

# MI PROPIEDAD PRIVADA

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

## Entrantes Fríos

<b>JARANA DE CEVICHES</b>	S/ 68.00
Nuestros mejores ceviches en tres presentaciones	
<b>FESTIVAL DE CAUSAS</b>	S/ 45.00
Nuestras causas en tres presentaciones de pulpa de cangrejo, pescado escabechado y langostinos	
<b>CONCHAS SAN MIGUEL</b>	S/ 42.00
Especialidad de la casa en una fina chalaquita MPP	
<b>PULPO AL OLIVO</b>	S/ 48.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa peruana - mediterránea	
<b>LECHE DE TIGRE MPP</b>	S/ 35.00
Jugo de ceviche tradicional con trozos de pescado y aros de chicharrón de calamar	
<b>CHOROS A LA CHALACA</b>	S/ 30.00
La tradición del Callao en una deliciosa y fresca presentación	
<b>NUESTRA PAPA A LA HUANCAINA</b>	S/ 24.00
Suave papa andina cubierta de una cremosa salsa de ají amarillo y queso	
<b>CAUSA DE POLLO</b>	S/ 30.00
Fina masa de papas amarillas y el sabor limeño	
<b>CAUSA DE PULPA DE CANGREJO</b>	S/ 38.00
Nuestra causa pero ahora con pulpa de cangrejo popeye	

## Entrantes Calientes

<b>TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO</b>	S/ 28.00
Tradicional muestra de nuestros sabores en una fina masa crocante	
<b>MASA CROCANTE MARINA MPP</b>	S/ 32.00
Rellena de mariscos con el secreto de MPP y acompañada de guacamole	
<b>LANGOSTINOS A LA MILANESA</b>	S/ 38.00
Langostinos empanizados servidos con un contraste de salsas inolvidables (Tártara y coulis de maracuyá)	
<b>LANGOSTINOS PACIFICO</b>	S/ 45.00
Langostinos con laminas de tocino y empanizado con kiwicha	
<b>WANTANES PERUANOS</b>	S/ 36.00
Bien taipa acompañados con la salsa de Tamarindo, limo y culantro	
<b>PULPO A LA PLANCHA</b>	S/ 60.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa parrillera	
<b>PULPO PACHAMANQUERO</b>	S/ 60.00
Tierno pulpo en sabores andinos, una estrella de nuestros platos	
<b>CHICHARRÓN DE POLLO O PESCADO</b>	S/ 36.00
Tradicional fritura acompañada de una tartara inolvidable	
<b>CHICHARRÓN DE CALAMAR</b>	S/ 48.00
Crujientes aros de calamar acompañados de yuca frita y tártara	
<b>CONCHAS A LA PARMESANA MPP</b>	S/ 60.00
Conchas seleccionadas, gratinadas en el mejor queso	
<b>CAUSA TIBIA ESCABECHADA</b>	S/ 38.00
Recuerdos de antaño con sabor de casa, causa de vegetales y rico pescado escabechado	

## Nuestros Piqueos

<b>TRIO MARINO</b>	S/ 78.00
Ceviche de pescado - Arroz con mariscos - Chicharrón Mixto	
<b>PIQUEO NORTEÑO</b>	S/ 78.00
Ceviche mi norte - Causa escabechada - Arroz a la Chiclayana de mariscos	
<b>RONDA FRIA</b>	S/ 65.00
Causa de pescado - Ceviche de pescado - Conchas de san miguel	
<b>RONDA CRIOLLA</b>	S/ 65.00
Papa a la Huancaina - Arroz a la Chiclayana de Pollo - Tequeños de lomo saltado	
<b>PIQUEO CALIENTE</b>	S/ 80.00
Chicharrón Mixto - Langostinos Pacifico - Wantanes peruanos de mariscos	

## Ceviches & Tiraditos

<b>CEVICHE DE LA ABUELA</b>	S/ 45.00
El ceviche de antes, una vuelta mas en la cocción y mucho sabor	
<b>CEVICHE DE MI NORTE</b>	S/ 48.00
Estilo trujillo con ají mocho, zarandajas y chifles	
<b>CEVICHE MI PROPIEDAD PRIVADA</b>	S/ 55.00
Todos los sabores del mar en un plato, disfrute de nuestra especialidad	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	S/ 49.00
Mixtura de pescado y mariscos, tradición del puerto del Callao	
<b>CEVICHE CLASICO</b>	S/ 54.00
De pescado y conchas negras, un clasico en su plato	
<b>CEVICHE ACHORAO</b>	S/ 45.00
Como en carretilla, pescado y chicharrón mixto	
<b>CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS</b>	S/ 48.00
Con las sabrosas conchas negras de Tumbes	
<b>CEVICHE DE CHAMPIÑONES</b>	S/ 32.00
¿Quién dijo que no podemos con un ceviche de vegetales? Ahí lo tienes	
<b>TIRADITO MIXTO</b>	S/ 52.00
Fina presentación de pulpo y pescado en una innovadora presentación	
<b>TIRADITO AL AJÍ AMARILLO O NATURAL</b>	S/42.00
Ají tradicional del Perú con jugosos limones y cortes de pescado finamente presentados	

**¡BIEN TAIPÁ!**

## Arroces y Pastas

<b>ARROZ CON MARISCOS MPP</b>	S/ 48.00
Sabores de mar con arroz de sabor sin igual	
<b>ARROZ A LA CHICLAYANA</b>	S/ 55.00
Como el arroz con pato pero de mariscos	
<b>CHAUFA DE MARISCOS AL WOK</b>	S/ 55.00
El tradicional Plato Chino Peruano con mixtura del mar	
<b>CHAUFA BLANCO CON TORTILLÓN DE LANGOSTINOS</b>	S/ 48.00
Arroz salteado con vegetales montado de un contundente tortillón de langostinos	
<b>TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS</b>	S/ 52.00
<b>TACU TACU CON MILANESA DE PESCADO</b>	S/ 48.00
<b>TACU TACU CON SALTADO DE LOMO O MARISCOS</b>	S/ 52.00
<b>TACU TACU DE GARBANZO CON LOMO SALTADO</b>	S/ 52.00
<b>TALLARÍN FRUTOS DE MAR</b>	S/ 48.00
<b>TALLARINES AL PESTO CON BISTEC APANADO</b>	S/ 48.00
<b>TALLARINES SALTEADOS CON POLLO O CARNE</b>	S/ 45.00
<b>TALLARINES A LA HUANCAINA CON LOMO AL PISCO</b>	S/ 45.00

## Fondos

<b>AJÍ DE MARISCOS o GALLINA</b>	S/ 48.00
Sea con guitarra o con cajón se armó la jarana, Lima de antaño en su mesa	
<b>MILANESA DE PESCADO O POLLO CON ARROZ Y P/FRITAS</b>	S/ 45.00
<b>SECO NORTEÑO DE ASADO DE TIRA CON FRIJOLE</b>	S/ 55.00
Plato de familia corte especial de res y los mejores frejoles canarios	
<b>LOMO SALTADO MPP</b>	S/ 54.00
Lomo fino de fuego y pasión, de costumbre y tradición	
<b>PESCADO A LO MACHO</b>	S/ 59.00
Fresco filete bañado con una potente salsa de mariscos	
<b>JALEA MIXTA MPP</b>	S/ 58.00
Plato punche, gran reunión de pescado, mariscos y yucas en fritura coronada con sarza criolla	
<b>PARRILLA MARINA</b>	S/ 85.00
Nuestro Chef puso a la parrilla a todos los mariscos en MPP	
<b>CAU CAU DE MARISCOS</b>	S/ 48.00
Mixtura de mariscos con papas, ají amarillo y hierba buena	

## Sopas

<b>CHILCANO DE PESCADO</b>	S/ 32.00
Concentrado de pescado	
<b>SUDADO DE PESCADO</b>	S/ 45.00
Filete de pescado cocido en su propio jugo con cebollas y tomates	
al aroma de chicha de jora	
<b>PARIHUELA</b>	S/ 52.00
Sopa de puerto con cangrejo, pescado y mariscos	
<b>CHUPE DE LANGOSTINOS</b>	S/ 50.00
Arequipa, en una tradicional sopa de antaño y tradición	
<b>SOPA CRIOLLA</b>	S/ 40.00
Carnecita picada y todo el cariño de casa	

## Ensaladas

<b>ENSALADA MIXTA DE LA CASA</b>	S/ 24.00
Mixtura de verduras en un aderezo de la casa finamente preparado	
<b>ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS</b>	S/ 29.00
La tradicional ensalada MPP	
<b>ENSALADA MI PROPIEDAD PRIVADA</b>	S/ 30.00
Frescura y contraste de sabores y texturas	
<b>EXTRAS POLLO (ENSALADAS)</b>	S/ 12.00
<b>EXTRAS LANGOSTINOS (ENSALADAS)</b>	S/ 20.00
<b>EXTRA DE PESCADO (ENSALADA)</b>	S/ 15.00

## Guarniciones

<b>ARROZ CON CHOCLO</b>	S/ 10.00
<b>PAPAS FRITAS O DORADAS</b>	S/ 10.00
<b>LEGUMBRES COCIDAS A LA MANTEQUILLA</b>	S/ 16.00
<b>ESPARRAGOS A LA PLANCHA</b>	S/ 16.00
<b>CAMOTE SANCOCHADO</b>	S/ 10.00
<b>YUQUITAS FRITAS</b>	S/ 12.00

## Postres

<b>PICARONES MPP</b>	S/ 22.00
Lima y su tradición Aros del cielo en miel de Chancaca, higos y especias	
<b>PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO</b>	S/ 24.00
Postre de tradición	
<b>CREMA VOLTEADA AL PISCO</b>	S/ 20.00
Tradicional Flan al que nuestro chef le puso el sabor del Perú,	
¡Salud con Pisco!	
<b>HELADOS - 3 SABORES</b>	S/ 20.00

**¡BIEN SERVIDO!**

## Café e Infusiones

<b>CAPUCCINO</b>	S/ 12.00
<b>CORTADO</b>	S/ 10.00
<b>EXPRESSO</b>	S/ 10.00
<b>AMERICANO</b>	S/ 10.00
<b>INFUSIONES</b>	

## Refrescantes

<b>LIMONADA, CHICHA O MARACUYÁ JARRA</b>	S/20.00
<b>LIMONADA , CHICHA O MARACUYÁ VASO</b>	S/8.00
<b>GASEOSA PERSONAL, INKA, COCA, FANTA, SPRITE</b>	S/7.00
<b>AGUAS SAN MATED</b>	S/6.00

## Aperitivos

<b>CALICHIN</b>	S/30.00
Ron Platanion, naranja, maracuyá, crema de coco	
<b>MI TIERRA</b>	S/30.00
Pisco, maracuyá, chicha de jora, clara, jarabe de goma	
<b>PISCO SOUR</b>	S/24.00
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b>	S/40.00
<b>MARACUYÁ SOUR</b>	S/25.00
<b>CHILCANO DE PISCO</b>	S/25.00
<b>CHILCANO DE MARACUYÁ</b>	S/25.00
<b>CUBA LIBRE</b>	S/22.00
<b>ALGARROBINA</b>	S/28.00
<b>VODKA O GYN TONIC</b>	S/28.00

## Cervezas

<b>CUSQUEÑA DORADA</b>	S/ 10.00
<b>CUSQUEÑA DOBLE MALTA</b>	S/ 10.00
 <b>CUSQUEÑA ROJA</b>	S/ 10.00
<b>CUSQUEÑA TRIGO</b>	S/ 10.00
<b>CUSQUEÑA NEGRA</b>	S/ 10.00
 <b>STELLA ARTOIS</b>	S/ 12.00
 <b>CORONA</b>	S/ 12.00
 <b>BUDWEISER</b>	S/ 9.00
 <b>PACÍFICO</b>	S/ 9.00
 <b>PILSEN</b>	S/ 9.00
<b>CRISTAL</b>	S/ 9.00

## Vinos

### BLANCOS

<b>INTIPALKA CHARDONAY</b>	S/60.00
<b>SANTA ANA CHARDONAY (ARGENTINA)</b>	S/70.00
<b>7 COLORES SAUVIGNON BLANC (CHILE)</b>	S/80.00
<b>PULENTA ESATTE CHARDONAY VIII (ARGENTINA)</b>	S/95.00
<b>CANALLAS (ESPAÑOL)</b>	S/90.00
<b>MALA VIDA BLANCO (ESPAÑOL)</b>	S/98.00

### TINTOS

<b>INTIPALKA MALBEC</b>	S/60.00
<b>SANTA ANA MALBEC (ARGENTINO)</b>	S/70.00
<b>BALA PERDIDA TINTO (ESPAÑOL)</b>	S/98.00

### ROSADO

<b>LA FLOR MALBEC</b>	S/98.00
-----------------------	---------

### VINO COPA

<b>SANTA ANA BLANCO SAUVIGNON BLANC</b>	S/16.00
<b>SANTA ANA TINTO MALBEC</b>	S/16.00