

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

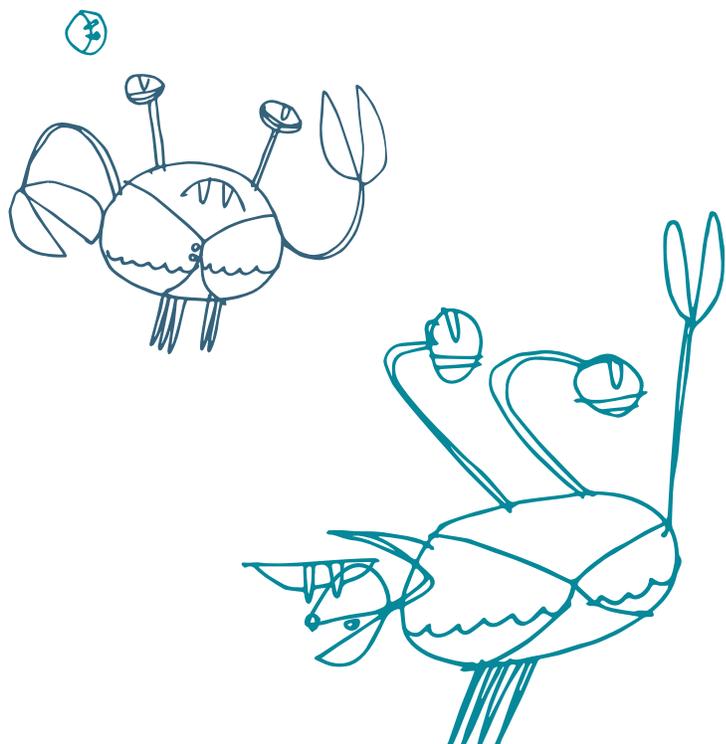
| | |
|--|----------|
| Sunrise | \$ 9.800 |
| Infusión de manzanilla, enebro, jugo de mandarina y gaseosa de hibiscus. | |
| Alba | \$ 9.800 |
| Jarabe de piña, zumo de maracuyá, pimienta chapa, sachaculantro y agua tónica fever tree. | |
| Las Flores | \$ 9.800 |
| Frambuesa, albahaca, zumo de maracuyá 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 huancáina. | \$ 26.800 |
| De Pollo , palta, huevo y huancáina. | \$ 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 |
|---|-----------|---|-----------|

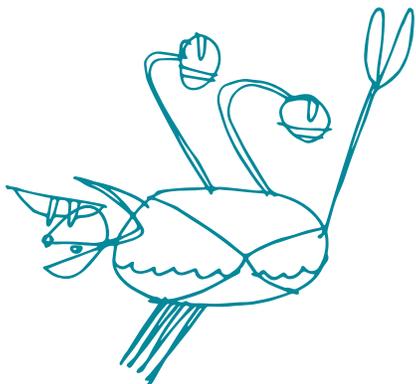


PIQUEOS FRÍOS

| | |
|---|-----------|
| 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

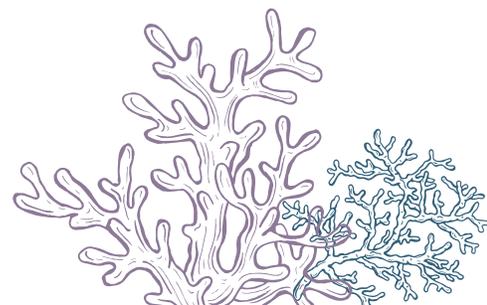
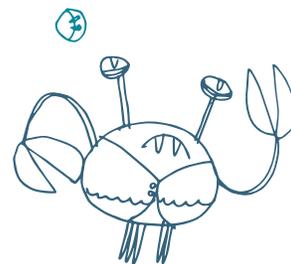
| | |
|---|-----------|
| Pescado a la Meunier La Mar | \$ 29.800 |
| Con su puré de papa amarilla batido. | |
| Pescado a la Meunier de Lujo | \$ 31.800 |
| Con pesca de lujo y su puré de papa amarilla batido. | |
| Tacu Tacu Chorrillano | \$ 24.800 |
| Con milanesa a la chorrillana, huevo y plátano. | |
| 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 |

