

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.





CEVICHEDIA & BAD

# CEVICHE VERDE DE CAMARON GREEN SHRIMP CEVICHE \$ \$222 | 2.922 \$\mathbb{Q}\$

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\(\times\)

Pulpo, pescado blanco y camarón cristal con jitomate Cherry, jícama, 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

# 

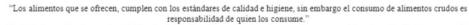
Pescado blanco en cubos, cancha chulpi, rosetas de maíz, leche de tigre, cebolla morada, camote al horno y hojas frescas de cilantro

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



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)









CEVICHERIA & BAR

# TACOS DE ATÚN TUNA TACOS \$ 194 | 2.553\times

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 \$\infty\$

Camarón, nori, pepino, aguacate, kanikama, masago Shrimp, nori, cucumber, avocado, kanikana 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♥

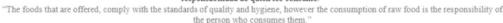
Tempura de cangrejo concha suave, aguacate, pepino & tobiko Softshell Crab tempura, avocado, cucumber and tobiko



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."









### STREET FOOD

# BAO KARAGE DE POLLO CHICKEN KARAGE BAO \$ 178 | 2,343 \( \tilde{\t

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

# TACU TACU CON LOMO SALTADO TACU TACU AND LOMO SALTADO \$ 212 | 2,790 \( \text{\$\pi\$} \)

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 I 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 I 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







CEVICHERIA & BAR

## SELECCIÓN DE NIGIRIS NIGIRI SELECTION

Pulpo *Dctopus* \$101 I 1,330 ₩

Atún *Tuna* \$126 **I** 1,660 ₩

Salmon skin y salsa de anguila Crispy Salmon skin and unagi sauce \$ 101 | 1,330 W

#### UP GRADE YOUR EXPERIENCE



Kampachi, Lubina Rayada o Totoaba (Cargo Adicional) Yallow Tail, Stripped sea bass or Totoaba (Extra Charge)

\$ 252 | 3.316 W







CEVICHERIA & BAR

### ROBATAYAKI

Picaña glaseada con salsa obscura dulce y cebollín

Glazed picaña with dark sweet sauce and chives \$ 211 1 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 I 1,316 W

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 \$\infty\$

### 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 | \infty









CEVICHERIA & BAR

# POSTRES DESSERT

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

Pastel de Chocolate, Matcha y

Chocolate Cake with matcha and edamame beans
\$ 177 | 1 2,330 | \times \tag{2}

> Mi suspiro limeño \$ 56 1 737 Mi suspiro limeño \$ 56 1 737 ₩

