CEBICHES

Clásico
Bonito 59
Pesca de temporada 74
Pesca de lujo 89

Mixto
Pescado y mariscos del día, en punto de rocoto 79

Criollo
Pescado y chicharrón calamar
Bonito 59
Pesca de temporada 79
Pesca de lujo 89

Tumbes
de conchas negras en su versión tradicional 69

Chalaco
Marisco picadito en leche de tigre para comer con cuchara 69

Cesar
En leche de tigre de ajíes encurtidos y especias
Bonito 59
Atún 89

Victoriano
Pescado de temporada, leche de tigre y chips de alcachofa 79

Anthony
Pescado de temporada, leche de tigre cremosa con alcaparras y palta. 79

Afrodisíaco
De los famosos erizos del sur peruano servido en copa en versión criolla o nikkei 99

Trío de cebiches
Clásico, Mixto y Victoriano 139

TIRADITOS

Criollo
Pejerreyes a la crema de ají amarillo 59

Nikkei
De atún laqueado en leche de tigre nikkei 69

Bachiche
Pesca de temporada, conchas, , palta, leche de tigre cremosa, ajo frito y alcaparras 74

Limeño
Pescado a la crema de rocoto
Pesca de temporada 69
Pesca de lujo 89

Trío
Tres tiraditos, limeño, bachiche, nikkei 129

CAUSAS

Causa limeña
De pollo 39
De cangrejo 59

Causa nikkei
Con tartar nikkei de bonito 49

Coctel
Con langostinos, palta, huevo y salsa golf 59

SASHIMI

precio por corte

Jurel, bonito, caballa, pejerrey 9

Trucha, buri, fortuno, pampano, cojinova, robalo, pintadilla 14

Concha, almeja, navaja 16

Atún, lenguado, chita, mero 22

Chu toro, o toro , erizo 38

NIGIRI SUSHI

precio por dos unidades

Anticuchero
Panza de fortuno, salsa anticuchera y chimichurri 24

Nikkei
Panza de trucha, chimichurri nikkei de ajo frito y sésamo 24

Bachiche
Concha de abanico, emulsión de parmesano, togarashi y oliva 32

Lujoso
De atún toro marinado y soasado, toque de pachikai 68

CHALANAS

De sashimi
20 cortes, 10 variedades de pescado de temporada para dos 229
con atún toro + 58

De marisco
10 tipos de mariscos de lo mejor del día y sus salsas para dos 299
con langosta +180

La gran chalana
Sashimi de pescados y mariscos del día, 16 variedades para dos 399
con langosta + 180

DE LA *BRASA*

ANTICUCHOS 2 unidades

De pollo, bonito, trucha o pesca de temporada
con papa, choclo, salsas 49

De pulpo Con salsa olivo y chimichurri 69

PARRILLADAS

Plancha de navajas y almejitas
En batayaki de rocoto y limón 89

Plancha de conchas y langostinos
En mantequilla de ají amarillo 99

Plancha de pulpo y calamar en salsa anticuchera con papitas y choclo 149

La parrillada la mar Atún, pesca de temporada, langostinos, conchas, almejas, navajas, calamares. 288

Langosta entera Asada con mantequilla de aji amarillo y chimichurri criollo. Precio por peso

El collarín el mejor cogote del día y va a la brasa con chimichurri 98

Chita asada Asada entera, deshuesada y bañada en meunier criolla. Precio según peso

PIQUEOS FRÍOS

Papitas la mar
Con salsas huancaína y ocopa 32

Almejitas o conchas a la chalaca
Elija la que mas le guste 64 mixto 68

Conchas Bachiche
Con leche de tigre cremosa y albahaca unidad 19 con erizo + 16

Ostras power
Con ponzu de rocoto unidad 24 con erizo + 16

Wantacos nikkei
Con tartar nikkei de bonito 14 de atún 19

Nuestra leche de tigre
Con lo mejor del mar de cada día 42

Enrollados de pejerrey
Marinados en una chalaca cremosa de ají amarillo 49

Muchame de fortuno casero
Con alcaparras, oliva, palta, tomate, crema de zarandaja 69

Pulpo al olivo
Con salsa de aceitunas de botija, palta y chimichurri nikkei 89

PIQUEOS CALIENTES

Empanadas
Rellenas de langostino y cangrejo 2 unidades 39

Choripán del mar
Chorizo del mar, mayo de rocoto, chimichurri unidad 23

Croquetas
De ají de langostinos y salsa al olivo 4 unid 39

Wantanes
De langostinos con tamarindo rocoto 6 unid 49

Conchas la mar
Con espuma de parmesano, mantequilla tostada y limón 69

Conchitas a la parmesana
En su versión clásica al horno 79

Langostinos power
Chalaca amazónica, sus taquitos de lechuga 59

La cachanga a la leña
De conchas y langostinos a la parmesana 79

LOS PESCADOS ENTEROS

Chitas, diablos, cabrillas, lenguetas, lenguados, pejesapos y más según lo que el pescador nos trae cada día
Pídalos al ajo, sudado, chorrillana, nikei, al sillao, a la sal
Precio por kg según peso y especie

La fiesta Tres tiempos:
Con un lado cebiche, con el otro como guste y con la cabeza un chupe

LAS SOPAS

La sopa Antoñita
Un caldo marino elegante con papa amarilla y fideos 49

El chupe de pescado
Con su punto cremosito 59

El aguadito de mariscos
Con pescado y mariscos del día 59

El chupe de langostinos enteros 69

NUESTRA FRITURA

Buñuelos
Con yuca y salsas
Pejerrey 68 Pesca de temporada 74

Chicharrón
Con yuca y salsas
Huevera 59 Pesca de temporada 74
Calamar 89

A la milanesa
Con yuca y salsas
Pesca de temporada 69 Langostinos 79
Pesca de lujo 88

La jalea la mar
Pescado y mariscos del día, salsa criolla, yuca, chifles, canchita y salsas 98

La jalea ochentera
Lenguado lengüeta entero, mariscos del dia, salsa criolla, yuca, chifles, canchita y salsas178

El festival
Pejerreyes arrebozados, langostinos milanesa, chicharrón de pescado, calamar, huevera y langostinos enteros con todas sus salsas 189

DEL WOK

CHAUFAS Y ARROCES

Chaufa aeropuerto
Con cha siu, quinua, verduras, fideos crocantes y una tortilla vaga de langostinos 69

Arroz con mariscos
Con mariscos 89
Con conchas, langostinos y parmesano 89

Arroz chorrillos
En su tinta con tempura de langostinos y alioli de rocoto 79

Arroz chupete
Con langostinos en punto meloso de chupe 89

Arroz meloso para compartir
Con pescado y marisco en punto meloso y alioli de ocopa 129

SALTADOS

Tallarines saltados a la criolla
Pollo 59
Lomo fino 69
Pesca de temporada y langostinos 74

Saltado al tausí
Pesca de temporada y langostinos 79
Lenguado lengüeta y langostinos 98

Saltado criollo
Lomo fino 79
Pesca de temporada y langostinos 79
Lenguado lengüeta y langostinos 98

Tallarín saltado chifa nikkei
Pesca de temporada y langostinos 84
Cangrejo popeye y langostinos 128

DE LA COCINA

Pescado a la meunier limeña
Con su pure de papa amarilla batido
Raya 79
Trucha rosada o engawa 89
Lenguado lengüeta 98

Tacu tacu chorrillano
Con milanesa a la chorrillana, huevo y plátano
Lomo o pesca de temporada 79
Lenguado lengüeta 98

Seco de lujo
Con lenguado lengüeta en seco norteño, crema de pallares batidos, yuca y arroz con choclo 89

El timbal Roxi
De fideos y langostinos en salsa chupe al horno 89

Pescado a lo macho
Lenguado lengüeta en salsa de mariscos, espesado, arroz amarillo 89

Ravioles negros
Rellenos de cangrejo en su salsa 69

La pasta la mar
En su punto de ajo y rocoto
Con vongole 59
Con muchos erizos 128

Cangrejos popeye reventados
Pidalos a la norteña o estilo chifa 79

Pepper steak
Acompañado con sus papas batalla
Bonito 79
Atún 98

Cabeza lujuriosa
Cabeza de pesca de lujo entera a la cacerola de curry limeño 88

Sopa seca de pulpo
De cabello de ángel en punto meloso, pulpo anticuchero a la brasa y alioli de rocoto 98

Sudado
A la norteña con arroz arvejado
Vongoles 69
Cola o tronco de congrio 99
Cola o tronco de lujo 139

La gran cacerola la mar
En punto de parihuela con cangrejo, y tramboyo enteros, mariscos 188

Nuestros precios están expresados en soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo.