



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 🦞🔥🌱

Alioli 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 (120g) \$610 🍷🌐
Elote, Queso Fresco, Habas Verdes
Huevo y Salsa de Camarones

Lomo Saltado (226g) \$680
Filete de res Angus al Wok
Vegetales, Papas Doradas y Arroz
Blanco

Pork Belly Chaufa (120g) \$510
Arroz Frito Estilo Chifa, Pork Belly
Semillas de Ajonjolí y Tortilla De
Huevo

Aji de Pollo (160g) \$510 🔥
Hebras de Pollo, Crema de Aji Amarillo
y Parmesano con Arroz Blanco

Lima New York (280g) \$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 (350g) \$2,800 🐟🌐🍷🌱
Cola de Langosta con Risotto de Chile
Amarillo y Chalaca de Verduras

Cowboy Grill (510g) \$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

Chanco (180g) \$510

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

Wallpa (180g) \$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 (180g) \$410

Ensalada de Hinojo, Papas Nativas y
Chimichurri

Camarón (160g) \$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.