

# **MENÚ**







Tiradito Muelle Chalaco

# CEBICHES Y PIQUEOS





## **CEBICHE CARRETILLERO**

Pescado y mariscos bien picados, chicharrón de calamar y abundante leche de tigre.

**\$ 17.00**

## **CEBICHE DE MARISCOS A LOS TRES AJÍES**

Mariscos en crema de tres ajíes.

**\$ 18.00**

## **CEBICHE DE PESCADO**

Pesca del día en leche de tigre con choclo y camote.

**\$ 14.00**

## **CEBICHE DE SALMÓN Y CHAMPIÑONES**

Salmón y champiñones en leche de tigre con choclo y camote.

**\$ 12.00**

## **CEBICHE SEGUNDO MUELLE**

Pescado y pulpo en crema secreta de la casa.

**\$ 17.00**

## **PIQUEO TRES CEBICHES**

Cebiche tres ajíes, cebiche natural y cebiche Segundo Muelle.

**\$ 36.50**

## **LECHE DE TIGRE LA VERÍDICA**

Pescado y mariscos en abundante jugo de cebiche.

**\$ 13.00**

## **TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO**

Atún y aguacate en salsa acebichada, acompañado con tostadas.

**\$ 13.00**



Cebiche de Mariscos 3 Ajíes



## **TARTAR DE SALMÓN**

Aguacate, tomate, culantro en aceite de oliva con un toque de limón

**\$ 13.00**

## **CAUSA DE CANGREJO**

Papa amarilla, aguacate, mayonesa y pulpa de cangrejo

**\$ 14.00**

## **TIRADITO NIKKEI DE ATÚN**

Láminas de atún marinadas en salsa a base de soya, jengibre, ají limo y limón

**\$ 12.00**

## **TIRADITO MUELLE SUR**

Tiradito de lenguado, pulpo a la parrilla, aguacate y tiras de wantanes fritos en salsa acebichada.

**\$18.00**

## **CAUSA ANTICUCHERA**

Masa tradicional, bañada con huancaína rústica y acompañada con pulpo y camarones.

**\$ 17.00**

## **TIRADITO MUELLE CHALACO**

Finos cortes de lenguado, bañado con nuestra salsa chalaca, guacamole de maracuyá

**\$ 12.00**

## **CAUSA DE CAMARÓN**

Papa amarilla, aguacate, mayonesa y camarón.

**\$ 10.00**

## **TIRADITO A LA HUANCAÍNA**

Tiras de pescado en crema de ají amarillo.

**\$ 16.00**



Causa Anticuchera



## **MARISCOS AL FUEGO**

Salteados en salsa cremosa y un toque de limón

**\$ 15.50**

## **CAMARONES FURAI**

Empanizados y crocantes acompañados de salsa de maracuyá

**\$ 13.00**

## **CHUPE DE CAMARONES**

Sopa de camarones con papa amarilla, arroz, arvejas, choclo y leche acompañado de huevo escalfado

**\$ 14.00**

## **PARIHUELA**

Concentrado de pescado, mariscos y uña de cangrejo. Con un toque de culantro y limón

**\$ 19.50**

## **PULPO AL GRILL**

Pulpo a la parrilla acompañado de papas doradas

**\$ 28.00**

## **PANKITA DE PULPO**

Tentáculos de pulpo en salsa anticuchera y papas fritas

**\$ 28.00**



Camarones Furai



## **PULPO AL OLIVO**

Láminas de pulpo marinadas con limón, aceite de oliva y mayonesa de aceitunas

**\$ 28.00**

## **PIQUEO CALIENTE DEL MUELLE**

Wantanes de cangrejo, conchas parrilleras, chicharrón mixto y camarones a la milanesa

**\$ 32.00**

## **PIQUEO ENTRE CAUSAS**

Causas a base de camote dulce y papa amarilla rellenas de chicharrón de pescado, bañadas en salsa de mariscos a lo macho

**\$ 20.00**

## **CONCHAS PARRILLERAS**

Conchas al carbón cubiertas con mantequilla de limón, perejil y ajo

**\$ 20.00**



Tacos de Pulpo y Camarón

## **TACOS DE PULPO Y CAMARÓN**

Tortilla con pulpo y camarones a la parrilla, acompañados de lechuga, aguacate y crema de rocoto

**\$16.00**

## **WANTANES DE LOMO SALTADO**

Acompañados de salsa de lomo y guacamole

**\$ 14.50**





Acebichado New Style

**MAKIS**







Kani Maki

## **MAKIS** **(10 ROLLOS)**

### **MAKI PARRILLERO**

Relleno de queso crema, camarón y salmón a la parrilla por fuera

**\$ 13.00**

### **ACEBICHADO NEW STYLE**

Aguacate y camarón por dentro, atún, salsa acebichada y calamares picantes por fuera

**\$ 13.00**

### **MAKI WOK**

Relleno de camarón, maduro y queso crema, empanizado al panko, coronado con saltado de lomo y camarones al wok

**\$ 14.00**

### **KANI MAKI**

Camarón crocante y aguacate, cubierto con pulpa de cangrejo picante

**\$ 15.00**

### **MAKI FURAI**

Crocante y empanizado por fuera, relleno de camarón, aguacate y queso crema

**\$ 13.00**



## **MAKI TEMPURA**

Camarón, salmón y espárragos tempura, rebozado en tempura y bañado con salsa de anguila

**\$ 14.00**

## **MAKI CROCANTE DEL SALMÓN**

Salmón crocante acompañado de aguacate y queso crema, bañado en salsa de maracuyá y un toque de tougarashi

**\$ 14.50**

## **MAKI BATAYAKI**

Relleno de queso crema, aguacate y salmón ahumado, cubierto con tenkatsu y mariscos en salsa batayaki

**\$ 14.50**







Chaufita Capón

**PLATOS  
FUERTES**





## **CHAUFITA CAPÓN**

Arroz al wok con cerdo, pollo y camarones.

\$ 14.00

## **PLANCHA ORIENTAL**

Verduras al wok, con trozos de pescado a la plancha y acompañado de arroz thai

\$ 15.00

## **ATÚN TERIYAKI**

A la parrilla, con salsa oriental al wok.

\$ 16.00

## **PESCADO A LO MACHO**

Filete al vapor y mariscos en crema de ají amarillo y culantro.

\$ 25.00

## **SALMÓN A LA PARRILLA**

Filete de salmón a la parrilla, con guarnición a elección.

\$ 17.00

## **TACU TACU DE MARISCOS AL GRATÍN**

Relleno de salmón ahumado y plátano dulce. Cubierto de mariscos gratinados.

\$ 22.00



Pescado a lo macho



Lomo Mar Adentro



## **ARROZ CON MARISCOS**

Mix de mariscos de estación con arroz cremoso.

\$ 18.00

## **ATAMALADO DE MARISCOS**

Arroz húmedo a base de mixtura de mariscos en salsa norteña

\$ 19.00

## **SUDADO DE PESCADO Y CAMARÓN**

Filete de pescado y camarones, cocidos lentamente con cebollas, tomates, culantro y chicha de jora.

\$ 19.00

## **LOMO MAR ADENTRO**

Pasta con camarones a la crema y lomo a la plancha con salsa al funghi

\$ 25.50

## **SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI**

Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla

\$ 21.00

## **RISOTTO DE HONGOS CON PEZ ESPADA**

Arroz arbóreo cremoso de hongos y pez espada a la parrilla

\$ 22.00



## **RISOTTO SEGUNDO MUELLE**

Con verduras, mariscos de estación, vino blanco y parmesano

\$ 21.00

## **LOMO A LA HUANCAÍNA**

Pasta en salsa huancaína con lomo a la parrilla y camarones

\$ 24.00

## **TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS**

Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes

\$ 20.00

## **LOMO SALTADO**

Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. Con arroz y papas fritas

\$ 16.00



Arroz con mariscos Chalaco

## **ARROZ CON MARISCOS CHALACO**

Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de camarones y acompañado de salsa chalaquita

\$ 14.00

## **TACU TACU CHICLAYANO**

De fréjol y pallares, con mariscos y pez espada en salsa norteña al culantro y chicha de jora

\$ 14.00



Tacu Tacu de Mariscos al Gratín



## **MENÚ DE NIÑOS**

Fish & Chips

Chicken Fingers

Lomo a la plancha

(Incluye bebida y  
copa de helado)

**\$ 8.80**

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SERVICIO





Cheesecake New York

# ***POSTRES***





## **SUSPIRO LIMEÑO**

Manjar, copos de merengue italiano y canela.

\$ 6.00

## **CHEESECAKE NEW YORK**

A base de queso crema decorado con chantilly y fresas de estación.

\$ 6.00

## **CREME BRULÉE**

A base de leche, azúcar, huevos y vainilla, caramelo flambeado.

\$ 6.00

## **TRES LECHES**

Combinación de bizcochuelo embebido en 3 leches, decorado con chantilly y chocolate.

\$ 6.00

## **ICE CREAM BROWNIE**

Chocolate, helado Baldini a tu elección y fudge.

\$ 6.00

## **COPA DE HELADO**

*Baldini*

Helado Baldini a tu elección.

\$ 5.10

Suspiro Limeño







Chilcano del Muelle

# **BEBIDAS Y CÓCTELES**







## BEBIDAS SOFT

Agua sin gas	\$ 2.20
Agua con gas	\$ 2.30
Chicha morada	\$ 3.00
Gaseosas	\$ 3.00
Jugos Naturales	\$ 3.50
Limonada	\$ 3.00
Limonada Imperial	\$ 3.20
Limonada Frozen Hierbabuena	\$ 3.50
Ice Tea	\$ 3.00
Té verde / té negro	\$ 2.20
Aguas aromáticas	\$ 2.20
Infusiones	\$ 3.20
Café americano/espresso	\$ 3.20
Capuccino/Machiato/Mocachino	\$ 4.00
Affogato <i>Baldini</i>	\$ 4.50

## CÓCTELES

Pisco Sour	\$ 9.00
Maracuyá Sour	\$ 9.00
Uvilla Sour	\$ 9.00
Aguaymara Sour	\$ 9.00
Pisco Frozen Hierbabuena	\$ 9.00
Chilcano clásico New Style	\$ 10.00
Chilcano del Muelle	\$ 10.50
Maracumanto	\$ 10.00
Sangre de Toro	\$ 11.00
Mojito del Muelle	\$ 8.00
Bloody Mary Acebichado	\$ 10.00
Gin Tonic*	\$ 8.00
Gin Berries	\$ 10.00
Aperol Spritz	\$ 11.00
Rebujito**	\$ 8.00
Margarita Clásica	\$ 9.00
Margarita Frozen Limón	\$ 9.00
Margarita Maracuyá	\$ 9.00



\* puede ser ordenado con especias

\*\*Jerez Tio Pepe, Hierbabuena, Triple Sec, Cachaza, Jarabe de Goma

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y SERVICIO



# LICORES

## APERITIVOS

Jerez Tío Pepe	\$ 9.50
Vermouth Dry	\$ 5.50
Vermouth Rosso	\$ 5.50
Campari	\$ 10.00

## BAJATIVOS

Grand Marnier	\$ 14.00
Chinchón Seco	\$ 6.00
Chinchón Dulce	\$ 6.00
Amaretto	\$ 10.00
Sambuca Blanco	\$ 6.00
Sambuca Negro	\$ 6.00
Lemoncello	\$ 6.00
Licor 43	\$ 6.50
Bailey's	\$ 6.50
Cointreau	\$ 12.00
Drambuie	\$ 13.00

## BOURBONS

Jack Daniels	\$ 12.00
--------------	----------

## GIN

Beefeater	\$ 7.70
Bombay Sapphire	\$ 8.00

## RON

Havana Club Añejo Reserva	\$ 7.50
Havana Club Añejo 7 años	\$ 9.00
Zacapa 23 años	\$ 16.00

## VODKA

Absolut	\$ 8.00
Grey Goose	\$ 13.00

## WHISKY

Ballantines Finest	\$ 7.50
Chivas Regal Extra	\$ 9.00
Chivas Regal 12 años	\$ 10.00
Old parr 12 años	\$ 10.00
JW Red Label	\$ 8.00
JW Black Label	\$ 11.00
Chivas Regal 18 años	\$ 17.00

## TEQUILA

José Cuervo Gold	\$ 10.00
Patrón	\$ 16.00



### **Cumbayá**

La Tejedora, Av Oswaldo Guayasamín  
Km 11

### **Isabel la Católica**

Av. Isabel la Católica N24-883 y  
Gangotena

### **Quicentro Shopping**

Quicentro Shopping, local P1-84