

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

**LOS SABORES DEL CARIBE QUE ESTABAS ESPERANDO,
LEMONFISH TIENE ESA MEZCLA DE LA FRESCURA QUE
ENCUENTRAS EN EL MAR CON EL TOQUE LATINO.
ENCUENTRA AQUÍ TEXTURAS, COLORES, DIVERSIÓN Y
PLATILLOS CON INSPIRACIÓN.**

With the flavors of the Caribbean you were expecting, Lemonfish has a perfect mix of fresh seafood and Latin spiciness. Textures, colors, fun and inspired dishes can be found here.



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

CEVICHE VERDE DE CAMARON GREEN SHRIMP CEVICHE

\$ 222 | 2,922 ♡

Camarón cristal con licuado de pepino y serrano, cebolla morada, pepino persa,
brotes de cilantro, cremoso de aguacate y rábano sandia

*Blue shrimp with cold pressed cucumber and serrano chili, red onion, muncher cucumber,
avocado mousse, coriander cress, and rainbow radish*

AGUACHILE ROJO MIXTO RED AGUACHILE

\$ 248 | 3,264 ♡

Pulpo, pescado blanco y camarón cristal con jitomate Cherry, jicama, crujiente de maíz azul
y verdolagas, servido con caldo cítrico de camarón

*Diced octopus, White fish and shrimp with cherry tomatoes, jicama topped
with crispy blue corn, purslane, served with citric shrimp broth*

CEVICHE PERUANO PERUVIAN CEVICHE

\$ 255 | 3,356 ♡

Pescado blanco en cubos, cancha chulpi, rosetas de maíz, leche de tigre,
cebolla morada, camote al horno y hojas frescas de cilantro

*Diced White fish, leche de tigre, red onion, roasted sweet potato, cancha chulpi,
popcorn and fresh coriander leaves*



TIRADITO DE HAMACHI HAMACHI TIRADITO

\$ 263 | 3,461 ♡

Rebanadas de hamachi fresco, jugo acevichado de maracuyá y chile habanero, láminas de ajo crujientes, calamares crujientes y ají panca
(Cargo adicional)

*Sliced fresh amberjack, passion fruit and habanero chili acevichado jus, fried garlic,
crispy squid and aji panca (Extra Charge)*

"Los alimentos que se ofrecen, cumplen con los estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es
responsabilidad de quien los consume."

"The foods that are offered, comply with the standards of quality and hygiene, however the consumption of raw food is the responsibility of
the person who consumes them."



200 ♡ x 15



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

TACOS DE ATÚN TUNA TACOS \$ 194 I 2,553

Hoja crujiente de trigo, atún fresco marinado, salsa tatemada de piña y chile cuaresmeño, cremoso de brasas

Crispy wheat sheet. Fresh marinated tuna, tatemada sauce with pineapple, cuaresmeño chili, and charbroiled mousse

SUSHI

BENGALÍ ROLL \$ 178 I 2,342

Camarón, nori, pepino, aguacate, kanikama, masago
Shrimp, nori, cucumber, avocado, kanikama and masago

SIAN KA ROLL \$ 221 I 2,908

Camarón empanizado, kanikama, pepino, aguacate, tempura crujiente & salsa agri-picate

Breaded shrimp, kanikama, cucumber, avocado, tempura crumble, and sour-spicy sauce

BLACK TUNA ROLL \$ 206 I 2,711

Lomo de atún marinado, ajo negro, mayonesa, cebollín y ajonjolí negro
Marinated tuna, black garlic, mayonnaise, chives and black sesame

CRABBY ROLL \$ 204 I 2,685

Tempura de cangrejo concha suave, aguacate, pepino & tobiko
Softshell Crab tempura, avocado, cucumber and tobiko



HAMACHI ROLL \$244 I 3211

Tempura de jalapeño, cebollín, aguacate, pepino, kosho de habanero (Cargo Adicional)
Jalapeño tempura, chives, Amber Jack, avocado, cucumber and habanero chili kosho (Extra charge)

"Los alimentos que se ofrecen, cumplen con los estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume."

"The foods that are offered, comply with the standards of quality and hygiene, however the consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes them."



200 = 15



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

STREET FOOD

BAO KARAGE DE POLLO
CHICKEN KARAGE BAO
\$ 178 | 2,343

Bollo al vapor con pollo frito, encurtidos y salsa huancaína
Steamed bun, Japanese style fried chicken and huancaína sauce

TACU TACU CON LOMO SALTADO
TACU TACU AND LOMO SALTADO
\$ 212 | 2,790

Brochetas de lomo de res marinado con pacú a la plancha
Beef tenderloin marinated skewers served with pan fried tacu tacu

SHIBUYA SHORT RIB TACO
\$ 209 | 2,750

Costilla de res braseados sobre hoja de jícama marinada, cremoso de betabel y brotes de cilantro
Braised Short Rib over marinated jicama sheet, beetroot mousse, and coriander cress

SHOYU RAMEN
\$ 153 | 2,014

Pork belly o pechuga de pollo, alga nori, huevo tierno marinado y cebollín
Braised Pork Belly or Chicken Breast, nori marinated poached egg and chives

"Los alimentos que se ofrecen, cumplen con los estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume."

"The foods that are offered, comply with the standards of quality and hygiene, however the consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes them."



200 = 15



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

SELECCIÓN DE NIGIRIS NIGIRI SELECTION

Pulpo

Octopus

\$ 101 | 1,330



Salmón

Salmon

\$ 114 | 1,500



Atún

Tuna

\$ 126 | 1,660



Salmon skin y salsa de anguila

Crispy Salmon skin and unagi sauce

\$ 101 | 1,330



UP GRADE YOUR EXPERIENCE



Kampachi, Lubina Rayada o Totoaba (Cargo Adicional)

Yellow Tail, Stripped sea bass or Totoaba (Extra Charge)

\$ 206 | 2,711



\$ 217 | 2,856



\$ 252 | 3,316



"Los alimentos que se ofrecen, cumplen con los estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume."

"The foods that are offered, comply with the standards of quality and hygiene, however the consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes them."



200 mg x 15



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

ROBATAYAKI

Picaña glaseada con salsa obscura dulce y cebollín
Glazed picaña with dark sweet sauce and chives
 \$ 211 | 2.777

Salmon con aceite de sésamo y chiles secos
Salmon with sesame oil and dried chilies
 \$ 256 | 3.369

Portobello confitado con glaseado de soya y dashi
Portobello confit glazed with dashi infused soy sauce
 \$ 100 | 1.316

Zuchinni con salsa de anguila
Zucchini with unagi
 \$ 75 | 988

Queso Fresco con sriracha y miel de agave
Fresh cheese with sriracha and agave honey
 \$ 102 | 1.343

UP GRADE YOUR EXPERIENCE



New York Wagyu con mayonesa de mirin y wasabi (Cargo adicional)
Wagyu New York with wasabi and mirin mayo (Extra Charge)
 \$ 1.939 | 16.553



Langosta del caribe con kimchi dulce y mantequilla (Cargo adicional)
Caribbean spiny lobster with sweet kimchi and butter (Extra Charge)
 \$ 707 | 9.303

"Los alimentos que se ofrecen, cumplen con los estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume."

"The foods that are offered, comply with the standards of quality and hygiene, however the consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes them."



200 ₱ = 1\$



Platillo con cargo

LEMON FISH

CEVICHERIA & BAR

POSTRES DESSERT

Piña especiada con merengue y jengibre
Spiced pineapple with meringue and ginger
\$ 101 | 1,330

Pastel de Chocolate, Matcha y
Chocolate Cake with matcha and edamame beans
\$ 177 | 2,330

Panacota de maíz dulce con canela y helado de lychee
Sweet Corn panna cotta with cinnamon, and lychee sorbet
\$ 103 | 1,356

Mi suspiro limeño \$ 56 | 737
Mi suspiro limeño
\$ 56 | 737

Condiciones.
Conditions.



200 ₱ = 1\$