



PLATOS DEL MAR

LANGOSTA DEL NORTE DEL PERÚ (500 gr) 90

La mejor langosta del norte en la preparación de su preferencia:

- En ceviche al fuego

- Al ajillo

(en salsa a base de ajo, crema de ají, vino blanco y vermouth rojo)

- En causa ferreñafana

LOMO DE PESCADO

- PESCA DEL DÍA 47

Lo mejor de las aguas profundas del mar, cocido a su gusto: crocante, a la plancha o a la parrilla. Acompañe este delicioso pescado con una de nuestras exquisitas salsas (Salsa Moche, Alcapárras o al ajillo)

ARROZ JUGOSITO CON MARISCOS 47

Mariscos de estación flambeados con pisco acholado y servidos sobre un arroz jugoso a base de crema de ají amarillo soasado y vino blanco. Todo aromatizado con finas hierbas y un toque de aceite de oliva extra virgen

SUDADO

- PESCA DEL DÍA 47

Generoso lomo sudado con chicha de jora morropana, gajos de cebolla y tomate, crema de ají. Aromatizado con culantro

TABLAS

MOCHICA 89

Tortilla de raya, guitarra guisada y malaya de cabrito

PESCA DEL DIA. Al gusto (x kg) 90

Elija entre nuestros deliciosos pescados de peña y la forma en que se lo preparamos: en sudado, crocante o al ajillo.

* Mero Murique en la preparación de su preferencia 66

Precios en soles incluye IGV

