

# MI PROPIEDAD PRIVADA

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

## Entrantes Frios

<b>TRIO DE LECHE DE TIGRE</b> Ceviches jugosos al ají amarillo, rocoto y natural	\$/52.00
<b>TOSTONES ACEVICHADOS</b> Ceviche mixto sobre tostones de bellaco	\$/42.00
<b>MUCHAME DE BONITO</b> Laminas de pescado hidratadas al olivo con palta y tomate	\$/42.00
<b>JARANA DE CEVICHE</b> Nuestros mejores ceviches en tres presentaciones	\$/68.00
<b>FESTIVAL DE CAUSAS</b> Nuestras causas en tres presentaciones de pulpa de cangrejo, pescado escabechado y langostinos	\$/49.00
<b>CONCHAS SAN MIGUEL</b> Especialidad de la casa en una fina chalaquita al ají amarillo	\$/46.00
<b>PULPO AL OLIVO</b> Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa peruana - mediterránea	\$/54.00
<b>LECHE DE TIGRE MPP</b> Jugo de ceviche tradicional con trozos de pescado y aros de chicharrón de calamar	\$/38.00
<b>CHOROS A LA CHALACA</b> La tradición del Callao en una deliciosa y fresca presentación	\$/38.00
<b>NUESTRA PAPA A LA HUANCAINA</b> Suave papa andina cubierta de una cremosa salsa de ají amarillo y queso	\$/30.00
<b>CAUSA DE POLLO</b> Fina masa de papas amarillas y el sabor limeno	\$/38.00
<b>CAUSA DE PULPA DE CANGREJO</b> Nuestra causa pero ahora con pulpa de cangrejo popeye	\$/42.00
<b>CAUSA DE LANGOSTINOS CROCANTES</b> Suave masa de papa amarilla relleno de langostinos y coronado con langostino crocante, con una salsa exótica	\$/42.00
<b>CAUSA ACEVICHADA</b> Fina masa de papas amarillas con palta y ceviche de pescado jugoso	\$/45.00
<b>CAUSA ESCABECHADA</b> Recuerdos de antaño con sabor de casa, causa de vegetales y rico pescado escabechado	\$/45.00

## Entrantes Calientes

<b>CONCHAS A LA BRASA</b> Conchas al pisco bañadas en una salsa de la casa	\$/48.00
<b>CALZONCITOS DE MARISCOS</b> Empanadas rellenas de mixtura de mariscos con queso mozzarella y albahaca	\$/38.00
<b>TEQUEÑOS DE SECO DE PATO</b>	\$/36.00
<b>TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO</b> Saltado de lomo fino bañadas en una salsa de la casa	\$/38.00
<b>PEJERREY EN TEMPURA</b> Pejerrey arebobados y crujientes con un toque especial	\$/38.00
<b>LANGOSTINOS A LA MILANESA</b> Langostinos finamente empanizados acompañados de (Tártara y coulis de maracuyá)	\$/42.00
<b>LANGOSTINOS PACIFICO</b> Langostinos con láminas de tocino y empanizado con kiwicha	\$/48.00
<b>WANTANES PERUANOS</b> Bien taipa acompañados con la salsa de tamarindo, limo y culantro	\$/39.00
<b>PULPO A LA PLANCHA</b> Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa parrillera con papas en rodajas y chocado	\$/68.00
<b>CEVICHE FRITO</b> Trozos de pescado frito acompañado con leche de tigre al ají amarillo	\$/48.00
<b>CHICHARRÓN DE POLLO O PESCADO</b> Tradicional fritura acompañada de una tartara inolvidable	\$/42.00
<b>CHICHARRÓN DE CALAMAR</b> Crujientes aros de calamar acompañados de yuca frita y tartara	\$/48.00
<b>CONCHAS A LA PARMESANA MPP</b> Conchas seleccionadas, gratinadas en el mejor queso	\$/60.00
<b>MASA CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO</b> Masa wantan con pulpa de cangrejo, espinaca y queso crema	\$/42.00

## Nuestros Piquesos

<b>TRIO MARINO</b> Ceviche de pescado - Arroz con mariscos - Chicharrón Mixto	\$/94.00
<b>RONDA FRIA</b> Causa de pescado - Ceviche de pescado - Conchas de san miguel	\$/84.00
<b>RONDA CRIOLLA</b> Carapulcra - cau cau - palta con marí - frejoles - arroz	\$/94.00
<b>PIQUEO CALIENTE</b> Masa crocante de pulpa de cangrejo- Langostinos Pacifico	\$/88.00
Wantanes peruanos y calzoncitos de mariscos	

## Ceviches & Tiraditos

<b>CEVICHE DE LA ABUELA</b> El ceviche de antes, una vuelta mas en la cocción y mucho sabor	\$/55.00
<b>CEVICHE DE MI NORTE</b> Estilo trojillo con ají mocheño, zarandajas y chifles	\$/62.00
<b>CEVICHE MI PROPIEDAD PRIVADA</b> Todos los sabores del mar en un plato, disfrute de nuestra especialidad	\$/68.00
<b>CEVICHE MIXTO</b> Mixtura de pescado y mariscos, tradición del puerto del Callao	\$/58.00
<b>CEVICHE CLASICO</b> De pescado y conchas negras, un clasico en su plato	\$/65.00
<b>CEVICHE ACHORAO</b> Como en carretila, pescado y chicharrón mixto	\$/62.00
<b>CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS</b> Con las sabrosas conchas negras de Tumbes	\$/62.00
<b>TIRADITO MIXTO</b> Fina presentación de pulpo y pescado en una innovadora presentación	\$/62.00
<b>TIRADITO AL AJÍ AMARILLO O NATURAL</b> Ají tradicional del Perú con jugosos limones y cortes de pescado finamente presentados	\$/56.00

**¡BIEN TAIPA!**

## Arroces y Pastas

<b>ARROZ CON MARISCOS MPP</b> Sabores de mar con arroz de sabor sin igual	\$/58.00
<b>ARROZ CON PATO A LA OLLA</b>	\$/68.00
<b>ARROZ A LA CHICLAYANA</b> Como el arroz con pato pero de mariscos	\$/62.00
<b>ARROZ CON CONCHAS NEGRAS</b> Poderoso afrodisiaco de la costa del Perú	\$/58.00
<b>ARROZ MI PROPIEDAD PRIVADA</b> Chauta blanco con verduras con una jugosa tortilla de langostinos	\$/52.00
<b>CHAUFA DE MARISCOS AL WOK</b> El tradicional plato chino peruano con mixtura del mar	\$/62.00
<b>TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS</b>	\$/62.00
<b>TACU TACU CON MILANESA DE PESCADO</b>	\$/60.00
<b>TACU TACU CON SALTADO DE LOMO O MARISCOS</b>	\$/65.00
<b>TACU TACU DE GARBANZO CON LOMO SALTADO</b>	\$/65.00
<b>TALLARÍN FRUTOS DE MAR</b>	\$/52.00
<b>TALLARINES AL PESTO CON BISTEC APANADO</b>	\$/52.00
<b>TALLARINES SALTEADOS CON POLLO O CARNE</b>	\$/52.00
<b>TALLARINES A LA HUANCAINA CON LOMO AL PISCO</b>	\$/58.00

## Fondos

<b>SECO DE PESCADO CON PURE DE GARBANZOS</b> Pescado con culantro y chicha de jora acompañado con nuestro espectacular pure de garbanzos	\$/62.00
<b>ESCABECHE DE PESCADO</b> Tradicional plato con ají escabeche, ají especial y vinagre	\$/54.00
<b>AJÍ DE MARISCOS</b> Sea con guitarra o con cajón se armó la jarana, Lima de antaño en su mesa	\$/54.00
<b>MILANESA DE PESCADO O POLLO CON ARROZ Y P/FRITAS</b>	\$/52.00
<b>MILANESA DE POLLO A LO POBRE</b> Milanesa de pollo con platano frito, huevo y arroz	\$/55.00
<b>PESCADO A LO MACHO</b> Fresco filete bañado con una potente salsa de mariscos	\$/62.00
<b>JALEA MIXTA MPP</b> Plato punche, gran reunión de pescado, mariscos y yucas en fritura coronada con sarza criolla	\$/68.00
<b>PARRILLA MARINA</b> Nuestro Chef puso a la parrilla a todos los mariscos en MPP	\$/88.00
<b>CAU CAU DE MARISCOS</b> Mixtura de mariscos con papas, ají amarillo y hierba buena	\$/52.00
<b>CHITA ENTERA</b> Oriental, al ajo o sudado	\$/125.00

## Nuestros Criollos de siempre

<b>LOMO SALTADO</b> Lomo de res al wok con cebolla, tomate, ají y crocantes papas fritas	\$/65.00
<b>AJÍ DE GALLINA</b> Sea con guitarra o cajón se armó la jarana. Lima de antaño a su mesa.	\$/54.00
<b>CARAPULCRA CON CHANCHO</b> Con papa seca guisada con presas de cerdo con su yuca	\$/50.00
<b>CAU CAU</b> Rico mondongo ahumado guisado con papas al ají amarillo y hierba buena.	\$/48.00
<b>MONDONQUITO A LA ITALIANA</b> Plato italo peruano saltado con cebollas, tomates, zanahoria y su parmesano para coronar	\$/48.00
<b>PATTA CON MANI</b> Plato popular finamente elaborado con patitas de cerdo picadas con papas y aderezo de ají panca y mani	\$/44.00
<b>ARROZ TAPADO MONTADO</b> Un delicioso platillo relleno de carne picada con aderezo peruano y aceitunas negras	\$/48.00
<b>SECO NORTEÑO DE ASADO DE TIRA CON FREJOLÉS</b> Plato de familia corte especial de res y mejores frejoles canarios	\$/68.00
<b>ASADO DE RES CON PURE DE PAPA</b> Carne jugosa acompañada con pure de papas y arroz	\$/54.00

## Sopas

<b>FESTIVAL DE SOPAS</b> Menestron de mariscos, chupa de langostinos y parihuela.	\$/62.00
<b>AGUADITO DE MARISCOS</b> El tradicional con los mejores mariscos del mar	\$/52.00
<b>CHILCANO DE PESCADO</b> Concentrado de pescado	\$/42.00
<b>SUDADO DE PESCADO</b> Filete de pescado cocido en su propio jugo con cebollas y tomates al aroma de chicha de jora	\$/54.00
<b>PARIHUELA</b> Sopa de puerto con cangrejo, pescado y mariscos	\$/62.00
<b>CHUPE DE LANGOSTINOS</b> Arequipa, en una tradicional sopa de antaño y tradición	\$/58.00
<b>SOPA CRIOLLA</b> Camecita picada y todo el cariño de casa	\$/48.00
<b>MENESTRON DE MARISCOS O CARNE</b> Sopa de carne de res o mariscos, papas, fideos, verduras, y se adereza con albahaca.	\$/62.00

## Ensaladas

<b>ENSALADA MIXTA DE LA CASA</b> Mixtura de verduras en un aderezo de la casa finamente preparado	\$/ 34.00
<b>ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS</b> La tradicional ensalada MPP	\$/ 34.00
<b>EXTRAS POLLO (ENSALADAS)</b>	\$/ 14.00
<b>EXTRAS LANGOSTINOS (ENSALADAS)</b>	\$/ 20.00
<b>EXTRA DE PESCADO (ENSALADA)</b>	\$/ 18.00

## Guarniciones

<b>ARROZ CON CHOCLO</b>	\$/ 12.00
<b>PAPAS FRITAS O DORADAS</b>	\$/ 12.00
<b>LEGUMBRES COCIDAS A LA MANTEQUILLA</b>	\$/ 16.00
<b>ESPARRAGOS A LA PLANCHA</b>	\$/ 16.00
<b>CAMOTE GLASEADO</b>	\$/ 12.00
<b>YUQUITAS FRITAS</b>	\$/ 14.00
<b>CREME BRULEE DE ARROZ CON LECHE</b> Arroz con leche coronado con un caramelo crocante	\$/ 20.00
<b>SOL Y SOMBRA</b> Clásica mazamorra morada acompañada de un sabroso arroz con leche	\$/ 24.00
<b>PICARONES MPP</b> Lima y su tradición Aros del cielo en miel de Chancaca, higos y especias	\$/ 26.00
<b>PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO</b> Postre de tradición	\$/ 26.00
<b>CREMA VOLTEADA AL PISCO Ó DE CAFÉ</b> Tradicional flan al que nuestro chef le puso el sabor del Perú, ¡Salud con Pisco!	\$/ 24.00
<b>HELADOS - 3 SABORES</b>	\$/ 22.00
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	\$/ 20.00

**¡BIEN SERVIDO!**

## Café e Infusiones

<b>CAPUCCINO</b>	\$/ 12.00	<b>AMERICANO</b>	\$/ 10.00
<b>CORTADO</b>	\$/ 10.00	<b>INFUSIONES</b>	\$/ 10.00
<b>EXPRESSO</b>	\$/ 10.00	<b>EN TETERA</b>	

## Refrescantes

<b>LIMONADA, CHICHA O MARACUYA O LIMONADA DE HIERBA LUISA JARRA</b>	\$/28.00
<b>LIMONADA, CHICHA O MARACUYA O LIMONADA DE HIERBA LUISA VASO</b>	\$/12.00
<b>GASOSA PERSONAL, INKA COLA, FANTA SPRITE</b>	\$/ 8.00
<b>AGUAS C/GAS Y S' GAS</b>	\$/ 7.00

## Aperitivos

<b>CALICHIN</b> Ron Platanión, naranja, maracuyá, crema de coco	\$/ 32.00
<b>MI TIERRA</b> Pisco, maracuyá, chicha de jora, clara, jarabe de goma	\$/ 34.00
<b>PISCO SOUR</b>	\$/ 28.00
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b>	\$/ 42.00
<b>MARACUYA SOUR</b>	\$/ 30.00
<b>CHILCANO DE PISCO</b>	\$/ 28.00
<b>CHILCANO DE MARACUYA</b>	\$/ 30.00
<b>NEGRONI</b>	\$/ 38.00
<b>PIÑA COLADA</b>	\$/ 36.00
<b>CUBA LIBRE</b>	\$/ 32.00
<b>ALGARROBINA</b>	\$/ 34.00
<b>VODKA O GYN TONIC</b>	\$/ 38.00

## Cervezas

	<b>CORONA</b>	\$/ 13.00
	<b>STELLA ARTOIS</b>	\$/ 13.00
	<b>CUSQUEÑA TRIGO</b>	\$/ 13.00
	<b>CUSQUEÑA NEGRA</b>	\$/ 12.00
	<b>CUSQUEÑA DOBLE MALTA</b>	\$/ 11.00
	<b>CUSQUEÑA DORADA</b>	\$/ 10.00
	<b>PILSEN</b>	\$/ 10.00
	<b>CRISTAL</b>	\$/ 10.00

## Vinos

<b>BLANCOS</b>	
<b>TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERU)</b>	\$/95.00
<b>INTIPALKA VARIETAL CHARDONAY (PERU)</b>	\$/60.00
<b>NIETO SENETINER BENJAMIN CHARDONAY (ARGENTINA)</b>	\$/65.00
<b>VINO BIANCHI ELSA CHARDONNAY (ARGENTINA)</b>	\$/70.00
<b>CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC (CHILE)</b>	\$/70.00
<b>MARQUES DE RISCAL BLANCO RUEDA (ESPAÑA)</b>	\$/90.00
<b>TINTOS</b>	
<b>TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL (PERU)</b>	\$/95.00
<b>INTIPALKA VARIETAL MALBEC (PERU)</b>	\$/60.00
<b>NIETO SENETINER ESTATE CABERNET (ARGENTINA)</b>	\$/90.00
<b>VINO BIANCHI ELSA MALBEC (ARGENTINA)</b>	\$/75.00
<b>CASILLERO DEL DIABLO MALBEC (CHILE)</b>	\$/70.00
<b>MARQUES DE RISCAL TEMPRANILLO (ESPAÑA)</b>	\$/90.00
<b>ROSADO</b>	
<b>VINO BIANCHI ELSA ROSE (ARGENTINA)</b>	\$/75.00