



- DE NUESTRA -

## BARRA CEBICHERA

### CEBICHES

#### Nikei

De atún con leche tigre nikei al tamarindo.  
\$15.800

#### Lujurioso

Erizos, ostras, pescado y ostiones en leche tigre al erizo.  
\$15.800

#### DEL BARRIO

Pesca del día con mariscos del mercado en leche de piure y chicharrón de calamar.  
\$14.800

#### LA GRAN LECHE DE TIGRE

Con camarón atlántico y concha de ostión, un levantamuerto!!  
\$12.800

#### Clásico

Con lo más fresco del mar y la mejor leche de tigre.  
\$13.800

#### Caleta

Pesca del día, camarón, pulpo y pejerrey arrebozado todo en leche de tigre amarilla.  
\$13.800

#### DEGUSTACION

Fuente de 4 cebiches.  
Clásico - Mixto - Atigrado - Nikei  
\$28.800

### CAUSAS

#### Mixta

Una degustación completa de nuestras causas.  
\$14.800

#### Alcachofas

Con centolla, huancaína, palta e ikura.  
\$12.800

#### Causa de Centolla

En crema golf con el punto justo de brandy.  
\$13.800

#### Limeñita

Clásica de pollo, y huancaína.  
\$11.800

#### Causa de Locos

Con camarones y ostiones.  
\$13.800

### TIRADITOS

#### BAGHICHE

En crema de ají amarillo ahumado, queso parmesano, olivo, pesto y alcaparras fritas.  
\$13.800

#### TRICOLOR

De locos en leche de tigre de ostiones y crema de ajies.  
\$14.800

#### Laqueado

De atún grillado en salsa de miel y maracuyá.  
\$15.800

#### Afrodisíaco

Camarón, erizos, ostiones y pescado en chalaquita de erizos.  
\$14.800

#### Chucuito

Pesca del día, chalaca, palta y cremosa leche tigre de ostiones.  
\$13.800

#### Sunset

Pesca del día en leche de tigre al ají amarillo, chalaquita picante, pure de camote glaseado y virutas de platano crocante.  
\$14.800

### NIGIRIS Y MAKIS

#### Degustación de Nigiris

Los 4 fabulosos, de pescado blanco y quinua, de lomo saltado, de atún teriyaki, de salmón acebichado con sésamo negro.  
\$14.800

#### Maki Anticuchero

Queso crema, palta, salmón envuelto en atún y su miel de anticucho.  
\$11.800

#### Maki Acebichado

Nori, centolla, camarón furay, palta y pesca del día por fuera acompañado de salsa acebichada.  
\$12.800

#### Maki Power

Crocante con tartar de salmón y salsa picante.  
\$10.800

## LA PESCA DEL DÍA

BILAGAY • OSTRAS • PIURES • LENGUADITO • CAMARONES • LOCOS •  
ROLLISO • PICOROCOS • PINZA DE JAIBA • CORVINA • CENTOLLA • PULPO

### PREPARACIONES

A LO MACHO • AL SILLAO • SUDADO • CHORRILLANA • AL AJO ROCOTO •  
SALTADO • NIKEI • AL AJILLO • FRITO • PARIHUELON

Este atento a nuestras pizarras anunciando los pescados y mariscos del día con nuestras mejores preparaciones.

Las ofertas pueden cambiar de acuerdo a lo que el mar nos traiga cada mañana.

## ARROCES Y PASTAS

PIQUEOS  
Y PLANCHAS

- de una -

### CEBICHERÍA LIMEÑA

#### Pulpo La Mar

Pulпитos con salsa parrillera, chimichurri y pimientos, sobre papitas mordero.  
\$15.800

#### Piqueo Nikei

Anticucho maki, cebiche nikei, causa, tiradito y nigiri criollo.  
\$20.800

#### Plancha Marinera

Frutos del mar, pescado en mantequilla al ajo rocoto y limón.  
\$16.800

#### Empanada Atamalada

Rellenas de pepian de choclo, pollo, aceituna, su crema tari y chalaca.  
\$9.800

#### Plancha Nikei

Pesca del día, pulpo y verduras en miel de soya y sesamo.  
\$10.800

#### La Gran Causa

De centolla con salsa chorrillana al tamarindo y chicharrón de pescado.  
\$14.800

#### Super Pulpo

A la parrilla sobre papitas chilotas, cherrys y champiñón en crema de ají amarillo y chimichurri.  
\$18.800

#### Piqueo La Mar

Cebiche caliente, causa chorrillana, empanaditas, anticucho de salmón, pinzas y chicharrón de calamar.  
\$26.800

#### Chifon Quinua

Como un chaufa pero con quinua tortillón de camarón y salsa de ajo picante. \$14.800

#### Chaufa La Mar

Arroz de chifa peruano, con mariscos, verduras y huevo. \$15.800

#### Pasta Taipá

Pasta al wok con carne, pollo y mariscos al más estilo chifa. \$14.800

#### Aeropuerto

Arroz saltado con fideos crocantes, cubierto con un tortillón y saltado de pollo, carne, camarón y verduras. \$18.800

#### Spaguettis Negros

Saltados en tinta de calamar, mariscos y alioli de rocoto. \$15.800

#### Pasta La Mar

Lingüini con centolla en crema de ají amarillo. \$16.800

### PLATOS DE LIMA

#### ◆ QUE NO SON ◆

##### DEL MAR

#### Pasta Limeña

Con huancaína y entraña anticuchera. \$15.800

#### Pasta Casera

Clásico lomo saltado, bien jugoso con spaghetti a la criolla. \$14.800

#### Saltado Clásico

Tradicional lomo saltado a la limeña de toda vida. \$14.800

## LOS TACU TACUS

de una Cebicheria Limeña

#### Súper Saltado

Lomo saltado con mariscos a la criolla sobre clásico tacu tacu de porotos graneados. \$17.800

#### Tacu Chupe

De camarones, jaiba, huevo pochado y crema de chupe. \$15.800

## LOS PLATOS

de La Mar

#### Steak de Atún

Sobre pure de camote con semilla de mostaza al rocoto y reducción de chicha y balsámico. \$17.800

#### Ají de Mariscos

Lo mejor del mar en crema de almendras, queso parmesano y chalaquitas de habas. \$16.800

#### Especial Mero

Sobre tacuchifa de garbanzos, miel de soya y chalaca. \$17.800

#### Salmón Anticuchero

Sobre papitas, choclo, habas al aromas de pachamanca y chalaquita con queso de cabra. \$15.800

#### Steak de Albacora

Con majado de yuca con salsa a la chorrillana. \$15.800

#### Merluza Alocada

Filete de merluza sobre risotto de locos y salsa de cilantro. \$17.800

#### A lo Macho

Pesca del día a la parrilla con mariscos a lo macho sobre puré de ajo confitado. \$17.800

#### El Congrio

En crema de ají de la casa, boliucas rellenas de mariscos y salsa escabechada. \$15.800

## ◆ ENSALADAS DE La Mar ◆

#### La Capresse Andina

Con su burrata, quinua, cherry y miel de ají amarillo. \$14.800

#### Ensalada Pituca

Láminas de atún selladas sobre mix de hojas verdes y dressing de balsámico. \$12.800

### UNAS SOPAS

#### ◆ PODEROSAS ◆

#### Parihuela - Mellisera

La sopa de las cebicherías, con pescado y mariscos... un levanta todo. \$13.800

#### Chupe Peruano

Sopa cremosa de camarones en antigua receta limeña. \$14.800

◆ QUE VIVAN LAS PROPINAS ◆

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA