



## ROMPEBOCAS

<u>SPRING ROLLS "EL MERCADO":</u>	Langostinos, Cochinillo, Cangrejo, Vermicelli & Salsa Satay	S/. 40.00
<u>TAMALITOS A LO MACHO:</u>	Caceros con Arrebozado de Langostinos & Crema de Ajíes	S/. 40.00
<u>TORTILLA DE CONCHAS:</u>	Con Huevos de Corral y Conchas de Abanico "Pisqueñas" & Chalaquita de Rocoto	S/. 35.00
<u>CONCHAS A LA PARMESANA:</u>	Pisco, Queso Crema & Mantecoso Parmesano	S/. 45.00
<u>RONDA DE CONCHAS:</u>	Ceviche, Bloody Mary & Chalaquita	S/. 45.00
<u>PULPO MIXTO:</u>	Al Oliva Limón, al Olivar	S/. 40.00
<u>COCKTAIL DE LANGOSTINOS:</u>	Reinventados al Jerez "La Ina", Aceitunas de Azpitia & Huevo de Corral	S/. 37.00

## SANDWICHES

<u>HAMBURGUESA DE LANGOSTINOS:</u>	Rostizada con Mayo de Sriracha, Tempura de Cebolla & Encurtidos	S/. 17.00
<u>HAMBURGUESA DE ATÚN:</u>	Cortada a Cuchillo, Hecha al Carbón con Cebolla China, Miso, Hoisin, Palta & Pepino Japonés	S/. 19.00
<u>BULLDOG SANDWICH:</u>	Lechoncito, Tempura de Cangrejo & Salsa Asiática	S/. 19.00

<u>EL NIKKEI:</u>	Langostinos Laqueados, Palta a la Brasa & Mayo de Conchas	S/. 16.00
<u>SANDWICH DE PEJERREY LA PERLA:</u>	Arrebozado de Pejerrey con Huancaína, Palta, Lechuga Americana & Criolla.	S/. 15.00
<u>"EL CUBANITO":</u>	Lechoncito Laqueado, Plátano Frito & Huevo de Codorniz.	S/. 17.00
<u>HAMBURGUESA DE LOMO:</u>	Cortada a Cuchillo con Palta, Champignones & Tomate.	S/. 16.00

## **CEVICHE**

<u>CEVICHE PISQUEÑO:</u>	Conchas, Tempura de Pejerrey, Leche de Tigre "Apaltada" & Tobiko	S/. 47.00
<u>CEVICHE DE LENGUADO:</u>	El de Siempre con la Simpleza del Limón & Ají en Cocción a la Mesa	S/. 55.00
<u>CEVICHE MIXTO SUREÑO:</u>	El Clásico Reinventado. Pesca del Día, Langostinos, Conchas de Abanico & Calamares en Leche de Tigresa de Mollendo	S/. 55.00
<u>CEVICHE MERCADO:</u>	El Combinado. Pesca del Día en Leche de Tigre al Ají Amarillo & Crocante Chicharrón de Calamares	S/. 47.00
<u>CEVICHE PARRILLERO:</u>	Caliente de Conchas, Pesca del Día & Langostinos, Crocante de Yuca & Crema de Leche de Tigre	S/. 55.00
<u>CEVICHE GALÁCTICO:</u>	Lenguado, Pulpa de Cangrejo & Conchas en Leche de Erizo & Ajies	S/. 57.00
<u>CEVICHE NORTE - NORTE:</u>	De Mero, Mejillones, Langostinos, Majado de Plátano & Ají Mochero	S/. 54.00
<u>CEVICHE DE "ALTAMAR":</u>	Corvina, Conchas & Ají Mochero	S/. 47.00

## TIRADITOS

<u>TIRADITO SECHURA:</u>	Robalo, Crema de Ajíes Ahumados, Choclo Anticuchero & Plátano Bellaco	S/. 43.00
<u>TIRADITO CHIM PUM:</u>	Lenguado, Conchas de Abanico, Ajíes Asados & Tobiko en Leche de Tigresa	S/. 46.00
<u>TIRADITO CLÁSICO:</u>	Lenguado a la Crema de Rocoto con Choclo, Camote Horneado & Oliva	S/. 45.00
<u>TIRADITO NIKKEI:</u>	Atún Aleta Amarilla con Todos los Sabores Asiáticos	S/. 44.00
<u>TIRADITO APALTADO:</u>	Estilo "Cantarranita" de Lenguado, Conchas de Abanico, Palta & Cebollita	S/. 47.00
<u>TIRADITO LIMEÑO:</u>	De Lenguado, Salmón, Langostinos & Emulsión de Tigresa	S/. 48.00
<u>TIRADITO SUGOI:</u>	Salmón Sellado a la Grilla, Kiuri, Arroz Japonés & Salsa de Yuzu - Hondashi	S/. 44.00

## CAUSAS

<u>CAUSA CABO BLANCO:</u>	Langostinos asados, Atún & Cangrejo en Kimchi	S/. 42.00
<u>CAUSA TUMBESINA:</u>	En Pionono a la Mostaza Dijon con Crocante Langostinos, Cangrejo, Palta, Crema de Coral & Criolla de los Manglares.	S/. 42.00
<u>CAUSA ORIGINAL:</u>	Cangrejo & Langostinos en Salsa Cocktail, Aioli de Palta, Huevo & Crema de Ajíes	S/. 42.00
<u>CAUSA LIMEÑA:</u>	Chicharrón de la Pesca del Día, Langostinos Asados, Emulsión Acriollada & Palta	S/. 45.00
<u>CAUSA ESCABECHADA:</u>	De Atún en Jugos de Cerveza & Ajíes	S/. 43.00

## SUSHI MAN

<u>TATAKI DE ATÚN:</u>	Atún Sellado a la Grilla, Kiuri & Palta en Salsa de Hondashi	S/. 39.00
<u>SASHIMI A:</u>	Lenguado, Atún & Salmón	S/. 46.00
<u>SAN DIEGO ROLL:</u>	De Salmón Fresco, Queso Crema, Crocante de Langostino, Pulpa de Cangrejo, Palta & Mango	S/. 42.00
<u>TUNA-CANGREJO ROLL:</u>	Atún Tostado, Crocante de Pulpa de Cangrejo, Caviar de Salmón & Crema Spicy Envuelto en Palta	S/. 48.00
<u>ROLL IKAMAKI:</u>	Calamar Crocante, Arrebozado de Pescado & Acevichado de Conchas	S/. 43.00

## PARRILLA A LA LEÑA

<u>CONCHAS DEL GRIEGO:</u>	Burbujeante Mantequilla de Pisco, Ají Amarillo & Orégano Fresco	S/. 48.00
<u>CABRILLA CEVICHERA:</u>	Entera a la Brasa con Leche de Tigre al Ají Amarillo	S/. 60.00
<u>PULPO A LA PARRILLA:</u>	Con Sabores Ahumados, Cremoso de Perejil, Patatas & Hongos	S/. 47.00
<u>CONCHAS REGGIANA:</u>	En Crema Quemada de Mantequilla, Parmesano, Vino Blanco & Ajo Confitado	S/. 47.00
<u>LANGOSTA A LA PARRILLA:</u>	Mantequilla de Ajo, Perejil, Portobellos & Patatas Asadas	S/. 77.00
<u>LANGOSTINOS VIETNAM:</u>	Asados en Pimienta con Leche de Coco a la Hierbaluisa, Hongos & Basmati con Cúrcuma	S/. 57.00
<u>CONCHAS DIABLA:</u>	Rostizado de Mantequilla Asiática	S/. 46.00
<u>MERO &amp; LANGOSTINOS SELVÁTICOS:</u>	A la Grilla con Curry de la Amazonia, Patacones & Bijao	S/. 55.00

<u>TUNA PEPPER STEAK:</u>	Lomo de Atún Envuelto en Pimienta con Mantequilla de Miso-Miel-Soya, Brasa de Vegetales & Papas Confitadas	S/. 65.00
<u>UÑAS DE CANGREJO ASADAS:</u>	Tostadas a la Brasa con Salsa Tártara & Cocktail de Jerez "La Ina"	S/. 54.00
<u>CACHETE DE MERO:</u>	Grillado hasta Confitar con Papas Gastadas, Vegetales Grillados con Pesto Genovès	S/. 59.00
<u>LENGUADILLO O CABRILLA ENTERA:</u>	Grillados Enteros con Mantequilla de Ajo, Patatas Confitadas & Vegetales al Carbón	S/. 67.00

## ENSALADA Y FRESCOS

<u>ENSALADA LIMEÑÍSIMA:</u>	Lechugas Orgánicas, Palta, Tomate & Palmitos con el Aderezo de la Casa	S/. 25.00
<u>BRASA DE VEGETALES:</u>	Vegetales al Carbón Marinados en Oliva, Balsámico & Aromas de Pesto	S/. 29.00

## CRUJIENTES

<u>CHICHARRÓN DE GAMBAS:</u>	Gambas con Mayonesa de Chupe & Limón Especiado	S/. 55.00
<u>TEMPURA MIXTA:</u>	Calamar & Langostinos con Dúo de Dips Asiáticos	S/. 44.00
<u>ARREBOZADO DE PEJERREY:</u>	Arrebozadito como Antaño con Tártara & Acriollada	S/. 39.00
<u>JALEA:</u>	La Imperdible con la Pesca del Día, Calamares, Pulpo & Langostinos	S/. 53.00
<u>HUEVERA DE LENGUADO:</u>	La Clásica de Siempre: Crujiente & Jugosa con Salsa Tártara, Palta & Criolla	S/. 37.00

## SOPAS & AGUAS

<u>PARIHUELA CHALACA:</u>	Cangrejo, Langostinos, Concha de Abanico & Almejas en Cocción de Ajíes, Cerveza Negra y Vino Blanco	S/. 55.00
<u>CHUPE DE LANGOSTINOS:</u>	De Langostinos, Habas Tiernas, Huevo Crujiente & Queso Mantecoso	S/. 57.00
<u>SUDADO CHORRILLANO:</u>	Chita Sudada en Vino, Cerveza, Especias & Ajíes al Estilo del Puerto de Chorrillos	S/. 60.00

## CHAUFA

<u>CHAUFA CAPÓN:</u>	El más Chaufa, con todo lo que el Mar nos da en Aromas de Fuego	S/. 48.00
<u>CHAUFA NIPÓN:</u>	Blanco con Tempura de Langostinos, Pescado Crujiente, Pollo Asado, Calamar & Miniatura de Vegetales	S/. 49.00
<u>CHAUFA FUSIÓN:</u>	Chicharrón de Lechoncito, Langostinos, Calamar, Pulpo & Plátano Frito al Estilo Shanghai	S/. 51.00
<u>CHAUFA YASAI:</u>	Con Verduras Salteadas al Wok, Hoisin, & Sabana de Tortilla	S/. 39.00
<u>CHAUFA ORIENTAL:</u>	Pato Laqueado a la Caja China, Shiitake, Pak Choy & Pimienta Sichuan	S/. 57.00

## ARROCES

<u>ARROZ MARISQUERO:</u>	Inconfundible Clásico Limeño con Todos los Sabores a Mar & Ajíes Braseados	S/. 51.00
<u>ARROZ PUERTO PIZARRO:</u>	Con Conchas de Abanico, Mejillones, Pesca del Día, Langostinos & Salsa Criollada.	S/. 53.00
<u>ARROZ CATALÁN:</u>	Versión Apaellada con Calamares, Gambas, Chorizón, Almejas & Conchas en Aromas Ahumados al Azafrán.	S/. 55.00
<u>ARROZ VERDE PIURANO:</u>	Amelcochado de Sechura con Crocante de Pesca del Día, Conchas de Abanico & Mejillones en Cocción de Cerveza	S/. 58.00

## PASTAS

<u>SPAGHETTI ARRABBIATA:</u>	Acriollado de Atún Confitado & Asado en Pomodoro de Tomate – Pimientos – Alcaparras	S/. 42.00
<u>TALLARÍN CHIFERO:</u>	Fideo Chino Salteado al Wok con Lomo, Langostinos, Calamar, Pulpo & Conchas	S/. 50.00
<u>RAVIOL CAMANÁ:</u>	De Langostinos, Calamar, Habas, Ají Amarillo & Queso Serrano en Jugo de Chupe	S/. 45.00
<u>SPAGHETTINI CON CANGREJO &amp; VONGOLE:</u>	Pasta Casera con Cangrejo Toro, Vongole, Jugo de Crustáceos y Ajíes	S/. 46.00
<u>SPAGHETTINI ESTILO "SOPA SECA":</u>	Con Langostinos & Almejas en Jugo de Guiso	S/. 52.00
<u>SPAGHETTI "MERCADO":</u>	Al Pesto Genovés, Entraña Grillada a la Parrilla & Langostinos	S/. 52.00

## TACU – TACU

<u>TACU TACU A LO MACHO:</u>	Entre Sudado, Saltado & Picante con la Pesca del Día, Conchas, Calamar, Langostinos & Cangrejo	S/. 59.00
<u>TACU TACU AMELCOCHADO:</u>	De Pepián con Sabor a Concolón & su Saltado Cremoso de Langostinos	S/. 60.00
<u>TACU TACU LIMEÑO:</u>	De Pallares con Lomo Saltado al Fuego de Pisco, Chicha de Jora & Huevo Achicharrado	S/. 57.00

## PERUCHO

<u>PICANTE DE MARISCOS:</u>	Con la Bondad del Mar. Cangrejo, Conchas, Calamares, Pulpo & Langostinos en Ají Mirasol	S/. 58.00
<u>ARROZ CON PATO:</u>	A la Chiclayana con Criolla de Tropezones de Palta	S/. 57.00
<u>AJÍ DE GALLINA:</u>	Clásico Limeño con Papas Amelcochadas, Aceitunas de Azpitia & Huevo de Granja	S/. 45.00
<u>LOCRO DE LANGOSTINOS</u>	Clásico Limeño con Papas Amelcochadas, Aceitunas de Azpitia & Huevo de Granja	S/. 52.00
<u>CABRITO A LA NORTEÑA:</u>	Guisado con Chicha de Jora, Ajies & Especias. Frejol de Vaina & Chalaca Criolla	S/. 67.00
<u>SECO DE LANGOSTINOS:</u>	A la Piedra con Majado de Yuca & Frejol en Vaina	S/. 54.00
<u>CAU-CAU A LO MACHO:</u>	Cachete de Mero Asado, Conchas, Almejas & Papas Crocantes	S/. 47.00



## PESCADO AL PLATO

<u>CURRY THAI:</u>	Pesca del Día Tostada en Jugo de Curry, Plátano Frito & Arroz a la Hierba Luisa	S/. 57.00
<u>KABAYAKI DE PESCA DEL DIA:</u>	Con Salsa de Miso, Vegetales Chinos Humeantes & Wok de Arroz Frito	S/. 53.00
<u>PESCA A LA PARRILLA:</u>	Al Fuego Vivo de las Brasas, Crema de Patatas & Chimichurri de Tomate al Oliva Virgen	S/. 53.00
<u>SALTADO ANCONERO:</u>	Steak de Atún al Fuego, Hoisin & Aromas Asiáticos	S/. 49.00
<u>LENGUADO VIETNAM:</u>	Crocante de Lenguado al Curry de Cangrejo Vietnamita & Arroz de Coco	S/. 62.00
<u>PESCA PUERTO PIZARRO:</u>	Asado a la Brasa sobre Arroz con Mejillones, Conchas de Abanico & Criolla Achorada.	S/. 61.00
<u>PESCA PICANTE DE CANGREJO:</u>	De las Picanterías Norteñas de Lima, Crujiente Pesca del Día en Cremoso Baño de Cangrejo & Gambas	S/. 63.00
<u>CABRILLA A LA CHORRILANA:</u>	En Salsa de Ají Mochero en Escabeche al Vino Blanco & Salsa Criolla	S/. 60.00