

DE LA BARRA CEBICHERA

CEBICHES

CLÁSICO de pesca del día

CLÁSICO de corvina, lenguado o mero

CARRETILLA puro marisco picadillo estilo carretilla

ALCACHOFA Y CHAMPIÑONES en su leche de tigre de alcachofa

COMBINADO pesca del día con su chicharrón mixto al lado

TUMBES de conchas negras con su leche de pantera

MIXTO ESPECIAL pejerrey, pulpo, langostino, calamar, concha, almeja, lapa

NIKKEI de atún en leche de tigre al tamarindo

CEBICHE FOGOSO pescado, erizos y cangrejo reventado

MARCONA con los famosos erizos del mar peruano

DEGUSTACIÓN DE 3 CEBICHES clásico, mixto especial, nikkei

TIRADITOS

CLÁSICO de pesca del día

CLÁSICO de corvina, lenguado o mero

CHALACO pesca del día a las tres cremas

CHUCUITO conchitas, palta y su leche de tigre de conchas y olivo

LAQUEADO atún toro en leche de tigre de miel y tumbo

ANDINO trucha, palta, quinua, leche de tigre de alcachofas

GASTÓN pejerrey de Ancón, leche de tigre al ají amarillo

DE LA BARRA NIKKEI

SASHIMI

2 PIEZAS. NO SIEMPRE HAY TODO, EL MAR ES ASÍ

caballa, jurel, cojinova, liza, doncella, señorita, péjerrey

concha, fortune, trucha, cabrilla, róbalo, almeja

corvina, erizo, lenguado, mero, atún

atún toro

LA GRAN FUENTE de sashimi para dos personas

NIGIRIS

CHARAPA pescado, crema de ají charapita, ají de cocona

NORTEÑO conchas, salsas cebichera y norteña

ANDINO trucha, chips de alcachofa y kapchi nikkei

LIMEÑO atún toro, huevo de codorníz, salsa saltada

MAKIS

CROCANTE langostino, cangrejo, palta, tempura, salsa dulce

LA MAR trucha, cangrejo, palta, langostino furai, fideos de arroz, miel de anticucho

POWER tartar de atún toro langostino furai, mango, palta, ajonjolí negro

LOS PIQUEOS

PIQUEOS FRÍOS

CHORITOS A LA CHALACA ocho choritos grandes y jugosos

TOSTADA DE ERIZO palta , chalaquita , salsa picante.

ALMEJAS O CONCHAS AL NATURAL con sus salsas ponzu, chalaca y al rocoto (uni.)

CAUSA MIRAFLORENA de cangrejo y langostinos

ESCABECHE LIMEÑO servido sobre causa rellena

LA CHALANA DE CAUSITAS con diversos rellenos

TARTAR DE ATÚN TORO con sabores nikkei

LECHE DE TIGRE clásica

LECHE DE TIGRE de pescado, conchas negras y erizos

PIQUEOS CALIENTES

EMPANADAS de cangrejo y langostinos (uni.)

TUNA BURGER el de toda la vida, en bao grillado

TAMALITO VERDE en picante de langostinos

WANTANES RELLENOS DE MARISCOS con salsa de tamarindo

ANTICUCHOS DE PULPO con toque de chimichurri y olivo

CONCHITAS A LA PARMESANA

CACHANGA A LA LEÑA de conchitas

CROQUETAS DE ARROZ con calamares en su tinta

NUESTRAS PLANCHAS

ALMEJITAS A LA BRASA con chimichurri de ajo, perejil y rocoto

CONCHAS A LA BRASA en nuestra salsa al tausi

PLANCHA ANTICUCHERA de pulpo y calamares

PIQUEOS PARA COMPARTIR

CHALACO cebiche chalaco, causa de cangrejo, jalea

POPULAR cebiche chalaco, arroz con mariscos, jalea

NIKKEI cebiche nikkei, tiradito laqueado, nigiris, maki la mar

LUJURIOSO cebiche de erizos, chicharrón de langostino patagonico, arroz de conchas negras

DE NUESTRA COCINA , HORNO Y PARRILLA

LA FRITURA

CHICHARRONES con tártara y leche de tigre huevera calamar o pesca del día

ARREBOZADOS con yuca frita, criolla y salsa de ají pejerrey pesca del día ó langostinos

A LA MILANESA con sus salsas golfito y tártara langostinos lenguado

LA GRAN JALEA LA MAR PARA TODA LA MESA lo mejor de nuestra fritura, con yuca, chifles, criolla y salsas

LAS SOPAS

AGUADITO MARINO con su toque de culantro

PARIHUELA DE CANGREJO en su punto de leche de tigre

CHUPE DE PESCADO A LA LIMEÑA con ají amarillo

EL ARROZ A LA LEÑA SERVIDO EN CAZUELAS

PARA DOS PERSONAS

ARROZ MELOSO CON MARISCOS PARA DOS y su salsita criolla de palta, rabanitos y ají.

ARROZ CON PESCADO DE ROCA PARA DOS con sazón norteña y su aliolí de ají amarillo

EL ARROZ AL WOK

CHAUFA PARURO con tortilla picante de langostinos

ARROZ NORTEÑO con conchas negras y un toque de cerveza

ARROZ CRIOLLO DE MARISCOS con la receta antigua

ARROZ LA PUNTA con conchas de abanico y parmesano

ARROZ NEGRITO en su tinta con pulpo y calamar

LA PASTA

TALLARINES SALTADOS con pescado y mariscos del día

SOPA SECA MARINERA con langostino, vóngole y calamar al horno de leña

RAVIOLES NEGROS DE CANGREJO bañados en su salsa de chupe

FIDEOS LIMEÑOS de cangrejo y langostinos con huancaína

SPAGUETTI AL AJO Y ROCOTO con vóngole

SPAGUETTI AL AJO Y ROCOTO con erizos

LOS CLÁSICOS DE LA MAR

LOMO DE CORVINA A LA NORTEÑA con pepián de choclo, escabechado, arroz amarillo y cebichín

CORVINA FRITA A LA CHORRILLANA con pallares cremosos y arroz con choclo

MILANESA DE CORVINA A LO POBRE con tacu tacu, plátano y huevo

SECO DE MERO A LA LIMEÑA con frejoles, yuca, loche y chicha

CORVINA A LO MACHO bañada de cremoso picante de mariscos

CAU CAU DE MARISCOS un clásico limeño

ARROZ TAPADO de calamares en su tinta

CABEZA DE MERO AL JUGO en sustancia de curry nikkei

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS PRECIO POR PESO

CHITA A LA SAL EN HORNO DE LEÑA acompañada de mantquilla de kion y cebolla china (500gr.)

LENGUADO A LA MANTEQUILLA NEGRA con ajo crocante y alcaparras (500gr.)

PEZ DIABLO GUISADO en salsa nikkei cinco sabores (500gr.)

CABRILLA SUDADA A LA LEÑA con ají amarillo y chicha de jora (500gr.)

CHITA FRITA con láminas de ajo crocante (500gr.)

PEJESAPO AL VAPOR al sillao, kión y aceite de ajonjolí (500gr.)

LA GRAN JALEA DE LENGUADO un lenguado frito (500gr.) cubierto de chicharrón de mariscos

MARISCOS ENTEROS

CANGREJOS POPEYE REVENTADOS al estilo trujillano (uni.)

LANGOSTINOS PATAGÓNICOS ENTEROS A LA BRASA en chimichurri de albahaca (uni.)

PULPO ENTERO DE 1KG A LA BRASA con aceite de oliva, ajo, pimentón y papitas tibias

LANGOSTA ENTERA A LA BRASA. PRECIO POR PESO / 500g con mantquilla de ajo y perejil

LA GRAN PARIHUELA PODEROSA PARA DOS con cangrejo, tramboyo y pejesapo

¡QUE VIVAN
LAS PROPINAS!

VISA
LOS PRECIOS INCLUYEN SERVICIO E IGV