



- DE NUESTRA -

BARRA CEBICHERA

CEBICHES

Nikei

De atún con leche tigre nikei al tamarindo.
\$14.400

Lujurioso

Erizos, ostras, pescado y machas en leche tigre al erizo.
\$14.800

CARRETILLERO

Lo mejor del mar picadito en intensa leche de tigre roja.
\$14.400

SUPER LECHE DE TIGRE

Una intensa leche de tigre de piures, con lo mejor del mar y chicharrones, un levanta muertos, solo para valientes.
\$11.800

Clásico o Mixto

Con lo más fresco del mar y la mejor leche de tigre.
\$13.400

DEGUSTACION

Fuente de 4 cebiches.
Clásico - Mixto - Atigrado - Nikei
\$24.800

CAUSAS

Mixta

Una degustación completa de nuestras causas.
\$13.800

Escabechada

Pesca del día en chicharrón macerada en salsa escabeche.
\$11.800

Causa de Centolla

En crema golf con el punto justo de brandy.
\$12.800

Limeñita

Clásica de pollo, y huancaína.
\$10.800

Causa de Locos

Con camarones y ostiones.
\$13.800

TIRADITOS

SUNSET

Pesca del día en leche de tigre al ají amarillo, chalaquita picante, puré de camote glaseado y virutas de plátano crocante.
\$13.800

ANDINO

Láminas de trucha, en leche de tigre de alcachofas, palta, quinoa crocante y ají amarillo.
\$13.800

Laqueado

De atún grillado en salsa de miel y maracuyá.
\$14.800

Chucuito

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

Afrodisiáco

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

Tricolor

Pesca del día dividida en 3 leches de tigre, blanca, al ají amarillo y al rocoto.
\$14.800

NIGIRIS Y MAKIS

Maki Power

Crocante con tartar de salmón y salsa picante.
\$9.800

Maki Criollo

Camarón furay, centolla, fanci frito y salsa anticuchera dulce.
\$10.800

Maki Acebichado

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

Degustación de Nigiris

Los 4 fabulosos, de ostión y quinoa, de lomo saltado, de atún teriyaki, de salmón acebichado con sésamo negro.
\$12.800

LA PESCA DEL DÍA

Pescados enteros y mariscos llegan cada día a LA MAR gracias a nuestras alianzas con pescadores artesanales.

BILAGAY
LENGUADITO
ROLLISO
CORVINILLA

OSTRAS
CAMARONES
PICOROCOS
CENTOLLA

PIURES
LOCOS
MACHAS
PULPO

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

VEDAS
2016

MERO
MAYO - JULIO

ERIZO
SEPTIEMBRE - FEBRERO

VEDAS
2016

ARROCES Y PASTAS

PIQUEOS Y PLANCHAS

- de una -

CEBICHERÍA LIMEÑA

Pulpo La Mar
Pulpos con salsa parrillera,
chimichurri y pimientos,
sobre papitas mortero.
\$15.800

Plancha Tausí
Camarones y verduras
con salsa tausí dulce.
\$14.800

Plancha Anticuchera
Variedad del mar a las brasas
glaseado en salsa anticuchera,
sobre papitas y choclo.
\$16.800

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

Empanada Valiente
Rellena de mariscos machos
y queso de cabra.
\$9.800

Crocante de Mariscos
Chicharrón de pescado, mariscos,
yuca frita y salsa criolla.
\$14.800

Plancha de Pulpo
Papitas semilla, tomates cherry,
hongos, ajicito y chalaquita de palta.
\$16.800

Piqueo La Mar
Cebiche, causa, anticucho de salmón,
empanaditas, chicharrón de calamar y pinzas.
\$24.800

Piqueo del Barrio
Su arroz con mariscos, cebiche clásico
y crocante de mariscos.
\$36.800

Pasta Lujosa

Lingüini con lo mejor del mar al
ajo rocoto y el toque secreto.
\$15.800

Pasta La Mar

Spaghetti con centolla en
crema de ají amarillo. \$15.800

Pasta Taipá

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

Chaufa La Mar

Arroz de chifa peruano,
con mariscos, verduras y huevo. \$13.800

Aeropuerto

Arroz saltado con fideos crocantes,
cubierto con un tortillón y saltado
de pollo, carne, camarón y verduras. \$16.800

Arroz Nikei

Arrocito con chicharrón de mariscos,
tortilla de camarones, katsuobushi
y salsa nikei. \$15.800

Arroz Fashion

Saltado de camarón y pescado
sobre risotto ají amarillo. \$14.800

LOS TACU TACUS

de una Cebichería Limeña

Súper Saltado

Lomo saltado con mariscos a la criolla
sobre clásico tacu tacu
de porotos graneados. \$15.800

Tacu Chupín

De camarones, queso fresco, arvejas,
habas, choclo, huevo poche
y crema de chupe. \$15.800

LOS PLATOS

de La Mar

Pinzas de Cangrejo

Rellenas con camarón, cerdo,
pollo y maní, en salsa nikei
y chaufa blanco. \$13.800

Trucha Anticuchera

Trucha sobre cremoso de quinua, mote,
hierbas y salsa de ajos asados. \$15.800

Steak de Albacora

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

A lo Macho

Pesca del día a la parrilla con mariscos a lo
macho sobre puré de ajo confitado. \$15.800

Especial Mero

Con polenta de pesto, ratatouille de ajies,
y aceite de huacatay. \$16.800

Steak de Atún

Sobre puré de garbanzos
y crema de Beterraga. \$16.800

Merluza Alocada

Filete de merluza sobre risotto de locos
y salsa de cilantro. \$16.800

El Congrio

Con pastelera de choclo, salsa de achiote, yuca
negra y ensaladilla de lentejas fritas. \$15.800

Seco de Mariscos

Con su arrocito, frijoles y mariscos
en salsa de seco. \$15.800

UNAS SOPAS

◆ PODEROSAS ◆

Parihuela - Mellisera
La sopa de las cebicherías,
con pescado y mariscos...
un levanta todo. \$11.800

Chupe Peruano
Sopa cremosa de camarones en
antigua receta limeña. \$13.800

Caucu de Mariscos
Ostiones, camarones, pinzas
de jaiba, chorizo sureño,
papas andinas y chilotas
al aroma de hierba buena.
\$13.800

◆ ENSALADAS DE La Mar ◆

Ensalada Pituca
Láminas de atún selladas sobre
mix de hojas verdes y dressing
de balsámico. \$10.800

**Ensalada de salmón
ahumado y quínoa**
Palta, tomates cherry, berros,
cilantro, salmón ahumado, oliva,
salsa acebichada. \$10.800

PLATOS DE LIMA

◆ QUE NO SON

DEL MAR

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

Milanesón Carretero

Milanesa de pollo sobre tacu tacu,
huevos fritos y salsa criolla. \$13.800

QUE VIVAN LAS PROPINAS

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA