

◆ PESCADOS Y MARISCOS ◆

Sabores del mar con alma peruana.

CEVICHE DE PESCADO

Pescado fresco del día marinado en jugo de limón, cebolla, ají, cilantro y sal, una explosión de frescura y sabor peruano.

S/. 48

CEVICHE MIXTO

Una mezcla de pescado y mistura de mariscos marinados en jugo de limón, acompañados de cebolla, cilantro y ají, un clásico marino refrescante.

S/. 50

CHICHARRÓN DE PESCADO

Pescado empanizado y frito hasta quedar crujiente, servido con salsa criolla y limón, un plato sabroso y lleno de textura.

S/. 48

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA O AL VAPOR

Filete de pescado fresco cocinado de manera sencilla para resaltar su sabor natural, ya sea a la plancha o al vapor.

S/. 45

ARROZ CON MARISCO

Arroz preparado con una variedad de mariscos, todo sazonado con ajíes y especias, creando una rica mezcla de sabores.

S/. 50

TACU TACU DE PALLARES EN SALSA DE MARISCO

Tacu tacu de pallares servido con una salsa rica y cremosa de mariscos, una fusión perfecta de la tierra y el mar.

S/. 50

TACU TACU DE PALLARES CON PESCADO A LO MACHO

Un tacu tacu de pallares acompañado de pescado en salsa a lo macho, con un toque picante y sabroso que realza el sabor del plato.

S/. 60

TRÍO MARINO

Una selección de tres variedades marinas, como ceviche, chicharrón de pescado y arroz con marisco, perfecta para los amantes del mar.

S/. 65

DÚO MARINO

Una selección de dos variedades como ceviche, arroz con marisco o chicharrón de pescado, para disfrutar de lo mejor del océano en un solo plato.

S/. 55

PESCADO A LO MACHO

Pescado cocinado en una salsa espesa y sabrosa con mariscos, ají, cebolla y un toque de picante, creando un plato lleno de sabor y carácter.

S/. 45



ARROZ CON MARISCO



CHICHARRÓN DE PESCADO

