espumante ROI de Paris

S/150 - 9616



INNSiDE by Meliã
Lima Miraflores

