

DINARS 13:00 - 15:30 PM | SOPARS 20:00 - 23:00 PM

PER PICAR

PATATES BRAVES
TAULA DE FORMATGES ARTESANS
CENTRE DE PERNIL IBERIC DE GLA 75%
EDAMAMES
CALAMARS EN TEMPURA
POLLASTRE CRUIXENT AMB SALSAS TERYAKI
CROQUETES

TAPES CONTUNDENTS

POP AMB PATATA
ARROS AL CURRY AMB POLLASTRE
CRUIXENT
YAKISOBA CURRY // POLLASTRE //
LLAGOSTINS
EL "ASALTADO" D'ANGUS
Talls d'angus flamejats al wok amb ceba
acompanyat d'arròs
HAMBURGUESES POKES:
• L'Angus • Vegà
• La Capritxosa • Salmó noruec
• La Trufada • "Acevichado"
 • Pollastre

HORARI

DILLUNS	13:00-16:00 / 20:00-23:30
DIMARTS	13:00-16:00 / 20:00-23:30
DIMECRES	TANCAT
DIJOUS	13:00-16:00 / 20:00-23:30
DIVENDRES	13:00-16:00 / 20:00-00:00
DISSABTE	13:00-16:00 / 20:00-00:00
DIUMENGE	13:00-16:00

ESPECIALITATS

CEVICHE
Peix macerat amb la "leche de tigre"
acompanyat de ceba, "canchita", "choclo",
enciam i moniato
TIRADET LIMO
Peix banyat amb salsa amb base d'ají
groc, acompanyat de moniato, "canchita"
i choclo
LLAGOSTINS LIMO
Llagostins tempuritzats amb salsa
amayonesada amb un toc de llima.
TARTAR DE SALMO NORUEC AMB
ALVOCAT
Banyat amb salsa "ponzu" i acompanyat
de "pane guttiou"
CAUSA LIMEÑA
Pastís de patata amb toc de llima,
mayonesa, tonyina, ceba, alvocat, salsa
d'ají groc i olivada, acompanyat d'un
llagostí tempuritzat.
LA JALEA
Mix de marisc tempuritzat acompanyat
de ceba i salsa amostasada

LIMO GASTROBAR

BENVINGUTS!

Aquí trobareu una cuina variada on
podeu degustar alguns dels sabors més
coneguts de la gastronomia peruana,
acompanyada d'alguns tocs asiàtics i
mediterranis.

☎ 973 09 75 78

📍 @limo_gastrobar