

La *Picandería*

PA' QUE PIQUES
Y TE RÍAS

COCINA

BAR

POSTRES



LA PESCA DEL DÍA

Tener en cuenta que la disponibilidad y los precios están sujetos a cambios diarios según la pesca de día.

Tramboyo

S/120

Cabrilla

S/175

Pejesapo

S/150

Pluma

S/180

Cachema

S/150

Corvina

S/185

Cojinova

S/160

Chita

S/185

Fortuno

S/170

Mero Rojo

S/190

Rinchin

S/170

Lenguado

S/200

Robalo

S/170

Mero Murike

S/230

Nuestro Concepto

De acuerdo con la elección de su pescado escoja sus preparaciones.

Ceviche de Picandería

Dados de pescado con leche de tigre y camote glaseado.

Dulce y Picosa

Tamarindo picante y vegetales orientales.

Jaladito Moche

Láminas de pescado curadas en sal, leche de tigre a base de ají amarillo.

Al Vapor

Concentrado de kion y salsa de soja.

Estofado

Guiso de laureles, arvejas y aceite de oliva.

Salteado al Wok

Dados de pescado salteados al wok con salsa de soja.

Escabeche

Salsa a base de vinagre, cebollas y aceitunas.

Arroz Frito

Arroz salteado, salsa de soja, ajonjolí y vegetales.

Jalea Limeña

Trozos de pescado crocante.

Chilcano Humeante

Concentrado de pescado.

Jalea Chiclayana

Pescado adobado, dorado en vinagre y achiote.

Sudado Monsefú Hot

Caldo de pescado a base de ají amarillo, culantro, cebollas y tomates.

A la Parrilla

Salsa especial de la casa a base de ají amarillo.

Ajo y Mantequilla

Emulsión de mantequilla, nuestro vinagre, ajíes y ajos crocantes.

A LA CARTA

Ceviche

- Dados de pescado con leche de tigre y camote glaseado.

S/79

según pesca
del dia

Jaladito

- Técnica Moche especial, pescado curado en sal.

S/79

según pesca
del dia

Pulpo

- 200gr en la preparación que elijas:
-Parrilla.
-Ensalada de papas peruanas.

S/79

según pesca
del dia

Erizos

- Tortilla, ceviche o al natural.

S/75

100gr.

Cangrejo Popeye

- Ceviche, Sudado o Chilcano.

S/39

por unidad

Ostra

- Natural, Ceviche o chalaca.

S/20

por unidad

Almejas

- Ceviche, chalaca o tortilla.

S/15

por unidad

Conchas de Abanico

- A la parrilla, ceviche o tortilla.

S/15

por unidad

Navajas

- Parrilla, ceviche o tortilla.

S/10

por unidad

Langostinos Jumbo

- Por unidad de 100gr, 150 gr y 200gr.
-Parrilla.
-Ensalada de papas peruanas.
-Ajo y mantequilla.

S/25

100gr.

S/35

150gr.

S/50

200gr.

Tortillas Picanteras

S/35

consultar
precio

- Tortilla Andina: Papas, cebollas glaseadas.
- Tortillas Especiales: Todo se puede atortillar.

Ensalada de Papas Peruanas

S/59

- Papas peruanas convertidas en ensalada (pimientos, cebollas, pepinillos soasados encurtidos) aderezados con una mayonesa de aceite de oliva. Sugerencia para acompañarla: ventresca de atún o mariscos del día a su elección.

Parihuela

S/79

- Concentrado de cangrejos moros - popeyes, mariscos y vongoles.

Arroz con Mariscos

S/85

- Arroz graneado con fondo de cangrejo y mariscos del día.

Langosta Puerto Eten

S/290

por kilo

- Ceviche al estilo Ferreñafe, parrilla, al ajo y mantequilla o ceviche.

Cau-Cau 4H**S/55**

- Mondongo de res en cocción lenta, con papa blanca, zanahoria, alverjas, ajíes amarillos y hierba buena.

Rocoto hecho Chupe**S/69**

- Rocoto relleno de lomo fino sumergido en chupe de carne de res, queso paria y huevo escalfado.

Lomo Saltado**S/79**

- Lomo fino salteado con cebollas, tomate. Acompañados con papas crocantes y arroz o pasta hecha en casa.

Pato x1/4 de Pieza**S/85**

- Asado lentamente en distintas preparaciones:
-Ceviche: Al estilo Huaral.
-Asado: En sus propios jugos.
-Estofado: Arvejas, orégano, laureles y papas
-Chaufa: Pato asado en láminas.

Costillar de Res**S/160**

- 1.5 kilogramos de res de primera calidad en cocción lenta.
-Asado, dorado, braseado y escabechado.

NUESTROS SANGUCHES

Sanguche de la Playa

S/45

- Pescado, cebollines, oro verde y mayonesa de oliva en pan baguette de la casa.

Rolling Stone

S/45

- Lengua de ternera a la parrilla, cebollines, mayonesa de olivo en pan baguette.

POSTRES

Wellington de manzana

S/40

- Manzana cocida en almíbar de Jamaica & cholo namber guan rellena con crema pastelera & toffe, cubierta de masa hojaldre.

Cacao y lágrimas de toffee

S/39

- Pastel tibio con centro cremoso coronado con una bola de helado de vainilla de la casa, acompañado de pecanas troceadas y lágrimas de toffee líquido y salado.

Misti

S/35

- Fusión de dos postres arequipeños, alfajor y queso helado, acompañado con miel de cerveza “LA PELIRROJA” y algodón de azúcar.

Crema Asada

S/25

- Combinación de leche asada con crema volteada, vaina de vainilla, miel de ciruela y obleas de cacao.

Helados de la casa

S/20

- Según estación.

Flor de Mamey

S/20

- Helado cremoso de mamey, bañado con miel de cerveza “LA PELIRROJA”.

EL BAR

*“Para vivir el presente
hay que
bebérse el pasado”*

CLÁSICOS CON TOQUE DE LA PICANTERÍA

Pisco Sour Clásico

S/40

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NUMBER GUAN”, zumo de limón, claras de huevo y bitter.

Pisco Sour Macerado

S/45

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”. Macerado en frutas, cortezas y/o hojas; zuma de limón, claras de huevo y bitter.

Chilcano Clásico

S/35

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”, zumo de limón, bitter y ginger ale.

Chilcano Macerado

S/40

500ml - Macerado de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”, macerado en frutas, cortezas y/o hojas. Zumo de limón, bitter y ginger ale.

Chicha de Jora

S/10

Preparación de la casa al estilo de Chiclayo natural, maíz morado, manzana, membrillo y cáscaras.

DE LA CASA

Oro Líquido S/20

Cerveza de Alta Gama

- 330ml - 18 ibu rubia ligera estilo lager, con cebadas malteadas y lúpulos americanos.

La Pelirroja S/30

Cerveza de Alta Gama

- 375ml - 40 ibu red lager estilo belga, cebadas malteadas y lúpulos americanos.

Calientito S/30

Picantero

- Infusión de té, canela y hierba luisa, zumo de maracuyá y macerado y naranja.

Cholo Antoni S/35

- Esfera de lima, pisco y agua tónica.

Frozen Cholo S/35

Namber Guan

- Pisco, limón y crema de coco artesanal.

Julieta S/38

- Gin de arándanos, jarabe de flor de jamaica, zumo de maracuyá, frutos rojos y agua con gas.

Bloody Picantero S/40

- El bloody de toda la vida con nuestro toque, jugo de ceviche, pisco y pimienta negra.

Mezcla del mejor cholo S/40

- Pisco de la casa, hojas de muña, dash de limón, zumo de kion y ginger ale.

Sangría Andina S/40

- Vino tinto de alta gama, macerado de naranja, jarabe de canela y juana jora de maíz morado.

Sol y sombra S/40

- Licor de guinda, jugo de naranja y ginger ale de la casa.

SIN ALCOHOL

Brebaje Picantero

S/20

- Infusión de té negro, muña y eucalipto, almíbar de anís estrella, maracuyá y un dash de limón.

Limonada de coco

S/20

- Crema de coco artesanal, naranja y limón.

Limonada de jamaica

S/20

- Infusión de flor de jamaica, naranja, limón y agua gasificada o natural.

Lima Limón

S/18

- Mandarina, limón y agua gasificada o natural.

Limonada de toronja

S/16

- Toronja, limón y agua gasificada o natural.

Limonada ginger

S/16

- Limón, jengibre, cúrcuma y agua gasificada o natural.