



Entradas y Piqueos

Leche tigre carretillera El especial de la casa, coronado con chicharrones de pescado	S/ 35.00
Conchitas a la Parmesana (6 unidades / 12 unidades) Conchitas con toques de vino blanco, limón y salsa inglesa, gratinadas con queso parmesano	S/ 25.00 S/ 46.00
Conchitas parrilleras (6 unidades) Conchas de abanico bañadas por una mantequilla al limón y toques de una reducción de balsámico	S/ 28.00
Chalaquitas mixtas (6 und. / 12 und.) Almejas, choros y langostinos, envueltos con finos cortes de cebolla y el toque especial de la casa. *Pídelos también como choritos a la chalaca	S/ 26.00 S/ 47.00
Pulpo al olivo Láminas de pulpo bañadas en una salsa de olivos, palta flameada y tostaditas	S/ 48.00
Tartar de atún / salmón Finos dados de atún o salmón marinados en una ligera salsa oriental, sobre pequeños cortes de palta frutas de estación y toques de una reducción de balsámico. Acompañados de tostaditas.	S/ 46.00 S/ 48.00
Gyozas de langostinos y chorizo (8 unidades) Gyozas rellenas con langostinos y chorizo amazónico, fritos y acompañados de salsa huancaína de la casa	S/ 28.00
Langostinos al panko (8 unidades) Crocantes langostinos con toques orientales, empanizados al panko, acompañados de una salsa thai de maracuyá	S/ 29.00
Patacones con chalaquita de cecina (6 unidades) Plátano maduro frito acompañado de una fresca chalaquita de cocona, con toques de un crocante de cecina	S/ 30.00

Ceviches

Ceviche de la Pesca del día La de siempre con una base de la casa, chochito y camote glaseado	S/ 43.00
Ceviche apaltado Nuestra pesca del día, con pulpito, chochito y palta sopleteada. La mejor combinación...	S/ 46.00
Ceviche del Puerto El de pescado, pero con 400 gr de pura frescura... ¡¡¡Para compartir en familia!!!	S/ 79.00
Ceviche de pescado Premium Pescado premium del día, acompañado de una fresca leche de tigre, chochito, camote glaseado y canchita crocante. ¡¡¡El infaltable de la mesa...!!!	S/ 58.00
Ceviche carretillero Finos dados de pescado armonizados en una crema de ajíes, acompañados de chicharrón de calamar, con chochito y camote glaseado	S/ 46.00
Ceviche mixto Nuestra pesca del día acompañada de una mixtura seleccionada de langostinos, calamar, pulpo, almejas y conchas de abanico, con chochito y camote glaseado	S/ 46.00
Ceviche de conchas negras Conchas negras de gran sabor y delicada textura, marinadas en una deliciosa salsa con limones norteños y perfumada con ají limo	S/ 48.00
Ceviche clásico del Norte Nuestra pesca del día, acompañada de un ceviche de conchas negras de puro sabor. ¡¡¡Con recuerdos de una tarde tumbesina ...Un clásico del norte peruano!!!	S/ 53.00
Ceviche de champiñones Champiñones acevichados, marinados en una delicada leche de tigre de la casa	S/ 37.00
Tiradito dos sabores Finas láminas de pescado marinados en una salsa acevichada de ají amarillo y pasta de rocoto. Acompañados de chochito, dados de camote glaseado y palta	S/ 41.00

Entre Causa

Causa Thai con tataki de Atún Finos cortes de tataki de atún servidos sobre una masa tradicional de causa, montada en un espejo de salsa acevichada, acompañado de hilos de camote crocantes y dados de mago con toques de una mermelada de rocoto. ¡¡¡La más envidiada del restaurante...!!!	S/ 43.00
Festival de Causas ¡¡¡Nuestras causitas para compartir...!!! La de pulpito parrillero, con langostinos al panko, la de pulpa de cangrejo y la infaltable acevichada	S/ 41.00
Causa Chalaca a la parrilla Masa clásica de causa coronada por un filete de pescado a la parrilla y una fresca chalaquita acevichada. ¡¡¡De campeonato!!!	S/ 42.00
Causa de langostinos Masa de causa rellena de palta, coronada por langostinos flameados al wok y el toque especial de la casa	S/ 38.00
Causa crocante de pulpa de cangrejo Masa crocante rellena con pulpa de cangrejo y palta, empanizada al panko y frita. Acompañada de salsa huancaína	S/ 41.00
Causa de pulpa de cangrejo Masa de causa coronada con pulpa de cangrejo y palta. Todo un clásico...	S/ 37.00
Causa acevichada Masa de causa rellena con palta, coronado por un ceviche de pescado envuelto en una crema de rocoto a nuestro estilo	S/ 42.00

Arroces y pastas

Arroz la barra marina fusión Selección de mariscos flameados, envuelto por un arroz cremoso bañado en nuestra salsa madre, gratinado por queso mozzarella y parmesano	S/ 52.00
Arroz con Mariscos Arroz cremoso acompañado de mariscos seleccionados, con una salsa marisquera y el secretito de la casa	S/ 47.00
Arroz con Mariscos a la Chiclayana Puro sabor norteño... preparado con salsa de mariscos, a base de loche y culantro, acompañado de salsa huancaína y una fresca chalaquita	S/ 47.00
Risotto con langostinos al estilo Arequipa Langostinos flameados al wok con arroz arbóreo envueltos en una salsa de langostinos, crema y parmesano	S/ 49.00
Chaufa de Pescado Arroz salteado al wok con trozos de pescado, huevo, pimientos y el clásico saborcito oriental	S/ 44.00
Chaufa de Mariscos Arroz salteado al wok con mariscos, conchas de abanico, huevo, pimientos y el secreto de casa	S/ 48.00
Chaufa Amazónico Arroz salteado al wok, con cecina, chorizo amazónico, langostinos, huevo, pimientos y cebolla verde. Acompañado de crocantes patacones de plátano	S/ 51.00
Timbal de langostinos Langostinos flameados al wok, acompañados de fettuccini envuelto en una delicada base de parihuela y salsa huancaína, con toques de queso mozzarella y parmesano. ¡¡¡Una delicia...!!!	S/ 49.00
Fettuccini mar y tierra Trozos de lomo fino y langostinos flameados al estilo peruano. Acompañados de fettuccini a la huancaína y parmesano ¡¡¡La combinación perfecta...!!! *Pídelo también con risotto a la huancaína	S/ 56.00

Sopas

Parihuela Mixta Concentrado de crustáceos, mariscos seleccionados, pescado, mejillones, cangrejo y el secreto de la casa. La recomendación del chef...	S/ 51.00
Chupe de Camarones Preparado con una base de crustáceos, pescado, vino blanco, hojitas de huacatay y el secreto de la casa. Acompañados de succulentos camarones, habas, arroz, choclo y quesito. Coronado con huevo frito. Una delicia...	S/ 59.00
Chupe de Pesca del día / Corvina Concentrado de pescado y el secretito de la casa. Acompañado por un filete de pescado habas, arroz, choclo y quesito. Perfumado con hojitas de huacatay	S/ 44.00 S/ 53.00
Sudado de Pesca del día / Corvina Filete de pescado, cebollas, tomate en gajos, todo perfumado con ajíes soasados y el toque de la casa. Acompañado de yuca y arroz con choclo	S/ 42.00 S/ 53.00

Menestrón

Nuestro clásico menestrón de la abuela con trozos de carne de res, zanahoria, nabo y yuca sancochada. Todo envuelto por el clásico sabor del pesto y acompañado con queso fresco	S/ 39.00
Sopa Criolla Nuestra clásica sopa preparada con caldo de res, aderezo criollo, trocitos de carne, orégano y culantro. Servido con fideos cabello de ángel y su huevo frito. Como lo hacía la abuela...	S/ 33.00

Los Crocantes

Chita frita Chita frita entera de 600 gr. acompañada de yucas doradas, arroz con choclo, zarza criolla y shot de leche tigre. *Pídelo también a nuestro estilo con hojuelas de ajo crocante	S/ 72.00
Chita a lo macho Chita frita entera de 600 gr. bañada por una salsa de mariscos, con el toquesito picante de la casa... Acompañados de yucas doradas y arroz con choclo	S/ 80.00
Jalea mixta Mariscos seleccionados y trozos de pescado crocantes, acompañados por un filete de pescado, fritos y servidos con yucas doradas, sarza criolla y tártara	S/ 58.00
Jalea de pescado Trozos de pescado crocantes, acompañados por un filete de pescado, fritos y servidos con yucas doradas, sarza criolla y tártara	S/ 48.00
Chicharrón Mixto Mariscos seleccionados y trozos de pescado crocantes, todo marinado en una salsa base de la casa y llevados a fritura intensa. Acompañados de yucas doradas, sarza criolla y tártara	S/ 46.00
Chicharrón de calamar Aros de calamar crocantes, fritos y servidos con yucas doradas, sarza criolla y tártara	S/ 51.00
Chicharrón de pescado Trozos de pescado crocantes, acompañados de yucas doradas, sarza criolla y tártara	S/ 44.00

Para los engreídos (kids)

Filete de pescado a la plancha o Milanesa de pescado (100 gramos) * Pídelo con papas fritas o arroz blanco / *Incluye un vaso de chicha o limonada	S/ 28.00
Filete de pollo a la plancha o Milanesa de pollo (100 gramos) * Pídelo con papas fritas o arroz blanco / *Incluye un vaso de chicha o limonada	S/ 28.00

Los Especiales

Fettuccini de la Barra Marina Fettuccini a la crema con langostinos flameados. Acompañados por un medallón de lomo de 180 gr. bañado por una salsa con champiñones	S/ 54.00
Imperial Pacifico de Corvina Imperial corte de corvina a la parrilla, sobre una cama de espárragos y champiñones grillados, descansando en una salsa de camarones y perfumado con aceite de alioli de perejil. Acompañado por un puré de papas huamantanga	S/ 56.00
Risotto de Hongos y Pez Espada Arroz arbóreo cremoso envuelto en una salsa de hongos, acompañado de champiñones y hongo shitake con toques de una reducción de balsámico	S/ 46.00
Arroz chalaco con Pejerrey Arroz cremoso con aromas de ají amarillo y sabores de un caldo de choros. Acompañado de alverjas, zanahoria, su infaltable chalaquita de la casa con cubos de palta y coronado por crocante pejerrey	S/ 46.00
Mero a lo bucanero Filete de mero a la parrilla coronado por langostinos salteados al wok, servidos sobre un risotto a la crema con huancaína y parmesano	S/ 62.00
Tacu tacu achorado Tacu tacu de frejoles relleno de plátano manzanito, bañado por una salsa de mariscos y gratinados por queso mozzarella y parmesano	S/ 47.00
Pesca del día a lo macho / Corvina a lo macho	S/ 51.00 S/ 65.00

Lomo mar y tierra Trozos de lomo fino y langostinos flameados al wok, acompañados de papa huamantanga frita y arroz con choclo	S/ 54.00
Pescado premium a la plancha Nuestra pesca premium del día a la plancha. Acompañada de arroz y papas fritas o ensalada mixta	S/ 50.00
Salmón a la plancha Delicioso salmón a la plancha. Acompañada de arroz y papas fritas o ensalada mixta	S/ 58.00

Nuestras Parrillas

Parrilla de la Barra Fusión Tentáculos de pulpo, calamar, filete de pez espada y langostinos... todo grillado a la parrilla. Acompañados de papas nativas, chochito y champiñones	S/ 105.00
Pulpo a la parrilla de la barra Tentáculos de pulpo grillados a la parrilla, acompañado de papas nativas, espárragos y envueltos por un chimichurri campesino	S/ 75.00

Los Criollazos (no marinos)

Seco de Cabrito Norteño Típico del norte peruano... Cabrito lechal macerado por varias horas con chicha jora, zapallo loche, ajíes y culantro del norte. Acompañado de arroz blanco, frejol canario y sarza criolla	S/ 53.00
Arroz con Pato Norteño Pato tierno de corral cocinado a fuego lento con cerveza negra, chicha de jora, zapallo loche, culantro y el secretito de la abuela. Acompañado de arroz verde y sarza criolla	S/ 51.00
Lomo saltado Trozos de lomo fino flameados al wok, acompañados de papa huamantanga frita y arroz con choclo. Un clásico de la casa...	S/ 49.00
Tallarín saltado Trozos de lomo fino flameados al wok, salteados con tomates y cebollas. Servido con jugoso spaguetti con el toquesito oriental de la casa	S/ 49.00
Tacu tacu con Lomo saltado Nuestro delicioso tacu tacu de frejol canario, montado por un jugoso lomo saltado	S/ 52.00
Arroz con Chanco Crocante Chanchito crocante acompañado de un arroz criollo con sabores de aceite de achote con toques de zanahoria, alverjitas y zarza criolla. Como lo hacía la abuela en casa...	S/ 48.00

Guarniciones

Arroz con choclo	S/ 8.00
Camote glaseado	S/ 7.00
Yuca frita	S/ 8.00
Papas fritas	S/ 8.00

Bebidas

Coca Cola Regular / Zero 500 ml	S/ 8.00
Inca Kola Regular / Zero 500 ml	S/ 8.00
Agua Andea Con gas / Sin gas	S/ 10.00
Jarra de chicha / Limonada / Maracuyá	S/ 23.00
Vaso de chicha / Limonada / Maracuyá	S/ 9.00

Cervezas

Stella Artois	S/ 15.00
Corona	S/ 14.00
Budweiser	S/ 14.00
Michelob Ultra	S/ 14.00
Cusqueña Dorada / Doble Malta / Roja / Trigo / Negra	S/ 13.00
Pilsen	S/ 11.00
Pacífico	S/ 11.00

Postres

Torta de chocolate	S/ 17.00
---------------------------	-----------------

Descubre aquí nuestra carta digital
Escanea el código QR

Instagram @barramarinaperu



Atención: 11:00 de la mañana a 10:00 de la noche.