

ENTRADAS

Marlín ahumado 3 Kg. (Para llevar a partir de 1/4)	\$380
Ceviche de pescado 3 Kg. (Para llevar a partir de 1/4)	\$320
Ceviche de camarón 380 gr. <i>Camarón crudo, limón, tomate, pepino y aguacate.</i>	\$178
Ceviche Peruano de pescado 180 gr. <i>Ají amarillo, racoto, cebolla morada, camote y cilantro</i>	\$168
Ceviche Peruano mixto 180 gr. <i>Camarón, pescado, pulpo.</i>	\$178
Aguachile de camarón 180 gr. <i>El clásico verde con camarón crudo</i>	\$178
Aguachile negro de camarón 180 gr. <i>Chiles asados, piña asada, cebolla, pepino y aguacate.</i>	\$178
Ensalada de mariscos 220 gr. <i>Camarón, pulpo y callo de almeja</i>	\$178
Coctel mixto Camarón, pulpo y callo de almeja <i>Chico \$140 grande \$140</i>	
Tostada de Marlín ahumado	\$28
Tostada de ceviche de pescado	\$28
Tostada de atún 70 gr. <i>Soya, aceite de ajonjolí, aguacate y aderezo sriracha</i>	\$75
Tacos de jaiba con salsa chipotle 3 piezas	\$168
Tacos de jaiba concha suave 3 piezas <i>Aderezo de chile morita y sriracha</i>	\$180
Tacos gobernador a las brasas 3 piezas <i>Camarones, aderezo de chipotle y queso cheddar de Tepa</i>	\$168
Sachimi de atún a nuestro estilo 180 gr.	\$178
Atún a la romana 180 gr. <i>Aceite de oliva, alcaparras y albahaca.</i>	\$178
Tártara de atún 150 gr. <i>Aceite de oliva, Dijon, cebolla morada y aguacate.</i>	\$158
Mejillones N.Z. al gusto 8 piezas.	\$158
Camarones al vapor para pelar 400 gr. <i>Con salsa aguachile verde</i>	\$220
Camarones a la cucaracha 400 gr. <i>Clásicos o asados al carbón</i>	\$220
Chicharrón de Huachinango	\$248
Sartenazo de pulpo al grill <i>Champiñones, papas cambray, chile guajillo y vino blanco</i>	\$220
Pulpo a las brasas 200 gr. <i>Acompañados con papitas cambray</i>	\$220
Chicharrón de pulpo 150 gr. <i>Sobre queso fundido de Tepa.</i>	\$180

*Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor comuníquelo al mesero.

PLATO FUERTE

Filete de pescado al gusto 200 grs. <i>Mojo de ajo, empanizado, ajillo, diabla, acompañado con arroz y verduras</i>	\$190
Filete de pescado estilo Sicilia 200 grs. <i>Aceituna negra, alcaparras, albahaca y tomate escalfado.</i>	\$220
Filete de pescado a la albahaca 200 grs. <i>Juliana de poro, chayote, arroz y verduras.</i>	\$198
Filete de pescado a lo macho estilo peruano 250 grs. <i>Salsa beurre blanc de ají amarillo, camarón, pulpo y callo de almeja, acompañado de verduras mixtas y arroz.</i>	\$298
Filete de pescado estilo cantonés 200 grs. <i>Verduras orientales y piña asada.</i>	\$268
Atún sellado a la parrilla 200 grs. <i>Servido con aleolí de hiervas finas, verduras mixtas y arroz.</i>	\$268
Crepa rellena de mariscos y champiñones 220 grs. <i>Camarón, pulpo y pescado, bañada en salsa de azafrán española acompañada de verduras.</i>	\$278
Camarones al gusto 200 grs. <i>Mojo de ajo, empanizado, ajillo, diabla, acompañado de arroz y verduras.</i>	\$220
Camarones al coco con salsa de mango 200 grs.	\$248
Camarones a la mostaza 200 grs. <i>Mostaza antigua, chipotle y vodka.</i>	\$248
Arroz frito vegetariano 200 grs.	\$148
Arroz con mariscos estilo peruano 230 grs. <i>Camarón, pulpo, calamar, mejillón y chiles peruanos.</i>	\$220
Sopa de mariscos 300 grs. <i>Camarones, pulpo, pescado, callo de almeja, mejillón y jaiba.</i>	\$220
Linguini frutti di mari 230 grs. <i>Saute de camarón, pulpo, callo de almeja, mejillón, champiñones y ajo crujiente.</i>	\$248
Linguini gorgonzola 230 grs. <i>Camarón y champiñón fresco.</i>	\$268
Huachinango frito acompañado con arroz y verduras 600 grs.	\$248
Hamburguesa clásica Angus 200 grs. <i>Mezcla de quesos, tocino ahumado y papas a la francesa.</i>	\$168

MENÚ NIÑOS

Palomitas de camarón c/papas fritas 100 grs.	\$95
Dedos de queso c/papas fritas (6 piezas).	\$88
Spaguetti 100 grs.	
Pomodoro, crema o mantequilla	
<i>Sin mariscos \$45 con mariscos \$95</i>	

EXTRAS

Orden de verduras	\$38
Orden de arroz	\$25
Orden de aguacate	\$40
Chiles toreados	\$25
Salsa mexicana	\$25
Aderezos	\$15

Precios en moneda nacional, no aceptamos tarjetas de crédito