



C E N A  
D I N N E R

all senses<sup>®</sup>  
Inclusive

ENTRADAS  
APPETIZERS

**ENSALADA DE  
TATAKI DE SALMÓN**

Quinoa, tomates, cebolla, vinagreta de lima-soya

**SALMON  
TATAKI SALAD**

Quinoa, tomatoes, onion, lime-soy vinaigrette

**\$230 MXN**

**TEQUEÑOS**

Queso envuelto en masa frita

**TEQUEÑOS**

Fried breaded cheese stick

**\$170 MXN**



**CAUSA LIMEÑA**

Papa, aguacate,  
ensalada de pollo, huevo duro

**CAUSA LIMEÑA**

Chicken salad,  
hard-boiled egg

**\$185 MXN**



## **ATÚN DINAMITA**

Arroz, atún, mayonesa de  
cangrejo-chipotle

## **DYNAMITE TUNA**

Rice, tuna,  
crab-chipotle mayonnaise

**\$240 MXN**

## **PAKTA**

Gyosas de lechón al vapor, castacan, relish de  
tomate-cilantro

## **PAKTA**

Steamed suckling pig gyoza, cracklings,  
tomato-cilantro relish

**\$180 MXN**

## **ENSALADA LILA**

Pepino, jícama, piña, toronja, naranja, granita de  
betarraga, gomas de tamarindo-chipotle

## **LILI SALAD**

Cucumber, jicama, pineapple, grapefruit, orange,  
beetroot snow, tamarind-chipotle jellies

**\$180 MXN**



**Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos**  
Prices are in Mexican pesos, taxes included

## CEVICHES & TIRADITOS

### **TIRADITO CRUJIENTE**

Pargo fresco con leche de tigre amarilla,  
crujiente de ajo, papa, cilantro

### **CRUNCHY TIRADITO**

Fresh snapper with yellow leche de tigre,  
crunchy garlic, potato, coriander

**\$220 MXN**

---

### **TIRADITO DE PULPO**

Aceite de jengibre, ajo,  
cilantro, ají seco

### **OCTOPUS TIRADITO**

Ginger oil, Garlic,  
coriander, dry chili

**\$210 MXN**

---

### **TIRADITO DE ATÚN**

Salsa de soya cítrica,  
aceite de sésamo

### **TUNA TIRADITO**

Citrus soy sauce,  
sesame seed oil

**\$230 MXN**

---

### **LECHE DE PISCO**

Pesca local, láminas de ají, limón,  
leche de tigre, pisco

### **PISCO MILK**

Local catch, chili slices, lemon,  
leche de tigre, pisco

**\$220 MXN**

---



### **CEVICHE MIXTO**

Pulpo, camarón, callo de hacha,  
choclos, cilantro, leche de tigre

### **MIXED CEVICHE**

Octopus, shrimp, scallops, corn,  
coriander, leche de tigre

**\$240 MXN**

---

### **CEVICHE COCO**

Camarón crudo, coco fresco, menta,  
cebolla, clamato negro

### **CEVICHE COCO**

Raw shrimp, fresh coconut, mint,  
onion, black clamato

**\$240 MXN**

---

### **AGUACHILE DE CALLO**

Aguachile verde con berros, epazote,  
aceite de habanero rostizado

### **SCALLOP AGUACHILE**

Green aguachile with watercress, epazote,  
roasted habanero oil

**\$250 MXN**

---

**Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos**  
Prices are in Mexican pesos, taxes included

SUDADOS &  
SOPAS  
**STEW S &  
SOUPS**

**SUDADO DE RÓBALO**

Filete de róbalo, salteado de cebolla,  
tomate, cilantro

**SEA BASS STEW**

Sea bass fillet, sautéed onion,  
tomato, coriander

**\$240 MXN**

**CHUPE DE CAMARÓN  
CON HUEVO**

Caldo de camarón, arroz, papa,  
habas verdes, calabaza

**PERUVIAN SHRIMP  
BROTH "CHUPE"**

Shrimp broth, rice, potatoes,  
soy beans, squash

**\$210 MXN**

**SOPA LIMA**

Sopa de pavo y lima agria, vinagre de arroz,  
udon, huevo, tortilla frita

**LIME SOUP**

Turkey and citrus lime soup, rice vinegar,  
udon, egg, fried tortilla

**\$185 MXN**

ESPECIALES  
SPECIALS

**AJÍ DE GALLINA**

Pechuga de pollo, papas salteadas,  
salsa de ají amarillo

**AJÍ DE GALLINA**

Chicken breast, sautéed potatoes,  
yellow aji pepper sauce

**\$240 MXN**

**CALAMAR**

Verduras, piña,  
salsa de ostión picante

**SQUID**

Vegetables, pineapple,  
spicy oyster sauce

**\$200 MXN**

**LOMO SALTADO**

Lomo de ternera, mix de verduras,  
crema de wasabi

**LOMO SALTADO**

Beef tenderloin,  
mix vegetables, wasabi cream

**\$295 MXN**

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos  
Prices are in Mexican pesos, taxes included

PLATOS  
FUERTES  
**MAIN  
COURSE**

**HUMITAS**

Tamales de elote fresco  
con verduritas

**HUMITAS**

Fresh corn tamales  
with vegetables

**\$240 MXN**



**SECO  
DE RES**

Res estofada, aji amarillo,  
arroz y fréjoles

**SECO  
DE RES**

Beef stew, yellow aji pepper,  
rice and beans

**\$295 MXN**

**CARIBAÑOLAS**

Puré de yuca y papa  
relleno de picadillo especiado

**CARIBAÑOLAS**

Mashed yuca and potato filled with  
spiced ground beef

**\$195 MXN**



**AGUADITO  
DE MARISCOS**

Arroz caldoso con conchas y vegetales

**SEA FOOD  
AGUADITO**

Rice with shellfish and vegetables

**\$350 MXN**

**POLLO  
AL SILLAO**

Papas horneadas y verduritas

**SILLAO  
STYLE CHICKEN**

Baked potatoes and vegetables

**\$290 MXN**



**Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos**  
Prices are in Mexican pesos, taxes included



Vegetariano  
Vegetarian



\* Producido con ingredientes libres de gluten,  
en equipos e instalaciones que pueden tener  
contacto con gluten  
\* GF Produced in a non dedicated facility

---

Todos nuestros platillos son libres  
de Glutamato Monosódico

All our dishes are free of MSG

---

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de una condición médica, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.