

Entrantes fríos



CEVICHE DE PESCADO PESCA DE TEMPORADA, CHOCLO, YUCA, CAMOTE, CANCHA Y LECHE DE TIGRE CLÁSICA.	18€
CEVICHE MIXTO PESCA DE TEMPORADA, PULPO, LANGOSTINOS, MEJILLONES, YUCA, CAMOTE, CHOCLO Y LECHE DE TIGRE CLÁSICA.	20€
CEVICHE MÁNCORA PESCA DE TEMPORADA, PULPO, LANGOSTINOS, MEJILLONES, CANGREJO EN TROZOS, YUCA, CAMOTE, CHOCLO Y LECHE DE TIGRE CLÁSICA.	25€
LECHE DE TIGRE PEQUEÑOS TROZOS DE PESCADO BAÑADO EN LECHE DE TIGRE, CON CAMOTE, CHOCLO Y CANCHA.	12€
TIRADITO CRIOLLO LECHE DE TIGRE AL AJÍ AMARILLO, CON YUCA, CAMOTE Y CHOCLO.	16€
CHORITOS A LA CHALACA 8 UND. BAÑADAS DE CHALACA CLÁSICA, CEBOLLA, TOMATE Y CHOCLO.	12€
PAPA A LA HUANCAÍNA PATATAS COCIDAS, CUBIERTAS CON SALSA A BASE DE AJÍ AMARILLO, QUESO Y LECHE.	9€
CAUSA MANCORA RELLENA DE GUACAMOLE Y LANGOSTINOS, CORONADA CON LANGOSTINOS CROCANTES Y SALSA GOLF.	13€
CAUSA LIMEÑA RELLENA DE ATÚN CON MAYONESA Y GUACAMOLE.	11€
CAUSA ACEVICHADA RELLENA DE GUACAMOLE, CORONADA DE CEVICHE CLÁSICO, BAÑADA EN LECHE DE TIGRE.	13€
CAUSA AL OLIVO RELLENA DE GUACAMOLE Y PULPO, CORONADA DE PULPO, BAÑADA EN SALSA DE ACEITUNA.	13€
CAUSA ANTICUCHERA RELLENA DE GUACAMOLE, CORONADA CON ANTICUCHOS, BAÑADA CON CHIMICHURRI.	15€
CAUSA DE LOMO SALTADO RELLENA DE GUACAMOLE, CORONADA CON CARNE SALTEADA AL PUNTO, CEBOLLA Y TOMATE.	15€

Arroces



ARROZ CHAUFA DE CARNE ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK CON HUEVO Y CEBOLLA CHINA.	14€
ARROZ CHAUFA DE POLLO ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK CON HUEVO Y CEBOLLA CHINA.	13€
ARROZ CHAUFA MIXTO ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK CON CARNE, POLLO, HUEVO Y CEBOLLA CHINA.	15€
AEROPUERTO DE CARNE O POLLO ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK CON HUEVO, FIDEOS CHINOS Y CEBOLLA CHINA.	15€

Recomendaciones

BARCO MARINO MANCORA ARROZ CON MARISCOS O ARROZ CHAUFA DE MARISCOS JALEA DE MARISCOS Y CEVICHE DE PESCADO + DOS PISCO SOUR	45€
RONDA MARINA CEVICHE DE PESCADO, CHICHARRÓN DE PESCADO, ARROZ CON MARISCOS, CAUSA DE PULPO AL OLIVO Y MEJILLONES A LA CHALACA.	40€
PIQUEO MANCORA LECHE DE TIGRE, CAUSA LIMEÑA, CALAMARES A LA ROMANA, MEJILLONES A LA CHALACA Y YUCAS FRITAS.	30€
FESTIVAL CRIOLLO MANCORA CAUSA LIMEÑA, PAPA RELLENA, LOMO SALTADO, ANTICUCHOS Y PAPAS NATIVAS.	30€
PIQUEO BATAN GRANDE CHICHARRÓN DE CERDO, TAMAL, PAPA RELLENA, CAUSA CHICLAYANA.	25€
DÚO MARINO CHICHARRÓN DE PESCADO Y CEVICHE DE PESCADO.	25€
DÚO MARINO II CEVICHE DE PESCADO Y ARROZ CON MARISCOS O ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	28€
TRÍO MARINO CEVICHE DE PESCADO, CHICHARRÓN DE PESCADO Y ARROZ CON MARISCOS O ARROZ CHAUFA DE MARISCOS.	35€
ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA PATO GUISADO, ARROZ VERDE, PAPA A LA HUANCAÍNA, CEVICHE Y SARZA CRIOLLA.	20€
MOSTRITO BROASTER POLLO CROCANTE, ARROZ CHAUFA, PATATAS FRITAS, ENSALADA Y CREMAS.	14€
POLLO BROASTER POLLO CROCANTE, ARROZ BLANCO, PATATAS FRITAS, ENSALADA Y CREMAS	12€



Menú niños

SALCHIPAPA

PATATAS FRITAS Y FRANKFURT

6€

CHICHARRÓN DE POLLO

TROZO DE POLLO CROCANTE ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS.

12€

Postres

TRES LECHE

5.50€

TARTA DE CHOCOLATE

5.50€

PIE DE LIMÓN

5.50€

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

5.50€

TARTA HELADA

5.50€

Bebidas

PISCO SOUR

8.50€

INCA KOLA PEQUEÑA

3.50€

INCA KOLA GRANDE 2L 1/2

10€

INCA KOLA GORDITA

6.50€

CHICHA MORADA JARRA

10€

MARACUYÁ JARRA

12€

PILSEN PEQUEÑA

4.50€

PILSEN GRANDE

8.50€

CUSQUEÑA NEGRA

3.50€

Vinos y Cavas

BLANC PESCADOR

15€

LAMBRUSCO ROSADO

10€

CAVA

12€

SANGRIA DE CAVA

16€

SANGRIA EN JARRA

12€

CUNE RIOJA

16€

Criollos



- CHICHARRÓN DE CERDO 14€**
CERDO COCIDO A BAJA TEMPERATURA Y FRITO, ACOMPAÑADO CON YUCA FRITA, CAMOTE, CHOCLO Y SARZA CRIOLLA.
- SECO DE CORDERO 16€**
CORDERO COCIDO A BASE DE ESPECIAS TRADICIONALES, CON ARROZ, FREJOLES Y SARZA CRIOLLA.
- PATO A LA NORTEÑA 16€**
PATO COCIDO A BASE DE ESPECIAS TRADICIONALES, CON ARROZ, FREJOL Y SARZA CRIOLLA.
- AJÍ DE GALLINA 15€**
BIEN CASERA EN SU CREMA A BASE DE AJÍES, ACOMPAÑADO DE PAPA Y ARROZ BLANCO
- CALDO DE GALLINA 10€**
CONSUMÉ DE GALLINA ACOMPAÑADO DE FIDEOS, HUEVO Y PATATA.
- LOMO SALTADO 18€**
CORTES DE LOMO DE PICAÑA, TOMATE, CEBOLLA FLAMEADOS AL WOK EN NUESTRA SALSA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y ARROZ BLANCO.
- TACU TACU CON LOMO SALTADO 18€**
HECHO A BASE DE ARROZ Y CREMA DE FREJOLES, CORONADO CON LOMO SALTADO AL WOK.
- BISTEC DE A LO POBRE 18€**
CORTE DE BISTEC A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, HUEVO, PLÁTANO Y ARROZ BLANCO.

Pastas

- TALLARÍN SALTADO 15€**
TROZOS DE CARNE DE PICAÑA SALTEADOS AL WOK CON FIDEOS, CEBOLLA Y TOMATE.
- FETTUCINE CON LOMO SALTADO 16€**
JUGOSO LOMO SALTADO ACOMPAÑADO DE FETUCCINI AL PESTO O A LA HUANCAÍNA.
- FETTUCINE CON BISTEC 16€**
JUGOSO BISTEC EN SALSA PARRILLERA ACOMPAÑADO CON FETUCCINI AL PESTO O A LA HUANCAÍNA.

Entrantes calientes



TAMAL DE CERDO O POLLO 8€
MASA ELABORADO A BASE DE MAÍZ,
ENVUELTA EN HOJA DE PLÁTANO,
ACOMPAÑADO DE SARZA CRIOLLA.

PAPA RELLENA 8€
PAPA PRENSADA RELLENA DE CARNE
MOLIDA, HUEVO Y ACEITUNA.

ANTICUCHO 12€
CORAZÓN DE TERNERA MARINADA
CON SALSA ANTICUCHERA, CON PATATAS
DORADAS, CAMOTE, CHOCLO
Y AJÍ DE LA CASA.

YUQUITAS A LA HUANCAÍNA 10€
YUCAS FRITAS ACOMPAÑADAS CON SALSA
A BASE DE AJÍ AMARILLO, QUESO Y LECHE.

ALITAS BBQ, PICANTES 12€
Y ACEVICHADAS
ALITAS BAÑADAS EN SALSAS
ELABORADAS ARTESANALMENTE,
ACOMPAÑAS CON PAPAS FRITAS.



Pescados y mariscos



- CHICHARRÓN DE PESCADO** 15€
TROZOS DE PESCADO CROCANTE ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA, ENSALADA CRIOLLA Y CREMAS DE LA CASA.
- JALEA DE MARISCOS** 20€
TROZOS DE PESCADO, PULPO, CALAMAR, MEJILLONES CROCANTES, ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA SARZA CRIOLLA Y SALSA ACEVICHADA.
- DORADA FRITA** 18€
DORADA DE 350GR. FRITA ACOMPAÑADA CON YUCA FRITA, ENSALADA CRIOLLA Y ARROZ BLANCO.
- PARIHUELA MIXTA** 22€
CON MIXTURA DE MARISCOS YUCA SANCOCHADA Y ARROZ BLANCO..
- SUDADO DE PESCADO** 16€
CON YUCA SANCOCHADO, CEBOLLA, TOMATE Y ARROZ BLANCO.
- CHUPE DE MARISCOS "NUESTRO ESTILO"** 20€
CONCENTRADO DE PESCADO, MIXTURA DE MARISCOS, ARROZ, ARVEJAS, CHOCLO Y LECHE, CORONADO CON HUEVO FRITO.
- PICANTE DE MARISCOS** 18€
MIXTURA DE MARISCOS EN SU CREMA, ACOMPAÑADA DE ARROZ BLANCO.
- PESCADO A LO MACHO** 20€
FILETE DE PESCADO CROCANTE CORONADO CON UNA SALSA DE MIXTURA DE MARISCOS, ACOMPAÑADO CON ARROZ.
- TACU TACU CON MARISCOS** 20€
HECHO A BASE DE ARROZ Y CREMA DE FREJOLES, CORONADO CON SALSA DE MARISCOS.
- ARROZ CON MARISCOS** 20€
ARROZ CREMOSO, CON MIXTURA DE MARISCOS ACOMPAÑADO CON ENSALADA CRIOLLA
- ARROZ CHAUFA DE MARISCOS** 18€
MIXTURA DE MARISCOS SALTEADOS CON ARROZ AL WOK, HUEVO Y CEBOLLA CHINA.

