



Tacu tanque



Pescado en salsa de parihuela



Tacu tacu mistiano



Tacu tacu con cabrito a la norteña



Plancha anticuchera

- ✚ **PLANCHA ANTICUCHERA**
Trozos de lomo al grill, salsa anticuchera, choclo a la plancha y papas fritas.
- ✚ **TACU TANQUE**
Relleno de salmón ahumado y plátano dulce. Cubierto de mariscos gratinados.
- ✚ **TACU TACU CHICLAYANO**
Con mariscos y pez espada en salsa norteña al culantro y chicha de jora.
- ✚ **TACU TACU MISTIANO***
De frejol, con camarones o langostinos en salsa huacatay y solterito arequipeño.
- ✚ **TACU TACU CON CABRITO A LA NORTEÑA**
De frejol acompañado de cabrito deshuesado en su jugo.
- ✚ **TACU TACU CON LOMO SALTADO**
De frejoles y trozos de lomo, cebolla y tomates salteados al wok.
- ✚ **SUDADO DE ANTAÑO**
Cocción en olla de barro; pescado, chicha de jora, tomates y cebollas.

- ✚ **RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO**
Quinua cremosa a base de salsa huancaína, con lomo salteado al wok.
- ✚ **SUDADO CHICLAYANO**
Como en el norte peruano, pescado, chicha de jora y ajies.
- ✚ **SUDADO MANCOREÑO**
Pescado al culantro, majado de yuca y chifles.
- ✚ **PEZ ESPADA EN SALSA DE CHUPE**
Pescado a la parrilla, puré rústico de papa andina y salsa de chupe.
- ✚ **PESCADO EN SALSA DE PARIHUELA**
Arroz caldoso de parihuela acompañado con pescado a la plancha y yuyo crocante.
- ✚ **CHICHARRÓN DE POLLO NOVOANDINO**
Chicharrón de pollo acompañado de papas crocantes en salsa cremosa, a base de ají amarillo y hierbas aromáticas.

* Consultar veda / **Langostinos / *** Camarones










Atún teriyaki



Arroz con lomo y langostinos al curry



Langostinos furai

- 
TRÍO DE WANTANES
 Mix de wantanes, gyozas y sui kao.
 Acompañados de salsa tamarindo y
 salsa wayen.
- 
LANGOSTINOS FURAI
 Empanizados y crocantes acompañados
 de salsa de maracuyá.
- 
ATÚN TERIYAKI
 A la parrilla, con salsa oriental y verduras
 al wok.
- 
SALTADO ORIENTAL
 Pescado, langostinos y calamar con
 verduras al wok.
- 
**ARROZ CON LOMO Y
LANGOSTINOS AL CURRY**
 Arroz dulce al curry con lomo y
 langostinos al wok, con verduras
 salteadas.
- 
PLANCHA BATAYAKI Y ONIGIRI
 Mariscos en salsa batayaki y onigiri.
- 
ENSALADA DE ATÚN ORIENTAL
 Atún al grill, mix de lechugas y vinagreta
 oriental.

Criollos

Cuando hablamos de influencia criolla hablamos de la influencia de nuestras casas, de nuestras familias en nuestra manera de cocinar y de disfrutar la comida. Nuestras abuelas, madres y tías fueron seguramente las primeras personas que nos enseñaron a comer rico pero sobre todo, en familia y entre amigos. Tal vez ese sea el principal legado de estos sabores con los que todos los peruanos crecimos, la cocina criolla nos enseñó a preparar y disfrutar la comida junto a los que más queremos.

Risotto de quinoa con lomo salado



Maki diablo



Kari maki



Tacu maki



Joshake maki

- 🌈 **SASHIMI DE SALMÓN**
4 cortes de salmón.
- 🌈 **SASHIMI DE PESCADO**
4 cortes de pescado.
- 🌈 **TABLA DE SASHIMI**
15 cortes de pescado y mariscos.
- 🌈 **ACEBICHADO NEW STYLE**
Palta y langostinos por dentro, atún, salsa acebichada y calamares crocantes por fuera.
- 🌈 **TERI-MAKI**
Queso crema, palta y salmón por dentro, salmón flambeado y gajos de limón por fuera.
- 🌈 **BATAYAKI MAKI**
Queso crema, palta y salmón ahumado por dentro. Tenkatsu y mariscos batayaki por fuera.
- 🌈 **KANI MAKI**
Langostino crocante y palta, cubierto con pulpa de cangrejo picante.
- 🌈 **MAKI DIABLO**
Relleno de queso crema, palta y salmón en salsa picante, envuelto en quinua crocante y pulpo en salsa al olivo.
- 🌈 **TACU MAKI**
Empanizado, relleno de salmón, queso crema y palta, cubierto con salsa criolla.
- 🌈 **JOSHAKE MAKI**
Langostino crocante, salmón y palta cubierto con quinua en salsa cremosa de maracuyá.
- 🌈 **MAKI DE CONCHAS EN MARACUYÁ**
Queso crema, palta y langostino. Conchas al maracuyá por fuera.



Risotto Lima norte con pez espada



Spaghetti a la huancaína con lomo



Fettuccini marentoni



Risotto Mochica con pollo

- ✶ **RISOTTO DE CANGREJO**
Arroz cremoso, pulpa de cangrejo, vino blanco y azafrán.
- ✶ **RISOTTO LIMA NORTE CON PEZ ESPADA**
Arroz cremoso a base de culantro, con pez espada al grill.
- ✶ **RISOTTO MOCHICA CON POLLO**
Arroz cremoso a base de chicha morada, con pollo a la parrilla.
- ✶ **FETTUCINI AL PESTO CON ATÚN A LA PIMIENTA**
Fettuccini, salsa pesto y atún a la pimienta.
- ✶ **TORTELLINIS DE CANGREJO**
Con salsa de ají amarillo, azafrán, rellenos de pulpa de cangrejo y ricotta.
- ✶ **FETTUCINI MAREMONTI**
Pasta en salsa napolitana picante, con pulpo al carbón.
- ✶ **SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO**
Con lomo a la parrilla y langostinos.



Ensalada Caesar's de pollo

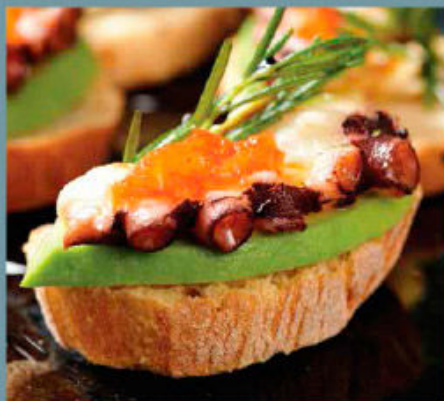


Tartar de salmón



Mariscos al fuego

- ■ **MUSHAME DE PULPO**
 Pulpo al carbón, tostadas y chimichurri de ají limo.
- ■ **MARISCOS AL FUEGO**
 Salteados en salsa cremosa y un toque de limón.
- ■ **TARTAR DE SALMÓN**
 Salmón, tomate, palta y un toque de culantro.
- ■ **TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO**
 Atún y palta, salsa acebichada y tostadas.
- ■ **PULPITO CAPRESSE**
 Pulpo a la parrilla, mozzarella, tomate y albahaca.
- ■ **CARPACCIO DE LOMO**
 Cortes de lomo, salsa alioli, queso parmesano y tostadas.
- ■ **PULPO AL CARBÓN**
 Pulpo a la parrilla con papas doradas.
- ■ **PESCADO AL FUNGHI**
 Salsa de espárragos y champignones, queso parmesano y vino blanco, todo gratinado.
- ■ **ENSALADA MEDITERRÁNEA**
 Mix de lechugas, pollo a la plancha, queso frito y vinagreta balsámica.
- ■ **ENSALADA CAESAR'S DE POLLO**
 Lechuga romana, croutones, queso parmesano y pollo a la parrilla.
- ■ **PESCADO A LA MEUNIÈRE**
 Salsa de mantequilla, vino blanco y perejil.
- ■ **SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI**
 Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla.
- ■ **RISOTTO DE HONGOS CON PEZ ESPADA**
 Arroz cremoso de hongos.



Mushame de pulpo



Cebiche frito



Tiradito mix



Cebiche carretillero



Tiradito de salmón

- CEBICHE FRITO**
 Servido en crema de ají limo, con tempura de camote y choclo a la plancha.
- CEBICHE LIMO**
 Pesca del día, conchas de abanico y cangrejo en crema de ají limo. Con choclo y camote.
- CEBICHE CARRETILLERO**
 Pescado y mariscos bien picados, chicharrón de calamar y abundante leche de tigre.
- CEBICHE "COMBINAO"**
 Cebiche norteño de pesca del día y chicharrón de langostinos y calamar.
- TIRADITOMIX**
 Atún, pulpo y langostinos en crema cebichera del muelle con ají limo.
- TIRADITO KAMIKAZE**
 Láminas de atún en salsa nikkei al wasabi.
- TIRADITO PONJA**
 Láminas de pescado en aliño oriental. Con palta y ají limo.
- TIRADITO DE SALMÓN**
 Con salsa acebuchada y causita ahumada.



Cebiche tres ajíes



Cebiche muelle norte



Tiradito a la huancaína



Cebiche Segundo Muelle

- 🌈 **CEBICHE SEGUNDO MUELLE**
Pescado y pulpo en crema secreta de la casa.
- 🌈 **CEBICHE TRES AJÍES**
Mariscos en crema de tres ajíes.
- 🌈 **TIRADITO A LA HUANCAÍNA**
Tiras de pescado en crema de ají amarillo.
- 🌈 **LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA"**
Pescado y mariscos en abundante jugo de cebiche.
- 🌈 **LECHE APUMADA**
Mariscos de estación, acompañado de crocantes langostinos, camote y choclo.

- 🌈 **CEBICHE DE PESCADO**
Pesca del día en leche de tigre con choclo y camote.
- 🌈 **CEBICHE DE PESCADO, PULPO Y LANGOSTINOS**
En leche de tigre con choclo y camote.
- 🌈 **CEBICHE NORTEÑO**
Pesca del día en leche de tigre, al estilo del norte peruano con ají limo, culantro, yuca y chifles.
- 🌈 **CEBICHE MUELLE NORTE**
Mixtura de mariscos bañada en crema cebichera al rocoto verde, ají limo y culantro.

* Pesca premium



Papardelle mar adentro



Atamalado de mariscos



Jalea del pescador



Pescado a lo macho

- 🌈 **CHICHARRÓN MIXTO**
Mariscos y pescados con yuca crocante, golf y tártara.
- 🌈 **CHICHARRÓN DE PESCADO**
Pescado frito con yuca crocante, golf y tártara.
- 🌈 **PESCADO A LO MACHO**
Filete al vapor y mariscos en crema de ají amarillo y culantro.
- 🌈 **CHITA / CABRILLA ENTERA**
Frita con salsa criolla y arroz.
- 🌈 **ATAMALADO DE MARISCOS**
Arroz, mariscos en salsa norteña con anticucho de pescado.
- 🌈 **CHAUFITA "CAPÓN"**
Arrocito al wok con colantao, chanco, pollo y langostinos.
- 🌈 **LOMO SALTADO**
Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. Con arroz y papas fritas.
- 🌈 **PAPARDELLE MAR ADETRO**
Pasta con langostinos a la crema y lomo a la plancha con salsa al funghi.
- 🌈 **PESCADO A LA PLANCHA**
También a la parrilla, con la guarnición que prefieras.
- 🌈 **SALMÓN A LA PARRILLA**
Con la guarnición que prefieras.
- 🌈 **JALEA DEL PESCADOR**
Pesca del día, mariscos y plátano fritos al perol. Con salsa criolla.
- 🌈 **CHICHARRÓN DE LANGOSTINOS**
Colas de langostinos con yuca crocante, golf y tártara.
- 🌈 **ARROZ CON MARISCOS**
Con una especial selección de mariscos de la estación.

** Pesca premium*



Causa Segundo Muelle



Chupe de langostinos



Piqueo tres cebiches

- ✦ **PIQUEO TRES CEBICHES**
 Cebiche tres ajíes, cebiche norteño y cebiche Segundo Muelle.
- ✦ **PIQUEO FRÍO CON CAUSA**
 Cebiche norteño, causa de cangrejo y tiradito a la huancaína.
- ✦ **RONDA CALIENTE**
 Wantanes, uñas de cangrejo, conchas parmesanas y chicharrón mixto.
- ✦ **CONCHAS A LA PARMESANA (8 unid.)**
 Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.
- ✦ **CONCHAS CRAB**
 Rellenas de pulpa de cangrejo en queso parmesano gratinado.
- ✦ **CHORITOS A LA CHALACA (10 unid.)**
 Choritos (mejillones) y chalaquita de cebolla, tomate, choco y culantro.
- ✦ **CAUSA SEGUNDO MUELLE**
 Papa amarilla, pulpa de cangrejo y chicharrón de pescado escabechado.
- ✦ **CAUSA DE CANGREJO**
 Papa amarilla, palta, mayonesa y pulpa de cangrejo.
- ✦ **CAUSA ACEBICHADA**
 Causa de cangrejo y cebiche al aji limo.
- ✦ **CHUPE DE LANGOSTINOS / CAMARONES***
 Sopa de langostinos o camarones, coral, papa amarilla, arroz y habas.
- ✦ **PARIHUELA**
 Concentrado de pescado y mariscos, toque de culantro y limón.
- ✦ **TACU' TACU DE MARISCOS**
 Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes.

* Consultar veda