



platos para picar

Conchas a la parmesana s/45.00

Majestuosas cubiertas de abundante queso parmesano.

Pulpo al olivo

Finas láminas de pulpo bañados en una suave y delicada salsa de oliva.

s/45.00



Tequeños de langostinos
Los más llenitos con langostinos acompañado de un rico guacamole.

s/35.0

ENTRADAS

Leche de tigre tradicional \$15.00

Esa que te calma el caldero.

Leche de pantera

Deliciosas y jugosas conchas negras sumergidas en limón puro y aromatizado con ají limo.

\$128.00

Leche de monja

Base de leche tradicional coronado con flamantes conchas negras, solo para conocedores.

\$128.00

Leche a la diabla

Con pastaderocoto y aromatizado con ají limo una mezcla de sabores sin igual.

\$116.00



Leche de vanessa

Una delicia con pasta de ají amarillo y aromatizado con lima.



Maki causa

Rellenodepulpacon langostinos presentado al estiloderollconun toque de sabor de la casa.

ENTRADAS

Causa langostinos s/38.00

Causa acerichada s/30.00

Causa cangrejos s/38.00

Causa con lomo saltado s/33.00

CEVICHES

Ceriche clásico

La combinación que te pondrá listo para la cancha.

\$140.00

Ceriche

\$140.00

~~carretillero~~

Ceriche de conchas negras \$139.00

Con un trozo de carretillo de la esquina pescado en mixto de mariscos en un corte especial coronado con chicharrón de pota.

Ceriche pescado y pulpo \$148.00

Ceriche de popeye

En honor a su nombre, es un ceviche mixto coronado con el señor cangrejo popeye.

\$145.00

Ceriche Vanessa

Con una receta especial que guarda sus mejores secretos.

\$145.00

\$30.00



Ceriche de pescado

Cortes de pescado del día con su único sabor original tipo pescador.



s40.00

ceviches

Ceviche mixto

Trozos de pescado seleccionado, mezcla de mariscos en jugo de puro limón.



S/30.00

CHICHARRONES | Chicharrón de pescado



CHICHARRONES

Chicharrón de calamar

Deliciosos sros de calamar crocantes acompañados de tartara de la casa.

JALEAS

Jalea de la casa

Abanico cons salsa criolla y acompañado de una leche de tigre la diabla.

\$145.00



\$50.00

jaleas | Jalea mixta

tiraditos

Tiradito a la chalaca

Finas láminas de pescado bañados en una clásica chalaca como en mismo Callao.

s/30.00

Tiradito a la crema

s/30.00

Con las salsas a escoger: amarillo, rocoto o al natural acompañado de su deliciosa guarnición.

Duo de tiraditos

s/35.00



s/40.00

tiraditos | Trio de tiraditos

s/30.0



TIRADITOS

Tiradito oriental

Láminas de pescado cortes shimi aromatizado con aceite de ajonjolí y kión, un estilo diferente.



Parihuela de filete
Filete de pescado con selección de mariscos, con unto que decer vezanegra al estilo norteño.

SOPAS

Sudado de filete

Al mejor estilo norteño al natural.

S/130.00

Aguadito de mariscos

S/138.00

Consaborapuroculantroylosmás
ricos mariscos.

Chupe de pescado

Con aroma a huacatay, orégano, queso y papa amarilla.

S/130.00

Chupe de langostinos

Disponible todo el año para deleitar tu
paladar.

S/146.00

S/14⁰⁰
8



SOPAS

Chupe de camarones
Cuando no besta enueda, delicioso con sabor sureño.



Arroz chanfa de mariscos
Realmente con un toque oriental, aromatizado
con ajonjolí en granos y tostados.

arroces

Picante de mariscos

Delicioso manjar de mariscos acompañado de arroz con choclo y mantequilla.

S/136.00

Arroz a la norteña

S/138.00

Ahumado con toque picante coronada con una salsa criolla.

Risotto al ají amarillo S/138.00

Aeropuerto de mariscos

Tan clásico como el del chifa pero con mixtura de mariscos.

S/138.00

Chanfa de la casa

S/140.00

Receta del chef, langostinos, lomo y pollo a lo oriental, con un sabor particular.

Arroz con conchas negras S/139.00

Rondas marineras

Ceviche de pescado + ceviche de conchas negras + arroz con mariscos + chicharrón + chaufa de pescado.

S/163.00



ARROCES

Arroz con mariscos

Delicioso en grano entero con una salsa de mariscos que baña el arroz.



R\$14⁰⁰
8

ARROCES | Risotto de langostinos



Ceviche de pescado + chicharrón de

ARMA TU DÚO

Tiradito de pescado + causa de pescado

Ceviche + causa de pescado

Causa + chicharrón de pescado

escado.

tríos

Ceriche de conchas negras + chanfa de pescados + chicharrón.



TRÍOS | Ceriche de pescado + chicharrón + arroz con mariscos

pa sta s

Pasta de la casa

Pasta en salsa ligera de mariscos con champiñones, aromatizado con hojas de albahaca y gratinado con mozzarella.

s/40.00

Fettuccini negro en salsa de mariscos

Pasta negra bañada en salsa blanca de mariscos.

s/38.00

Espaguetti mar y tierra

Una perfecta combinación de langostinos, lomo y pollo salteado.

s/42.00



PASTAS

Espaguetti a la huancaina con lomo saltado

Deliciosa pasta en crema de huancaina ligera acompañada de un humado lomo saltado.



Tacu tacu norteño
Seco de cabrito sabrosa salsa seco al mismo estilo norteño.

TACU TACUS

Tacu tacu con salsa de mariscos

Crocante por fuera jugosa por dentro, bañado con una sabrosa salsa de mariscos.

Tacu tacu con lomo saltado \$148.00

Coronado con un lomo ahumado y montado.

Tacu tacu con filete de pescado en salsa 3 quesos

\$148.00

Torta de tacú con filete de pescado en una deliciosa y ligera salsa de tres quesos.

pescados enteros Y FILETES

Pescado a la parrilla

Filete de pescado acompañado de yuca dorada y arroz.

\$130.00

Pescado al ajo

\$80.00

Lenguado frito

\$89.00

Sol y sombra

\$145.00

Pescado a lo macho

\$138.00

Chita frita

\$148.00

Pescado a lo plancha

\$130.00

Cojinova frita

\$89.00

\$135⁰⁰



Cabrililla frita



Lomo saltado de la casa
Ahumado con lomo y papas amarillas.

criollos

Filete de pollo a la parrilla ~~S/133~~ S/2.00

Filete de pollo en salsa de champiñones S/30.00

Tallarin saltado de lomo S/30.00

Clásico con toque de ostión.

Bistec a lo pobre S/30.00

Arroz con pato

Con receta auténtica de nuestro querido Chiclayo.

S/38.00



S/143⁰⁰

criollos

| Cabrito a la norteña
Al mismo estilo chiclayano

POSTRES

Crema volteada \$18.00

Churros con manjar blanco \$12.00

Tres leches \$18.00

Helados (3 bolas) \$18.00

Queremos darte lo mejor, así que cada día preparamos postres especiales para ti. ¡Consúltanos! te atenderemos con gusto.



Picarones

BEBIDAS

Limonada \$15.00

americana \$17.00

Chicha \$1

morada \$19.0

Chicha \$15.00

morada \$19.00

frozen Chicha \$0

de jora \$18.0

Maracuyá \$16.00

Maracuyá 18.0





GASEOSAS

Inka cola 1 LT. \$10.00

Coca cola 1 LT. \$10.00

Inka cola zero 600 ml. \$15.00

Coca Cola zero 600 ml. \$15.00

Inka cola personal \$14.00

Coca cola personal \$14.00

Agua mineral 600 ml. \$15.00

CERVEZAS

Cerveza pilsen 630 ml. \$11.00

Cerveza negra 620 ml. \$13.00

Cerveza trigo cusqueña 620 ml.

Corona 350 ml. \$11.00

Pilsen 350 ml. \$8.00

Queremos darte lo mejor, así que cada día contamos con diferentes tragos especiales para ti. ¡Consúltanos! te atenderemos con gusto.

