

CON YUCAS FRITAS, SALSA CRIOLLA Y TÁRTARA
CHICHARRONES: HUEVERA 46 POTA 46 PESCADO 49

LANGOSTINOS 49 CALAMAR 68

PEJERREYES: ARREBOZADOS CROCANTES CON YUCA FRITA Y SUS SALSAS. 49

LA JALEA CHALACA: CON LO MEJOR DE NUESTROS
CHICHARRONES Y SUS SALSAS. 68

NUESTROS ARROCES EN FUENTE PARA COMPARTIR

EL NORTEÑO: EN SU SAZÓN VERDE NORTEÑA CON LANGOSTINOS Y CREMA DE AJÍ. 56
EL TAPADO: ARROZ CHAUFA CUBIERTO DE SU TORTILLA DE LANGOSTINOS. 56
EL CARIÑOSO: ARROZ CON MARISCOS CRIOLLO PERO BIEN CREMOSITO. 59
EL CLÁSICO: ARROZ CON MARISCOS EN SU PUNTO CRIOLLO. 59

LOS PLATOS

EL MANCHA PECHO DEL MAR: SOPA SECA DE LANGOSTINOS CON CARAPULCRA. 48
RAVIOLES DEL MUELLE: RELLENOS DE CHOCLO EN SALSA DE LANGOSTINOS. 48
TALLARINES SALTADO CRIOLLO: CON PESCADO Y LANGOSTINOS AL WOK. 48
EL SECO DEL MAR: FILETE DE BONITO EN SALSA DE SECO, FREJOLES,
ARROZ Y CRIOLLA. 48

EL SALTADO CRIOLLO: DE PESCADO Y LANGOSTINOS CON ARROZ CON CHOCLO. 49

MILANESA DE PESCADO: CON TALLARINES A LA HUANCAÍNA. 49

CHIJAUKAY MARINO: SERVIDO SOBRE CHAUFA AEROPUERTO. 49

EL PEPIÁN MARINO: FILETE DE BONITO CON LANGOSTINOS, PEPIAN VERDE Y ARROZ AMARILLO. 49

TACU TACU CHALACO: MILANESA MARINA, HUEVO, PLÁTANO Y SALSA ESCABECHE. 49

TALLARINES VERDES DEL MAR: CON PAPA A LA HUANCAÍNA Y MILANESA DE PESCADO. 49

TACU CHUPE: TACU TACU RELLENO DE LANGOSTINOS Y BAÑADO EN SALSA DE CHUPE. 56

A VOA



SOPAS

EL CHILCANO: DE PESCA DEL DÍA O DE CHORITOS. 28

AGUADITO DE CHOROS: EL QUE CURA TODO. 36

TAZÓN DE PARIHUELA: TAMBIÉN CON SUS YUQUITAS. 39

CHUPE LEVANTAMUERTOS: CON PESCADO FRITO, HUEVO Y PAPA. 39

PESCADOS ENTEROS DEL DÍA

FRITO: AL AJO CROCANTE CON YUCA FRITA, CRIOLLA Y ARROZ. 79 SUDADO: A LA NORTEÑA CON SU ARROCITO BLANCO. 79 BROSTER: VERSIÓN CRISPY CON PAPAS FRITAS, ENSALADA Y 4 CREMAS. 79

