

DE LA BARRA CEBICHERA

CEBICHES

- CLÁSICO** con pesca del día corvina, lenguado o mero
- POPULAR** pejerrey, yuyo frito, zarandaja y chifles
- CARRETILLA** puro marisco picadillo estilo carretilla
- VEGETARIANO** champiñón, alcachofa, leche de tigre de alcachofa
- COMBINADO** pesca del día con su jaleita marina
- MIXTO ESPECIAL** pescado, pulpo, langostino, calamar, concha
- LIMA BARÇA** pesca del día en leche de tigre al azafrán
- MICHITA** de atún al ají amarillo nikkei y su puré de zarandaja
- NIKKEI** de atún en leche de tigre al tamarindo
- TUMBES** de conchas negras con su leche de pantera
- MIXTO FOGOSO** mixto con conchas negras, erizos y cangrejo
- MARCONA** con los famosos erizos del mar peruano
- DEGUSTACIÓN DE 3 CEBICHES** clásico, mixto especial, nikkei

TIRADITOS

- CLÁSICO** pesca del día corvina, lenguado o mero
- GASTÓN** pejerrey con leche de tigre al ají amarillo
- CHALACO** pesca del día a las tres cremas
- BACHICHE** pulpo y pesca del día en leche de tigre de albahaca
- CHUCUITO** conchitas, palta y su leche de tigre parmesana
- ATÚN LAQUEADO** en leche de tigre de miel y tumbo
- ANDINO** trucha, palta, quinua, leche de tigre de alcachofas

DE LA BARRA NIKKEI

SASHIMI O SUSHI

2 PIEZAS. NO SIEMPRE HAY TODO, EL MAR ES ASÍ

pejerrey, caballa, jurel, cojinova, liza, doncella, señorita

concha, fortune, trucha, cabrilla, chita, róbalo, almeja

corvina, erizo, lenguado, mero, almeja

atún toro, langosta

LA GRAN FUENTE de sashimi para dos personas

NIGIRIS NIKKEI

CHARAPA fortune, crema de ají charapita, ají de cocona

NORTEÑO conchas, salsas cebichera y norteña

ANDINO trucha, chips de alcachofa y kapchi nikkei

LIMEÑO atún toro, huevo de codorníz

MAKIS

CROCANTE langostino, cangrejo, palta, tempura, salsa dulce

GENEROSO con un montón de cangrejo picante con palta

LA MAR trucha, cangrejo, palta, langostino furai, fideos de arroz, miel de anticucho

POWER atún toro, langostino furai, mango, palta, ajonjolí negro

LOS PIQUEOS

PIQUEOS FRÍOS

CHORITOS A LA CHALACA ocho choritos grandes y jugosos

ALMEJAS O CONCHAS AL NATURAL con sus salsas ponzu, chalaca y al rocoto (uni.)

CAUSA MIRAFLORENA de cangrejo y langostinos

ESCABECHE LIMEÑO servido sobre causa rellena

LA CHALANA DE CAUSITAS con diversos rellenos

TARTAR DE ATÚN ALETA AMARILLA con sabores nikkei

LECHES DE TIGRE clásica pescado y erizos

PIQUEOS CALIENTES

EMPANADAS de cangrejo y langostinos (uni.)

UÑAS DE CANGREJO RELLENAS en salsa nikkei al curry

EL BONITO BURGER el de toda la vida, en bao grillado

TAMALITO VERDE en picante de langostinos

WANTANES RELLENOS DE MARISCOS con salsa de tamarindo

ANTICUCHOS DE PULPO con toque de chimichurri y olivo

CONCHITAS A LA PARMESANA

CACHANGA A LA LEÑA de conchitas

ALMEJITAS A LA BRASA al ajo y rocoto

NAVAJAS CHIFERAS en salsa tausí

PLANCHA ANTICUCHERA de pulpo y calamares

PIQUEOS PARA COMPARTIR

CHALACO cebiche chalaco, causa de cangrejo, jalea

POPULAR cebiche chalaco, arroz con mariscos, jalea

NIKKEI cebiche nikkei, tiradito laqueado, nigiris, maki la mar

DE NUESTRA COCINA , HORNO Y PARRILLA

LA FRITURA

CHICHARRONES con salsa tártara y leche de tigre	calamar	pesca de día
		huevera
ARREBOZADOS con yuca frita criolla y salsa de ají	pejerrey	pesca de día
		langostinos
A LA MILANESA con sus salsas golfito y tártara	langostinos	lenguado

LA GRAN JALEA LA MAR PARA TODA LA MESA lo mejor de nuestra fritura, con yuca, chifles, criolla y salsas

LAS SOPAS

- AGUADITO MARINO con su toque de culantro
- PARIHUELA DE CANGREJO en su punto de leche de tigre
- CHUPE DE PESCADO A LA LIMEÑA con ají amarillo

EL ARROZ A LA LEÑA SERVIDO EN CAZUELAS

PARA DOS PERSONAS (PRECIO POR PERSONA)

- ARROZ MELOSO CON MARISCOS PARA DOS y su salsita criolla de palta, rabanitos y ají.
- ARROZ CON PESCADO DE ROCA PARA DOS con sazón norteña y su aliolí de ají amarillo

EL ARROZ AL WOK

- CHAUFA PARURO con tortilla picante de langostinos
- AEROPUERTO NIKKEI con chicharrón marino y salsa nikkei
- ARROZ CRIOLLO DE MARISCOS con la receta antigua
- ARROZ LA PUNTA con conchas de abanico y parmesano
- ARROZ NEGRITO en su tinta con pulpo y calamar

LA PASTA

TALLARINES SALTADOS con pescado y mariscos del día

SOPA SECA MARINERA con langostino, vóngole y calamar al horno de leña

RAVIOLES NEGROS DE CANGREJO bañados en su salsa de chupe

FIDEOS LIMEÑOS de cangrejo y langostinos con huancaína

SPAGUETTI AL AJO Y ROCOTO

vóngole

erizos

LOS CLÁSICOS DE LA MAR



LOMO DE CORVINA A LA NORTEÑA con pepián de choclo, escabechado, arroz amarillo y cebichín

CORVINA FRITA A LA CHORRILLANA con pallares cremosos y arroz con choclo

MILANESA DE CORVINA A LO POBRE con tacu tacu, plátano y huevo

SECO DE MERO A LA LIMEÑA con frejoles, yuca, loche y chicha

CORVINA A LO MACHO bañada de cremoso picante de mariscos

CAU CAU DE MARISCOS un clásico limeño

CHURRASCO DE ATÚN LIMA ÁRABE humus de pallar, salsa harissa limeña

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS ENTEROS

PESCADOS ENTEROS PRECIO POR PESO / 500gr

CORVINA A LA SAL EN HORNO DE LEÑA acompañada de mantequilla de kión y cebolla china

CHITA FRITA con láminas de ajo crocante

LENGUADO A LA MANTEQUILLA NEGRA con ajo crocante y alcaparras

PEZ DIABLO GUISADO en salsa nikkei cinco sabores

CABRILLA SUDADA A LA LEÑA con ají amarillo y chicha de jora

PEJESAPO AL VAPOR al sillao, kión y aceite de ajonjolí

CABEZA DE MERO EN SU JUGO en su sustancia de curry nikkei

LA GRAN JALEA DE LENGUADO un lenguado frito cubierto de chicharrón de mariscos

MARISCOS ENTEROS

CANGREJOS POPEYE REVENTADOS al estilo trujillano (uni.)

LANGOSTINOS ENTEROS A LA BRASA en chimichurri de albahaca (uni.)

PULPO ENTERO DE 1KG A LA BRASA con aceite de oliva, ajo, pimentón y papitas tibias

LANGOSTA ENTERA A LA BRASA. PRECIO POR PESO / 500g con mantequilla de ajo y perejil

LA GRAN PARIHUELA PODEROSA PARA DOS con cangrejos, tramboyo y pejesapo (precio por persona)