

CEBICHES

Clásico

Pejerrey, bonito o perico 68
Pesca de temporada 78
Pesca de lujo 88

Mixto

Pescado, pulpo y langostinos 78

Criollo

Pescado de temporada y chicharrón de pulpo 84

De Mejillones

El clásico con mejillones 49

Chalaco

De marisco picadito a cuchillo con sus tortitas de choclo 78

Nikkei

En leche de tigre nikkei oriental
Bonito 59
Atún 89

Mantaro

Pescado de temporada,
leche de tigre de alcachofa y chips de
alcachofa 84

Apaltado

Pescado de temporada, leche de tigre con
alcaparras y palta 84

Marcona

De erizos en su leche de tigre La Mar 88

Elegante

De conchitas de abanico y palta
en leche de tigre de erizos 88

Trío de cebiches

Clásico, nikkei y Mantaro 139

TIRADITOS

Criollo al ají amarillo

Pesca de temporada 78 pesca de lujo 88

Nikkei

Laqueado en leche de tigre nikkei
Bonito 74
Atún 79

Bachiche

Pesca de temporada, conchas, palta, salsa
bachiche y alcaparras 78

Trío

Tres tiraditos: criollo, bachiche, nikkei 129

SASHIMIS

DOS PIEZAS

Bonito, Caballa, pejerrey 14

Trucha, fortune, cabrilla, pámpano 19

Atún, chita, viuda, corvina, concha 28

Lenguado, mero 34

Atún toro 68

La chalana de sashimi especial

Lo mejor del día, 12 variedades para dos
personas 228
con atún toro + 58

NIGIRIS

DOS PIEZAS

LOS CLÁSICOS

Bonito, caballa, pejerrey 16

Trucha, fortune, cabrilla, pámpano 21

Atún, chita, viuda, corvina, concha, calamar 28

Lenguado, mero, erizo 36

Atún toro 68

LOS DE LA MAR

Anticuchero

Panza de fortune, salsa anticuchera
y chimichurri 28

Nikkei

Panza de trucha, chimichurri nikkei
de ajo frito y sésamo 28

Pachikai

Concha de abanico, mantequilla de kió, y
cebolla china 28

Lujoso

De atún toro marinado y soasado, toque de
pachikai 78

LA GRAN CHALANA LA MAR ///

Ostras, almejas, conchas, navajas, conchas negras, erizos, cangrejo, langostinos,
Wantacos nikkei, causitas de cangrejo, nigiris del día.
para dos 448
con langosta +180

PIQUEOS FRÍOS

Conchas de Paracas

En chalaca clásica o bloody, unidad 16

Papitas la mar

Con salsas huancaína y ocopa 36

Conchas Bachiche

Con leche de tigre cremosa y albahaca
unidad 19 con erizo + 12

Ostras power

Con ponzu de rocoto
unidad 26 con erizo + 12

Wantacos nikkei 2 unid

Con tartar nikkei de bonito 24
de atún 38 de atún toro 78

Nuestra leche de tigre

Con pescado, langostinos y chicharrón
de pulpo 46

Enrollados de pejerrey

En dos marinados con chalaca de ají amarillo 59

Muchame de pez espada casero

Con alcaparras, oliva, palta, tomate, crema de
zarandaja 88

El poke limeño

Lo mejor del mar de cada día sobre arroz sushi y
crema de ají amarillo
Con bonito 86 con atún toro 128

Pulpo al olivo

Con salsa de aceitunas de botija, palta y
chimichurri nikkei 88

CAUSAS

Causa limeña

De pollo 46
De cangrejo 68

Causa nikkei

Con tartar nikkei de bonito 54 de atún 59

Causa coctel

Con langostinos, palta, huevo y salsa golf 68

Causa acebichada

Montada de cebiche de pescado de temporada en
punto cremoso 68

PIQUEOS CALIENTES

Conchas a la parmesana

En su versión clásica al horno, unidad 18

Conchas la mar

Con espuma de parmesano, mantequilla
tostada y limón, unidad 19

Los sanguchitos

Choripan del mar 23 jamón de pez espada 36
mero frito 39

Empanadas

Rellenas de ají de langostino y cangrejo
2 unidades 39

Uñas de cangrejo rellenas 2 unidades

Con sabores laqueados nikkei 39

Tortitas de choclo y su tartar 2 unidades

de bonito 39 de fortuna 59

Croquetas 4 unidades

De ají de langostinos y salsa al olivo 39

Wantanes

De langostinos con tamarindo rocoto
6 unid 49

Gyozas Perú Tailandia

En una crema de chupe thai 59

Langostinos power

Chalaca amazónica, sus taquitos de
lechuga 68

La cachanga de langostinos y alcachofas

La pizza peruana marina cocinada a la leña 78

DE LA BRASA

Anticuchos

De pollo o bonito 49
Trucha o pulpo 68
Corvina 78

Los bivalvos a la brasa

Navajas 68
Conchas de abanico 78

Los moluscos a la brasa

Calamarcitos 78
medio pulpo 98 pulpo entero 178

Los crustáceos a la brasa

Langostinos medianos 79 langostinos jumbo 88

El pescado a la brasa

Collarines, panzas, chuletones, preguntar los
cortes del día

LA PARRILLADA LA MAR ///

Lo mejor de pescados y mariscos del
día a la brasa 398

NUESTRA FRITURA

Chicharrones

Con yuca y salsas
Huevera 68 Pejerrey 79
Pesca de temporada 79 calamar 89

Langostinos a la milanesa

Con yuca y salsas 79

La jalea La Mar para compartir

Pescado y mariscos del día, salsa criolla, yuca,
chifles, canchita y salsas 118

LA FIESTA DEL CHICHARRÓN ///

De calamar, pulpo, pesca de
temporada, pejerrey, langostino, hue-
vera y salsas 168

SALTADOS

Tallarines saltados a la criolla

Pollo 59
Lomo fino 79
Pesca de temporada y langostinos 79

Saltado marino al tausí

Pesca de temporada y langostinos 89

El Saltado criollo

Lomo fino 79
Pesca de temporada y langostinos 79

Tallarín saltado nikkei

Pesca de temporada y langostinos 89

ARROCES

Chaufa aeropuerto

Con cha siu y una tortilla melosa de langostinos 69

Chaufa Pekín

Cubierto de tortilla y saltado de langostinos al tausí 79

Arroz con mariscos

Al wok a la criolla 89

Arroz Puerto Pizarro

Con langostinos y mejillones en sazón norteña 79

Arroz meloso para compartir

Con pescado y mariscos en punto meloso y alioli de ocapa 138

LAS CHITAS ENTERAS ///

Precio según peso

Frita al ajo crocante

En jalea

Sudada a la norteña

Saltada al tausí

A la brasa en ajillo limeño

Al vapor sillao ajonjolí

DE LA COCINA

Ravioles negros

Rellenos de cangrejo y mascarpone en su salsa de coral 79

Tacu tacu chorrillano

Con milanesa de pescado a la chorrillana, huevo y plátano 84

Fideos achupados

En salsa langostinos cinco sabores 89

Cangrejos popeye reventados

Pídalos a la norteña o estilo chifa 89

Pepper steak del mar con papas batalla

Bonito 79
Atún 98

La Cabeza lujuriosa

Cabeza de pesca de lujo entera a la cacerola de curry limeño 98

Pescado a la meunier limeña

Engawa de lenguado 89
Lenguado lengüeta 98

Seco de lenguado

Con filete de lenguado en seco norteño, pallares batidos y arroz con choclo 89

El timbal Roxi para compartir

De fetuccini y langostinos en salsa de chupe al horno 98

Lenguado don Pepe

Filete de lenguado en salsa de langostinos y pulpo, espesado, arroz amarillo 98

La pasta la mar al ajo y rocoto

Con vóngole 68
Con erizos 128

Sopa seca de pulpo

De fideos en punto meloso en su tinta y alioli de rocoto 98

El sudado a la norteña

Vongoles 69
Filete de lenguado 88
Cola o tronco de lujo 168

La fiesta de la parihuela

Con cangrejo, tramboyo entero y mariscos del día 198

El pejesapo entero al vapor

Precio según peso
Al sillao con cebolla china y aceite de ajonjolí

El diablo entero de La Mar

Precio según peso
Pídalo en versión nikkei o al estilo broaster

La corvinilla al ajillo limeño

Precio según peso
Acompañado de puré de papas y arroz con choclo

LAS SOPAS

La sopa Antoñita

Un chilcanito de lenguado elegante con papa amarilla y fideos 49

El aguadito de mariscos

Con pescado y mariscos del día 59

El chupe de pescado

Con su punto cremosito 59

El chupe de langostinos

El nuestro es con langostinos y con babero 79

POSTRES

PICARONES 24
Con su jarrita de miel.

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO 24
Con crema montada.

SUSPIRO A LA LIMEÑA 26
Manjar de yemas y merengue italiano.

DERRUMBADO DE CHIRIMOYA 38
Crunch de almendra, manjar y su toque de chocolate.

CHANCAY ACARAMELADO CON CHIRIMOYA 38
En punto mojadito con helado de chirimoya.

CHOCOTORTA 39
Relleno con los mejores cacaos peruanos y manjar de chocolate.
· Tocache 100% ganadores en Francia 2022, medalla de chocolate gourmet.
· Junín 60%.
· Cajamarca 60%.

MOUSSE DE CHOCOLATE Y LÚCUMA 39
Servido en una mazorca de cacao peruano, con chocolate tocache al 100%, helado de lúcuma, nibs de cacao y quinua garrapiñada.

HELADOS HECHOS EN CASA /// 22

SABORES A ELECCIÓN:

Ciruela
Mango
Chirimoya
Plátano maleño
Lúcuma
Fresa y crema
Melón

Chocolate
Vainilla
Dulce de leche

