

# Limilia

DINNER | CENA



Embrace local culture and cuisine in one of Belize's most beautiful and sophisticated destinations. Whether you crave authentic Belizean food, the freshest Caribbean seafood, Limilia will elevate the senses.

-

Sumérgase en la cultura y la gastronomía local en uno de los destinos más hermosos y sofisticados de Belice. Ya sea que le apetezca auténtica comida beliceña o los mariscos caribeños más frescos, Limilia le deleitará los sentidos.



## APPETIZERS | ENTRADAS

CATCH OF THE DAY CEVICHE | GF - DF USD 21  
CEVICHE DEL DÍA CON PESCADO FRESCO BZD 42

Fresh catch of the day in a coconut sauce, served with roasted pineapple, garlic chips, and red onion, plantain chips.

Pescado fresco del día en salsa de coco, servido con piña asada, chips de ajo, cebolla roja y chips de plátano.

CARIBBEAN SHRIMP AGUACHILE | USD 23  
AGUACHILE DE CAMARONES CARIBEÑOS BZD 46

Fresh Caribbean shrimp cured in passion fruit, drizzled with aromatic chili oil, garnished with red onion and crispy tortilla chips.

Camarones frescos del Caribe marinados en maracuyá, rociados con aceite de chile aromático, adornados con cebolla roja y chips de tortilla crujientes.

ROASTED GARLIC DIP | USD 10  
SALSA DE AJO ASADO BZD 20

Flavorful dip of cream cheese and goat cheese, seasoned with local spices, served alongside crispy seasonal root chips.

Salsa sabrosa de queso crema y queso de cabra, sazonada con especias locales, servida junto con crujientes chips de raíces de temporada.

## SALADS | ENSALADAS

ROASTED BEETROOT | USD 13  
REMOLACHA ASADA BZD 26

Arugula baby, stawberry dressing, caramelized walnuts, Goat cheese chips.

Rúcula baby, aderezo de fresa, nueces caramelizadas, chips de queso de Cabra.

CAESAR SALAD | USD 16  
ENSALADA CÉSAR BZD 32

Romaine lettuce, toasted croutons and Caesar dressing.

Lechuga romana, crutones tostados y aderezo César.

### Add On | Opcional

**Grilled or Fried Chicken | Pollo a la parrilla o frito + USD 6 BZD 12**

**Shrimp | Camarón + USD 8 BZD 16**

Prices are subject to a 10% service charge and 12.50% GST.

GF: Gluten Free - Libre de Gluten | DF: Dairy Free - Sin Lactosa | V: Vegetarian | Vegetariano

GREEK SALAD | USD 12  
ENSALADA GRIEGA BZD 24

Feta cheese, variety of tomatoes, Black olives poder, mint, Greek dressing.

Queso Feta, variedad de tomates, polvo de aceitunas negras, menta y aderezo griego.

ITZA'ANA MARKET GREEN SALAD | V- GF - DF USD 11  
ITZA'ANA ENSALADA VERDE DEL MERCADO BZD 22

Fresh local greens, pickled vegetables, red onion, lime - coriander vinaigrette.

Verduras frescas locales, verduras encurtidas, cebolla roja, vinagreta de lima y cilantro.

## SOUPS | SOPAS

TORTILLA SOUP | V - GF USD 13  
SOPA DE TORTILLA BZD 26

Crispy corn tortillas, cheese, cream, crispy guajillo chili.

Tortillas de maíz crujientes, queso, crema, chile guajillo crujiente.

SERE SOUP | GF - DF - V USD 18  
SOPA DE SERE BZD 36

Coconut milk, local fish, plantain chips, okra.

Leche de coco, pescado local, chips de plátano y okra.

**Additional option: Lobster (seasonal) | Opcional adicional: Langosta (temporada) + USD 28 BZD 56**

## PASTA | PASTA

PLACENCIA SEAFOOD | USD 22  
MARISCOS DE PLACENCIA BZD 44

Shrimp and fish in a creamy bechamel with tomatoes, capers, and onions, parmesan cheese.

Camarones y pescado en una cremosa bechamel con tomates, alcaparras y cebollas, queso parmesano.

ARRABIATA | USD 17  
BZD 33

Crispy smoked bacon, italian sausage, mozzarella, house-made Italian tomato sauce, spicy chili flakes.

Tocino ahumado crujiente, chorizo italiano, mozzarella, salsa de tomate italiana casera, hojuelas de chile picante.

Prices are subject to a 10% service charge and 12.50% GST.

GF: Gluten Free - Libre de Gluten | DF: Dairy Free - Sin Lactosa | V: Vegetarian | Vegetariano

SHORT RIB RAGOUT |  
RAGÚ DE COSTILLA DE RES

USD 18  
BZD 36

Tender short rib braised for 8 hours in a spiced marinade and local beer caramelized onions, dehydrated tomatoes.

Costillas tiernas estofadas durante 8 horas en un adobo especiado con cebollas caramelizadas en cerveza local y tomates deshidratados.

SEASONAL VEGETABLE PASTA | V  
PASTA CON VERDURAS DE TEMPORADA

USD 16  
BZD 32

Al dente pasta with confit garlic, seasonal local vegetables, and a white wine sauce with capers.

Pasta al dente con ajo confitado, verduras locales de temporada y salsa de vino blanco con alcaparras.

## MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

6-HOUR BRAISED BEEF SHORT RIBS | GF  
COSTILLAS DE TERNERA ESTOFADAS POR 6 HORAS

USD 38  
BZD 76

Tender ribs braised for 6 hours, with dried pepper chimichurri, pickled cauliflower, and baby carrots with Caribbean-style carrot purée.

Costillas tiernas estofadas durante 6 horas, con chimichurri de pimienta seca, coliflor encurtida y zanahorias baby con puré de zanahoria al estilo caribeño.

JERK CHICKEN | GF  
POLLO JERK

USD 26  
BZD 52

Local chicken – to choose from breast or thigh, Belizean Sauce, rice and beans, coleslaw.

Pollo local: a elegir entre pechuga o muslo, salsa beliceña, arroz y frijoles, ensalada de col.

SURF & TURF | GF  
MAR Y TIERRA

USD 44  
BZD 88

Shrimp, dried pepper sauce, mashed potato, fresh garden salad.

Camarones, salsa de pimientos secos, puré de papas y ensalada fresca.

**Add On | Opcional**  
**Lobster (seasonal) | Langosta (temporada) + USD 13 BZD 26**

Prices are subject to a 10% service charge and 12.50% GST.

GF: Gluten Free - Libre de Gluten | DF: Dairy Free - Sin Lactosa | V: Vegetarian | Vegetariano

CATCH OF THE DAY | GF- DF USD 32  
PESCA DEL DÍA BZD 64

Red talla sauce, seasonal vegetables, caribbean risotto, herb and pickled onion salad.

Salsa talla roja, verduras de temporada, risotto caribeño, ensalada de hierbas y cebolla encurtida.

TIKIN XIC FISH CATCH OF THE DAY | GF- DF USD 32  
TIKIN XIC PESCA DEL DÍA BZD 64

Catch of the Day, red recado sauce, garlic-potato emulsion, and pickled vegetables

Pescado del día, salsa recado roja, emulsión de ajo y patata y verduras encurtidas.

## DESSERT | POSTRES

MAYA CHOCOLATE BROWNIE | USD 10  
BROWNIE DE CHOCOLATE MAYA BZD 20

Chocolate sauce and ice cream.

Salsa de chocolate y helado.

LIME PIE | USD 10  
TARTA DE LIMÓN BZD 20

Crispy meringue and lime zest.

Merengue crujiente y ralladura de limón.

BELIZEAN ROASTED PLANTAIN | USD 10  
PLÁTANO MACHO ASADO DE BELICE BZD 20

Coconut crumble, caramel sauce, and citrus zest.

Crumble de coco, salsa de caramelo y ralladura de cítricos.

BASQUE CHEESECAKE | USD 10  
TARTA DE QUESO VASCA BZD 20

Berries and raspberry coulis.

Bayas y coulis de frambuesa.

SEASONAL ICE CREAMS | USD 8  
HELADOS DE TEMPORADA BZD 16

Ask for available flavors | Pregunte por sabores disponibles

Prices are subject to a 10% service charge and 12.50% GST.

GF: Gluten Free - Libre de Gluten | DF: Dairy Free - Sin Lactosa | V: Vegetarian | Vegetariano



ITZ'ANA