

CÓCTELES LA MAR

Flor de Loto \$ 9.800
Ron flor de caña 12 años, campari, cocona, maracuyá, mix sostenible, óleo y un rocío de turba.

La Mar de Lima \$ 9.800
Macerado de la casa, vermouth Bianco, almíbar de piña, jarabe de lima, cardamomo y soda.

La Mar and tonic \$ 9.800
Piel de lima y fresca muña maceradas en pisco cuatro gallos quebranta, acompañadas con agua tónica fever tree.

Punta Hermosa \$ 9.800
Vodka Smirnoff, Cynar, jarabe de lima, frambuesas, toronja rosada, un toque de maracuyá y agua tónica fever tree.

El Silencio – Bonus Track \$ 9.800
Gin Citadelle, almíbar de piña, zumo de maracuyá, pimienta chapa, sachaculantro y agua tónica fever tree.

Palomilla \$ 9.800
Tequila reposado y cordial pomelo.

Pisco Mule \$ 9.800
Pisco cuatro gallos quebranta, jarabe de hierba luisa, limón y ginger beer fever tree.

Clover Club \$ 9.800
Ginebra, limón, syrup de frambuesa y albumina.

Boulevardier \$ 9.800
Bourbon, campari y vermouth rojo.

Banana Island \$ 9.800
Zacapa ambar, licor de plátano, cardamomo, maracuyá, Orange bitters, jarabe y simple espumante.

La 7.70 \$ 9.800
Zacapa 23, miel de especias, zumo de toronja rosada, naranja, aromatic bitters.

Dark and Stormy \$ 9.800
Ron Dark, limón y ginger beer fever tree.

CLÁSICOS

Chicha Punch \$ 9.800
Pisco cuatro gallos quebranta, chicha morada y maracuyá.

Chilcano \$ 9.800
Pisco cuatro gallos quebranta, limón, ginger ale y amargo de angostura.

Cholopolitan \$ 9.800
Pisco cuatro gallos quebranta, maracuyá, cranberrys, limón y goma.

Pisco Punch \$ 9.800
Pisco cuatro gallos quebranta, almíbar de piña y limón.

Pisco sour Kero Clásico. \$ 9.800

Pisco sour Kero Catedral \$ 12.800

Sangría La Mar \$ 9.800
Jugo de maracuyá y syrup de frambuesa.

CLÁSICOS & VINTAGE

ROB ROY \$ 9.800

SMIRNOFF MOSCOW MULE \$ 9.800

NEGRONI \$ 9.800

BLOODY MARY \$ 9.800

MANHATHAN \$ 9.800

EXPRESO MARTINI \$ 9.800

CARAJILLO \$ 9.800

MOCKTAILS

Sunrise \$ 9.800
Infusión de manzanilla, enebro, jugo de mandarina y gaseosa de hibiscus.

Alba \$ 9.800
Jarabe de piña, zumo de maracuyá, pimienta chapa, sachaculantro y agua tónica fever tree.

Las Flores \$ 9.800
Frambuesa, albahaca, zumo de maracuyá jarabe simple, aromatic bitter y agua Tónica fever tree.

CERVEZAS

CERVEZAS AUSTRAL CALAFATE \$ 5.400

AUSTRAL LAGER \$ 5.400

CORONA \$ 5.400

CUSQUEÑA \$ 5.400

HEINEKEN \$ 5.400

KUNSTMAN S/ALCOHOL \$ 5.400

KUNSTMAN LAGER \$ 5.400

KUNSTMAN TOROBAYO \$ 5.400

STELLA ARTOIS \$ 5.400

SCHOP KAIROS BREWING 500 CC \$ 5.600

SCHOP CUSQUEÑA 500 CC \$ 5.600

SCHOP STELLA ARTOIS 500 CC \$ 5.600

JUGOS & GASEOSAS

JUGOS \$ 4.800

CHICHA MORADA \$ 4.800

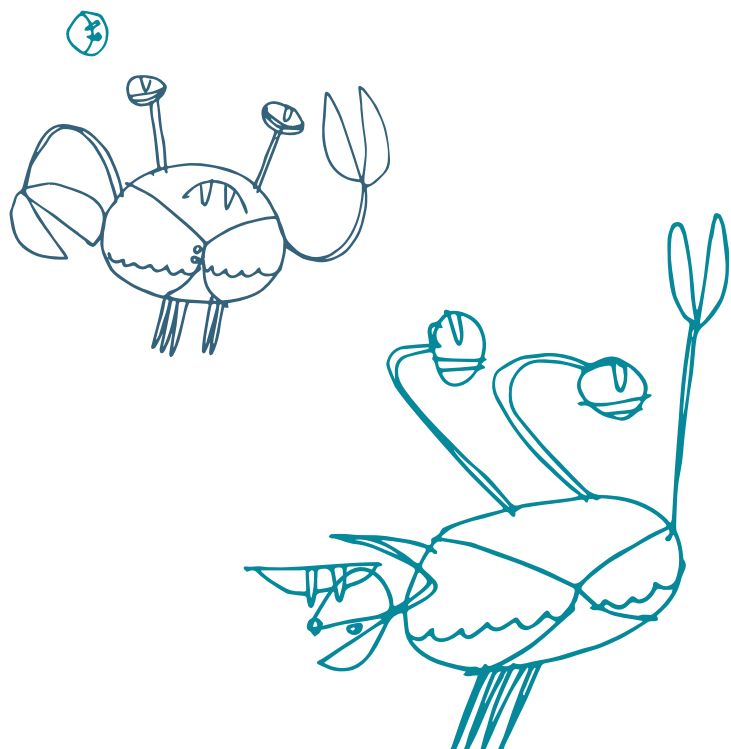
LIMONADAS \$ 4.800

LIMONADAS CON GAS \$ 5.400

GASEOSAS \$ 3.400

AGUA EVIAN 330CC \$ 3.800

AGUA EVIAN 750CC \$ 7.800



CEBICHES

Cebiche Clásico Pesca del día en leche de tigre clásica, acompañado de camote, choclo y lechuga.	\$ 18.800
Cebiche Clásico Lujo Pesca del día de lujo en leche de tigre clásica, camote, choclo y lechuga	\$ 25.800
Cebiche Limeño Pescado y mariscos del día con leche de tigre al rocoto.	\$ 19.800
Cebiche Criollo Pescado, leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar.	\$ 19.800
Cebiche Criollo de Lujo Pescado fresquito de lujo, leche de tigre al ají amarillo y chicharrón de calamar.	\$ 21.800
Cebiche Chalaco Marisco picadito en leche de tigre de piure, para comer con cuchara.	\$ 17.800
Cebiche Churrizo De bonito o salmón con leche de tigre puerros y caviar.	\$ 24.800
Cebiche Pepito Pesca de temporada, pejerrey frito, tortitas de choclo, chifles y leche de tigre de tres ajies.	\$ 19.800
Cebiche César De atún nikkei en una leche de tigre al ají amarillo con un toque ahumado.	\$ 19.800
Cebiche lujurioso Pesca del día, erizos, ostras, ostiones en leche de tigre de erizo.	\$ 21.800
Cebiche Vegetariano De champiñones, palta, rabanitos y aceite de oliva.	\$ 14.800
Cebiche Nikkei Salmón o atún en leche de tigre de tamarindo.	\$ 21.800
Degustación de Cebiches Clásico, mixto, criollo y nikkei.	\$ 44.800

PIQUEOS ESPECIALES

Nikkei Ostiones chucuitos, cebiche nikkei, causa nikkei y maki acebichado de pescado blanco.	\$ 38.800
3 al hilo Arroz con mariscos, camarones milanesa y cebiche lujurioso.	\$ 44.800
Del Puerto Jalea de mariscos, causa de centolla y cebiche mixto.	\$ 44.800

TIRADITOS

CRIOLLO Pesca del día a la crema de ají amarillo, chalaca y choclo.	\$ 19.800
LAQUEADO De Salmón laqueado en leche de tigre de maracuyá.	\$ 16.800
LAQUEADO LUJO De atún laqueado en leche de tigre de maracuyá.	\$ 19.800
LIMEÑO Pesca del día en crema de rocoto, chalaca y choclo.	\$ 19.800
CHUCUITO Pesca de temporada, Ostiones, palta, leche de tigre cremosa, ajo frito y alcaparras.	\$ 19.800
AFRODISIACO Pesca del día, erizos, camarones, ostiones en crema de erizos.	\$ 22.800
ATREVIDO Pesca del día, pulpo, chimichurri y camarones en leche de tigre al azafrán.	\$ 19.800

CAUSAS

Cóctel Con colitas de camarón, palta, huevo y salsa golf.	\$ 20.800
Limeña De Centolla, palta, huevo y huancáína.	\$ 26.800
De Pollo , palta, huevo y huancáína.	\$ 16.800
Nikkei Con tartar nikkei de Salmón.	\$ 19.800
Mixta Degustación completa de nuestras causas.	\$ 26.800

BARRA DESUSHI

SASHIMI

BONITO	\$ 8.800
PESCA DEL DÍA	\$ 9.800
SALMÓN	\$ 9.800
CORVINA	\$ 10.800
DE LUJO (Hiramasa o Lenguado)	\$ 18.800
ATÚN	\$ 15.800
PULPO	\$ 10.800
CAMARÓN	\$ 6.800

NIGUIRIS

ACEBICHADO	\$ 12.800
TERIYAKI	\$ 9.800
CRIOLLO / A LO POBRE	\$ 14.800
OSTIÓN Y CREMA	\$ 12.800
MIXTO	\$ 19.800

MAKIS

Rollo acebichado Camarón furay, palta, centolla, envuelto en salmón con salsa cebichera.	\$ 19.800
Rollo power Tempurizado y con tartar de salmón spicy.	\$ 18.800
Rollo especial Pollo frito, queso crema, cebollín, envuelto en palta y crema de rocoto ahumado.	\$ 15.800

CHALANAS

Chalana de Sashimi 20 cortes, 5 variedades de pescado de temporada.	\$ 56.800	La Gran Chalana Sashimi de pescados y mariscos del día.	\$ 89.800
---	-----------	---	-----------

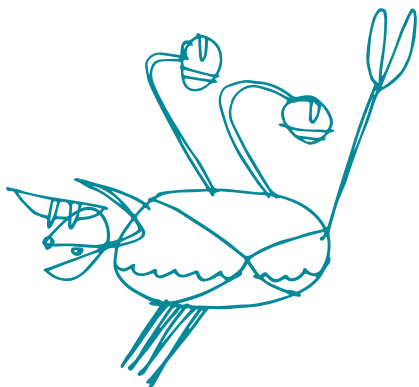


PIQUEOS FRÍOS

Leche de tigre La Mar Con lo mejor del mar de cada día.	\$ 15.800
Muchame de pescado hecho en casa Con alcaparras, aceite de oliva, palta, tomate y crema de zarandaja.	\$ 18.800
Pulpo al olivo La Mar Con salsa de aceitunas botija, palta y chimichurri nikkei.	\$ 19.800
Ostras A la chalaca.	\$ 26.800
Ostras Power Con ponzu de rocoto.	\$ 26.800
Ostiones Bachiche Con leche de tigre cremosa y albahaca.	\$ 26.800
Wantacos Nikkei Con tartar nikkei de pesca del día.	\$ 14.800

NUESTRA FRITURA

Pejerreyes arrebozados Con salsa criolla y tártara.	\$ 18.800
Chicharrón de Calamar Con salsa tártara.	\$ 18.800
Jalea de lujo Pescado de lujo entero, mariscos del día, salsa criolla, yuca, chifles, canchita y tártara.	\$ 34.800
Camarones a la Milanesa Con salsa tártara.	\$ 18.800
Chicharrón de pescado Servido con arroz o papas fritas.	\$ 16.800
Croquetas de Camarón De ají de camarón en salsa a la huancaína y su toque de ocopa.	\$ 21.800
El festival del chicharrón Camarones a la milanesa, chicharrón de pescado, chicharrón de calamar, chicharrón de camarones atlánticos, pinzas de jaiba y todas sus salsas.	\$ 29.800



PIQUEOS CALIENTES

Empanadas La Mar Fritas rellenas de cangrejo y camarones.	\$ 11.800
Ostiones Parmesana Con su punto de mantequilla, pimienta y limón.	\$ 23.800
Langostinos Power Con sus taquitos de lechuga, encurtidos y su ajicito cremoso.	\$ 14.800
Camarones Jumbo enchichado A la brasa en su salsa de ají amarillo.	\$ 22.800
Dumplings del Mar Rellenos de Picorocos en crema de puerros y papa amarilla.	\$ 21.800

LAS SOPAS

El Gran chupe de camarones La reina de las sopas del Perú.	\$ 22.800
La Parihuela Típica sopa de cebichería con pescado y mariscos.	\$ 22.800
Gran cangrejo estilo Lima - Singapur Jaiba reventada, cocinada en salsa chilli crab y chaufa blanco.	\$ 22.800
El Parihuelón para compartir De cangrejo reventado y pesca del día. "Super poderoso".	\$ 49.800

DE LA BRASA

ANTICUCHOS 2 unidades

Anticucho pesca del día Pesca del día con papitas doradas, choclo y sus salsas.	\$ 19.800
Anticucho de Pollo Con papitas doradas, choclo y sus salsas.	\$ 16.800

PARRILLADAS

Pulpo a la parrilla Con anticuchera y papitas al mortero.	\$ 22.800
Pulpo a la parrilla de lujo Pulpo entero a la parrilla con chimichurri y salsa parrillera servido con papitas doradas, choclo crema de olivo.	\$ 72.800
Plancha Camarón Camarones, champignon, zapallito italiano con pil-pil.	\$ 19.800
Plancha de camarón y ostión En mantequilla de ají amarillo.	\$ 18.800
Gran parrilla La Mar Pesca del día, camarones, ostiones, pulpo, pinzas de jaiba y lo mejor del mar en mantequilla de ajo y rocoto.	\$ 53.800

LOS PESCADOS ENTEROS

Precios según peso y especie por kg.

Lenguado entero Frito al ajo - Entero a parrilla - Cebiche - Tiradito	
Cabrilla entera Sudada a la norteña - a la mantequilla - Macho - Frita al Ajo - Cebiche - Tiradito.	
Vieja Sudada - a la mantequilla - Macho - Frita al Ajo.	
Róbalo Frito entero - a la mantequilla - Ajo rocoto - Sudado.	
Rollizo Frito entero - a la mantequilla - Ajo rocoto - Sudado.	
Pejeperro Frito Entero (según tamaño) - A la mantequilla - Ajo rocoto - Sudado.	
Apañao Frito entero - Cebiche - Tirado - A la mantequilla - Sudado.	
Bilagay Frito entero - Cebiche - Tirado - A la mantequilla - Sudado.	
Corvinillas Frito entero - Cebiche - Tirado - A la mantequilla - Sudado.	
Langosta A la plancha - A la mantequilla - Ajo rocoto.	\$ 130.800
Centolla A la plancha y con sus salsas.	\$ 150.800



DEL WOK

CHAUFAS Y ARROCES

Chaufa La Mar	\$ 19.800
Con muchos mariscos, fideo frito, frejolito chino y tortilla picada.	
Chaufa Aeropuerto	\$ 18.800
Cubierto con tortillas de langostinos y salsa nikkei.	
Arroz Costa Verde	\$ 18.800
Con mariscos a la criolla en su punto de ají.	
Arroz Chupete	\$ 24.800
Con camarones en su punto meloso de chupe.	
Arroz Meloso para compartir	\$ 39.800
Con pescado y marisco en punto meloso y alioli de ocopa.	
Arroz Chorrillos	\$ 22.800
En su tinta con tempura de langostinos y alioli de rocoto.	

SALTADOS

Tallarín Saltado	
De Lomo con toda la sazón criolla.	\$ 19.800
De Camarón	\$ 18.800
De Pollo	\$ 17.800
Lomo Saltado	\$ 23.800
Con arroz y papas fritas al estilo limeño.	
Saltado Criollo	\$ 19.800
De pesca del día con camarones.	
Saltado Criollo de lujo	\$ 23.800
Con pescado de lujo y camarones.	
Saltado de Tausi	\$ 24.800
Pesca de temporada con verduras con todo el sabor de chifa.	
Saltado de Tausi de lujo	\$ 28.800
Pesca de lujo con verduras con todo el sabor de chifa.	

POSTRES

La cariñosa	\$ 8.800
Mousse de limón, compota de frutos rojos y cardamomo, flan de manjar y frutillas caramelizadas, acompañado de helado de vainilla.	
Choco torta	\$ 8.800
Bizcocho húmedo de chocolate con fudge y dulce de leche.	
Suspiro limeño	\$ 8.800
Con bastante manjar y lo justo de merengue.	
Picarones	\$ 8.800
Clásicos de toda la vida.	
Tres leches de lúcuma	\$ 8.800
Tostada con crema y helado de lúcuma.	
Queso helado	\$ 8.800
Con espuma de coco, tulipa de arroz con un toque de canela.	
Helados y sorbetes	\$ 8.800
De crema y frutas naturales.	
Churros	\$ 8.800
Servido con dulce de leche de la casa.	

DE LA COCINA

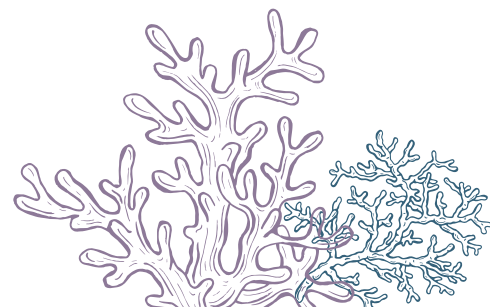
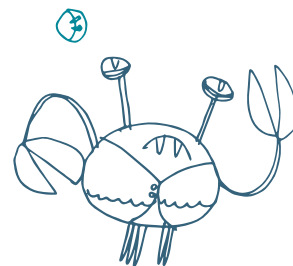
Pescado a la Meunier La Mar	\$ 29.800
Con su puré de papa amarilla batido.	
Pescado a la Meunier de Lujo	\$ 31.800
Con pesca de lujo y su puré de papa amarilla batido.	
Tacu Tacu Chorrillano	\$ 24.800
Con milanesa a la chorrillana, huevo y plátano.	
Tacu Tacu Súper Saltado	\$ 24.800
De mariscos y lomo saltado.	
Seco Marino de Congrí	\$ 24.800
Congrí en seco norteño, crema de pallares batidos, yuca y arroz con choclo.	
Pescado a lo macho con espesado	\$ 28.800
Pesca del día en salsa de mariscos espesado y arroz.	
Sopa seca La Mar	\$ 24.800
De pasta penne en punto meloso con pescado mariscos y alioli de ocopa.	
La merluza con risotto de locos	\$ 28.800
La de siempre con salsa de seco.	
Los famosos spaghettis La Mar	\$ 19.800
En ajo, rocoto, mariscos y erizos.	
Pasta La Mar	\$ 26.800
De centolla y crema huancaína.	
Entraña con pasta a la huancaína	\$ 29.800
Linguini con chimichurri y ajo crocante.	
Sudado	\$ 29.800
Con cola de la mejor pesca del día a la norteña con arroz con choclo.	
Sudado de Congrí	\$ 22.800
A la norteña con arroz con choclo.	

CAFETERÍA E INFUSIONES

ESPRESSO	\$ 3.400
ESPRESSO DOBLE	\$ 4.800
CORTADO	\$ 3.400
CORTADO DOBLE	\$ 4.800
AMERICANO	\$ 4.800
HIERBA LUISA	\$ 3.400
INFUSIÓN	\$ 3.400
INFUSIÓN LIMÓN	\$ 3.400
INFUSIÓN MENTA	\$ 3.400
INFUSIÓN NATURAL	\$ 3.400

LAS ESPECIALIDADES CON CAMARONES

Sashimi de camarón	\$ 6.800
El gran chupe de camarones	\$ 22.800
La reina de las sopas del Perú.	
Plancha camarón	\$ 19.800
Camarones, champignon, zapallito italiano con pil-pil.	
Arroz chupete	\$ 24.800
Con camarones en su punto meloso de chupe.	
Cebiche de camarón	\$ 17.800
En leche de tigre de sus corales.	
Cóctel de colas de camarón	\$ 17.800
El clásico de siempre, con golf, lechuga, palta y huevo.	
Causa Cóctel	\$ 20.800
Con colitas de camarón, palta, huevo y salsa golf.	
Langostinos Power	\$ 14.800
Con ponzu de rocoto.	
Camarones Jumbo Enchichado	\$ 22.800
A la brasa en su salsa de ají amarillo.	
Camarones a las Milanesa	\$ 18.800
Con yuca y salsas.	



WHISKEY & BOURBON

Johnnie Walker Blue Label	\$ 32.800
Johnnie Walker Gold Label	\$ 19.800
Johnnie Walker Black Label	\$ 13.800
Macallan 18	\$ 22.800
Macallan 15	\$ 19.800
Macallan 12	\$ 17.800
Glenfiddich 18	\$ 18.800
Glenfiddich 15	\$ 17.800
Glenfiddich 12	\$ 14.800
Glenlivet 15	\$ 17.800
Glenlivet 12	\$ 14.800
Jameson	\$ 11.800
Chivas Regal 18	\$ 19.800
Chivas Regal 12	\$ 11.800
Gentleman Jack	\$ 16.800
Jack Daniels	\$ 11.800
Wild Turkey	\$ 10.800

PISCO PERUANO

4 Gallos Mv Italia	\$ 7.800
4 Gallos Mv Torontel	\$ 7.800
Viña Oro Italia	\$ 8.800
Viña Oro Acholado	\$ 8.800
1615 Torontel	\$ 8.800
Aldabas Mosto Verde	\$ 9.800

PISCO CHILENO

Waqar	\$ 8.800
Mistral gran nobel 40°	\$ 7.800
Mal paso 40°	\$ 7.800
Alto del carmen 40°	\$ 7.800
Alto del carmen 35°	\$ 6.800
Mal paso 35°	\$ 6.800

LICORES

Grand marnier	\$ 9.800
Drambuie	\$ 9.800
Amaretto Dissarono	\$ 9.800
Cointreau	\$ 9.800
Fernet	\$ 9.800
Kalhua	\$ 9.800
Baileys	\$ 9.800
Menta Marie Brizard	\$ 8.800
Frangelico	\$ 8.800
Jagermeister	\$ 8.800
St. germain	\$ 8.800
Campari	\$ 8.800
Araucano	\$ 7.800
Aperol	\$ 7.800
Ramazotti	\$ 7.800
Anís Molinari	\$ 7.800
Limoncello Luxardo	\$ 7.800
Jerez Tío Pepe	\$ 7.800

GIN

Citadelle chateau	\$ 10.800
Hendrix	\$ 13.800
Mare	\$ 13.800
Harbour 40° 48 n	\$ 13.800
London 1	\$ 13.800
Caorunn small batch	\$ 13.800
Tanqueray	\$ 9.800
Republica Andina	\$ 9.800
Amazónico	\$ 9.800
Bombay sapphire	\$ 10.800

RON

Havana 7 años	\$ 9.800
Flor de caña 12	\$ 9.800
Diplomático	\$ 9.800
Ron zacapa xo	\$ 18.800
Pampero aniversario	\$ 9.800
Bacardi 8 años	\$ 9.800

TEQUILA

Herradura Añejo	\$ 9.800
Don Julio Blanco	\$ 8.800

VODKA

14 inkas	\$ 9.800
Beluga	\$ 9.800
Belvedere	\$ 9.800
Grey goose	\$ 9.800
Grey goose la pire	\$ 9.800
Absolut (sabores)	\$ 8.800
Stolichnaya	\$ 8.800

VERMOUTH

Myrrha bianco	\$ 8.800
Cinzano rosso	\$ 7.800

COGNAC

Cognac Hennessy XO	\$ 30.800
Cognac Hennessy Vsop	\$ 15.800

