

El mar abraza.

Al pescador, que a veces le da y otras le quita.
A la costa y sus desiertos que se vuelven valles.
A los Andes y sus raíces.
A la Amazonía y sus misterios.

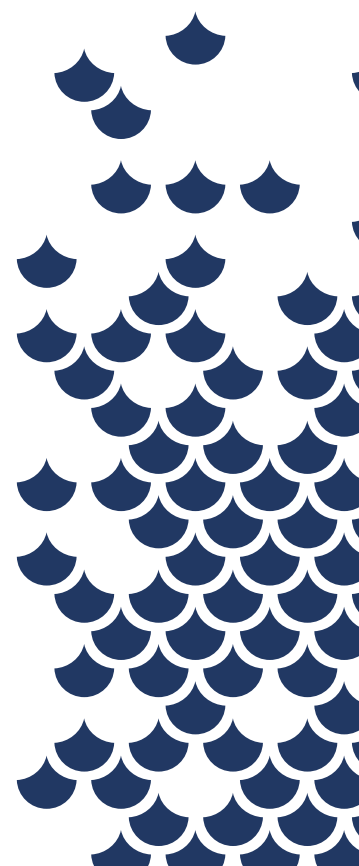
El mar abraza a todos.

Y en ese abrazo nacen platos que a veces son historia
y a veces travesura.
Pero son eso: un abrazo largo y hondo.
Frágil y eterno.
Sincero y sabroso.

Bienvenidos a La Mar 2026.

Un abrazo entre el Perú y el mar.

la
mar



CEBICHES

- Clásico** **\$29.500**
Con pesca de temporada, leche de tigre clásica y boniato.
- Mixto** **\$43.900**
Pesca de temporada, mix de mariscos, leche de tigre clásica y boniato.
- Criollo** **\$41.300**
Pesca de temporada, chicharrón de chipirones y pulpo, con leche de tigre clásica.
- Nikkei** **\$38.400**
De trucha, con leche de tigre nikkei oriental.
- Mantaro** **\$33.900**
Pesca de temporada en leche de tigre de alcauciles.
- Bachiche** **\$34.900**
Pesca de temporada, palta, alcaparras y aceite de oliva, en leche de tigre clásica.
- Veggie** **\$21.500**
Champignones, tomate cherry, palta, rabanitos y cebolla morada, en leche de tigre de cajú.
- Trio de cebiches** **\$47.500**
Clásico, Nikkei y Mantaro

TIRADITOS

- Criollo al ají amarillo** **\$28.600**
Pesca de temporada en salsa de ají amarillo.
- Nikkei** **\$39.900**
De trucha laqueada con leche de tigre nikkei.
- Bachiche** **\$31.500**
Pesca de temporada, vieiras, palta, salsa bachiche y alcaparras.

CAUSAS

- Limeña** **\$27.300**
Nuestra clásica causa de pollo, palta, huevo y tomate.
- Nikkei** **\$39.900**
Con tartar nikkei de trucha y mayonesa de rocoto.
- Acebichada** **\$36.200**
Montada de cebiche de pesca de temporada en punto cremoso.

SASHIMIS

DOS PIEZAS (Variedad de acuerdo a temporada)

De Lisa, Besugo, Palometa	\$15.300
De Lenguado, Corvina	\$15.500
De Chernia, Trucha	\$16.500
De Pez Barrilete, Bonito	\$17.500
De Pez limón	\$19.500

La chalana de sashimis especial

Lo mejor del día, 4 variedades, 8 sashimis y 8 usuzukuri.

Para dos personas. **\$67.500**

MAKIS Y NIGIRIS

Maki Acebichado \$31.800

Langostino furai y palta, con pesca de temporada y caviar de trucha.

Maki Crocante \$31.800

Langostino furai, queso crema y palta, con salsa dulce de ají panca.

NIGIRIS CLASICOS - DOS PIEZAS

Pesca de temporada \$16.900

Anticuchero \$16.900

De pesca de temporada con salsa anticuchera y chimichurri.

NIGIRIS DEL MAR - DOS PIEZAS

Nikkei \$16.900

Panza de trucha, chilli crunch y sésamo.

Lujoso \$18.400

De pesca de temporada.

Pachikai \$19.500

De vieiras con mantequilla de jengibre y cebolla china.

GRAN CHALANA LA MAR \$99.500

Ostras, almejas, vieiras, navajas, langostinos, wantaco nikkei, causita de langostinos y centolla, nigiris del día.

Para dos
Consultar disponibilidad de acuerdo a la temporada.

PIQUEOS FRIOS

Papitas La Mar **\$16.200**
Con nuestras cremas huancaína y ocopa, huevo y aceitunas.

Vieira bachiche **\$8.900**
Disponible en temporada consultar.
Por unidad.
Con cremita cebichera, palta, alcaparras, aceite de oliva, chalaquita y ajo crocante.

Ostra power **\$9.900**
Por unidad.
Con ponzu de rocoto.

Nuestra leche de tigre **\$30.500**
Pesca de temporada, langostinos y chicharrón de pulpo.

Pulpo al olivo La Mar **\$65.500**
Con salsa de aceitunas palta y chimichurri nikkei.

Bivalvos a la chalaca
Disponible en temporada, consultar.

Vieiras **\$35.500**
Almejas **\$31.900**
Almeja panopea **\$31.200**
Navajas **\$46.200**

Wantaco nikkei
Consultar variedad de acuerdo a temporada.
Por unidad.

De chernia **\$11.000**
De pez barrilete **\$12.000**
De bonito **\$14.600**
De pez limón **\$16.800**

Tortitas de choclo y su tartar
Consultar variedad de acuerdo a temporada.
Por unidad.

De chernia **\$12.600**
De pez barrilete **\$13.500**
De bonito **\$15.000**
De pez limón **\$16.500**

PIQUEOS CALIENTES

Choripán del mar **\$8.900**
Pancito casero con chorizo del mar, chimichurri y salsa de rocoto.

Empanada La Mar **\$6.300**
Rellena de langostinos y caracola.

Croquetas **\$15.400**
De ají de langostinos y pulpo con salsa ocopa.

Wantanes **\$19.100**
De langostinos con tamarindo al rocoto.

Langostinos power **\$47.500**
Chalaca amazónica, con sus taquitos de lechuga.

DE LA BRASA

Bivalvos

Disponible en temporada, consultar.

Vieiras	\$35.300
Almejas	\$32.300
Navajas	\$36.500

Anticuchos

Con papas doradas, choclo peruano, chimichurri, salsa huancaína y ocopa.

De pollo	\$17.800
De trucha	\$25.500
De pesca de temporada	\$21.800
De pulpo	\$51.500

Langostinos

Al ajillo con salsa anticuchera.

\$36.300

Pulpo a la brasa

Con papas doradas, choclo peruano, chimichurri, salsa huancaína y ocopa.

Pulpo entero	\$215.000
Medio pulpo	\$107.500

Ventresca a la brasa

Con papas doradas, chimichurri y alcaparras. Consultar variedad y precio por Kg.

LA PARRILLADA LA MAR

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

\$125.000

NUESTRA FRITURA

Chicharrones

Con yuca y salsas.

Huevera	\$37.500
Pesca de temporada	\$37.500
Chipirones	\$43.100

Langostinos a la milanesa

Con yuca y salsas.

\$40.900

La jalea La Mar para compartir \$69.500

Pesca y mariscos del día, salsa criolla, mandioca, chifles, canchita y salsas.

Pesca entera nikkei

Con salsa nikkei y chaufita blanco. Consultar variedad y precio por Kg.

LA FIESTA DEL CHICHARRÓN

De chipirones, pesca de temporada, langostinos, huevera y salsas.

\$60.500

EL ARROZ Y EL MAR

Chaufa aeropuerto	\$49.200
Con tortilla melosa de langostinos.	
Con Cha Siu.	\$49.900
Arroz con mariscos	\$53.500
Al wok a la criolla.	
Arroz meloso	\$49.500
Con pesca de temporada y mariscos en su punto meloso y alioli de ocopa.	

SALTADOS

Tallarines a la criolla	
De pollo	\$28.200
De lomo	\$37.500
De pesca y langostinos	\$44.400
Lomo saltado	\$43.200
Con arroz y papas fritas al estilo limeño.	
Saltado criollo	\$44.400
De pesca de temporada y langostinos.	

EL MAR Y LA PAMPA

Chaufa de picaña y langostinos	\$52.000
Con sésamo, cebolla china y teriyaki.	
Arroz en las rocas	\$62.000
En punto cremoso, con picana y langostinos.	
Pepper steak chupe	\$69.900
De lomo, langostinos y champignones, con papas fritas en salsa pepper - chupe.	

LOS PESCADOS ENTEROS precio según peso y variedad

A la brasa en ajillo limeño
A la brasa con ajo crocante y alcaparras
Frito al ajo crocante
Sudado a la norteña

DE LA COCINA

Pesca a la meunier limena **\$39.500**
Pesca de temporada en salsa meunier con puré de papas.

Pescado Don Pepe **\$44.300**
Pesca en salsa de langostinos y pulpo con arroz amarillo.

Ravioles negros **\$32.500**
Rellenos de langostinos y ricota, en su salsa de coral.

El timbal La Mar **\$41.500**
De fettuccini y langostinos en salsa de chupe al horno.

Sopa seca de pulpo **\$46.500**
De fideos en punto meloso con tinta de calamar y alioli de rocoto.

Tacu tacu chorrillano **\$31.000**
Con milanesa de pesca a la chorrillana, huevo y plátano.

Sudado a la norteña **\$32.400**
De pesca de temporada con su arroz blanco.

LAS SOPAS

El chupe de langostinos **\$48.000**
Con su punto cremosito.

La parihuela
Típica sopa de cebichería con pescado y mariscos.

POSTRES

- Picarones** **\$17.200**
Con miel de chancaca.
- Crema volteada** **\$19.200**
De dulce de leche y café peruano, con crema montada.
- Suspiro a la limeña** **\$18.400**
Manjar de yemas y merengue italiano.
- La querendona** **\$29.900**
Rellena con los mejores cacaos peruanos y manjar de chocolate.
- Mousse de chocolate y lúcuma** **\$29.900**
De cacao peruano al 80%, helado de lúcuma, nibs de cacao y quinoa garrapinada.
- Cachanga Primavera** **\$19.500**
Frita con salsa de manjar, salsa de maracuyá, helados y fruta de estación.