

CARTA LIMON Y SAL

PARA IR EMPEZANDO

CHORITOS A LA CHALACA X 12UND 20.00

Choritos frescos con cebolla, tomate, choclo y un toque de jugo de limon.

PESCADITOS A LA CHALACA X 10UND 20.00

Trocitos de pescado con cebolla, tomate, choclo y un toque de jugo de limon.

LECHE DE TIGRE 15.00

Exquisita combinacion de jugo de limon y concentrado de pescado.

LECHE DE PANTERA 20.00

Exquisita combinacion de jugo de limon, concentrado de pescado y conchas negras frescas.

LECHE DE LEON 20.00

Exquisita combinacion de jugo de limon, concentrado de pescado y crema de rocoto con chicharroncito de pescado en forma de melena.

TEQUEÑOS RELLENOS DE LANGOSTINO X 6UND 15.00

WANTANES RELLENOS DE LANGOSTINO X 8UND 15.00

CEVICHE Y TIRADITOS

Disfruta de la frescura de nuestros pescados, fina selección de mariscos y recuerda el verdadero sabor de un ceviche norteño.

CEVICHE DE PESCADO 30.00

CEVICHE MIXTO CON MARISCOS 30.00

CEVICHE DE LANGOSTINOS 30.00

CEVICHE A LA CREMA DE OLIVO 27.00

CEVICHE CONCHAS DE NEGRAS 35.00

CEVICHE CLASICO 40.00

Norteña combinacion del mejor ceviche de conchas negras tumbesinas acompañado del tradicional ceviche de pescado.

CEVICHE MATADOR 35.00

Suculenta combinacion de los mas frescos mariscos, conchas negras y pescado especialmente para matar la resaca.

CEVICHE 3 SABORES 35.00
De pescado a la crema de aji amarillo, crema de rocoto y crema de olivo.

TIRADITOS

Elige tu sabor ideal.

A LA CREMA DE AJI AMARILLO 27.00

A LA CREMA DE ROCOTO 27.00

MIS CAUSAS

Les cae bien a todos.

CAUSA A LA HUANCAINA 20.00

Rellena de langostinos coronada con chicharrones y zarza criolla.

CAUSA ESCABECHADA 20.00

Con chicharron de pescado y con escabechado del norte como en ferreñafe.

CAUSA DE LANGOSTINOS 18.00

CAUSA ACEVICHADA 25.00

TRILOGIA DE CAUSA 35.00

Causa escabechada, Causa a la huancaína y Causa con ocopa.

ARROCES Y RISSOTOS

Un segundo de primera.

ARROZ CON MARISCOS 25.00

Langostino, calamar, pulpo, conchas en sus variedades.

ARROZ CON LANGOSTINOS 28.00

Ideal para un almuerzo succulento.

ARROZ A LA CHICLAYANA 25.00

Deliciosa sensación norteña con abundancia de mariscos y recuerdo del arroz con pato.

ARROZ LIMON Y SAL 27.00

Exquisito arroz con trozos de pollo, lomo, mariscos y embutidos al pisco y vino tinto.

CHAUFA HAWAIANO AL WOK

Disfruta de este arroz chaufa con durazno, piña y langostinos crocantes al panko te sorprenderas. 30.00

ARROZ CON CONCHAS NEGRAS 35.00

CHAUFA DE MARISCOS 25.00

CHAUFA DE PESCADO 25.00

FRITURAS Y CHICHARRONES

CHITA A LO MACHO 40.00
Crujiente chita frita, bañada en una salsa de mariscos picante con arroz y yuca frita.

CHITA AL AJO 37.00
Crujiente chita frita, con finas laminas de ajos, bañadas con salsa inglesa y vino blanco, con arroz y yuca frita.

CHITA FRITA 35.00
Con arroz, yuca y zarza criolla.

CHICHARRON DE PESCADO 25.00

CHICHARRON DE CALAMAR 30.00

JALEA MIXTA 28.00

CHICHARRON DE CAMARONES 30.00

DUOS Y TRIOS

TRIO MARINO 37.00
Chicharron de pescado, ceviche de pescado y arroz con mariscos.

DUOS MARINOS

Arroz con mariscos y ceviche de pescado. 35.00

Chicharron de pescado y ceviche de pescado. 35.00

TACU-TACU

TACU TACU DE MARISCOS 25.00
Con salsa de mariscos y zarza criolla.

TACU TACU FERREÑAFE 24.00
Salsa de seco de pescado con cerveza negra y culantro.

TACU TACU A LO MACHO 30.00
Tacu tacu tradicional con su filete de pescado a la planca bañada con salsa de mariscos picante y zarza criolla

TACU TACU SALTADO 25.00

SOPAS

SUDADO DE PESCADO 25.00
Pescado reducido en su propio jugo con chicha de jora y malta para recuperar su energia.

| | |
|---|--------------|
| SUDADO MIXTO | 27.00 |
| Pescado y marisco reducido en sus propios jugos con chicha de jora y malta para recuperar su energía. | |
| SUDADO DE CHITA O TRAMBOYO | 35.00 |
| Pescado entero (CHITA) reducido en su propio jugo con chicha de jora y malta para recuperar su energía. | |
| PARIHUELA | 25.00 |
| Tu tradicional y succulenta parihuela... cangrejo y mixtura de mariscos. | |
| CHUPE DE CAMARON | 30.00 |
| Exquisitos camarones del mismo norte. | |
| CHUPE DE LANGOSTINOS | 27.00 |
| AGUADITO MIXTO | 25.00 |
| Con mixtura de mariscos, pescado y cerveza negra. | |
| CHUPE DE PESCADO | 25.00 |
| <u>PARRILLAS</u> | |
| PULPO A LA PARRILLA | 50.00 |
| Pulpo entero con ensalada y papas doradas | |
| PESCADO A LA PARRILLA | 25.00 |
| Arroz, zarza criolla, yucas fritas o papas doradas. | |
| CHITA A LA PARRILLA | 35.00 |
| Arroz, zarza criolla, yucas fritas o papas doradas. | |
| TORTILLA DE LANGOSTINOS | 20.00 |
| Arroz, zarza criolla, yucas fritas o papas doradas. | |
| <u>ESPECIALES</u> | |
| Fuera del mar... pero en LIMON Y SAL. | |
| LOMO SALTADO | 25.00 |
| El mejor de la ciudad... una oculta especialidad. | |
| POLLO SALTADO | 20.00 |
| El mejor de la ciudad... una oculta especialidad. | |
| ESPAGHETTI EN SALSA DE MARISCOS | 25.00 |
| ESPAGHETTI A LO ALFREDO | 25.00 |
| ESPAGHETTI AL PESTO CON MARISCOS | 25.00 |

| | |
|---|--------------|
| PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA | 20.00 |
| MILANESA DE POLLO | 20.00 |
| MILANESA DE PESCADO | 20.00 |
| BROCHETAS DE POLLO X 3UND Con ensalada y papas doradas. | 20.00 |