


# INFLUENCIAS

- SEGUNDO MUELLE -




*El Perú es un país con infinitas influencias. Transitando de la selva a la costa, cruzando cordilleras, desafiando todas las naturalezas posibles, los peruanos de todos lados intercambiaron saberes y sabores. Con la llegada de los españoles se abrió un puente que nos conectó con el resto de Europa y sus insumos, con las cocinas de países como Italia y Francia. Las migraciones china y japonesa continuaron el oleaje de influencias. Nos trajeron nuevas técnicas, nuevas maneras de disfrutar la comida. Y todo se mezcló en las ollas milenarias de nuestra tradición.*

*Hasta el día de hoy, nuestra cocina sigue en ebullición, fusionando todos estos sabores, re-inventándose, volviendo a nacer en cada plato.*

*Esta carta es la historia de nuestras influencias.*

*Que disfruten el viaje. Buen provecho.*



# Los clásicos

*Todo gran restaurante (que no es lo mismo que restaurante grande) tiene platos únicos que se vuelven los clásicos preferidos de sus clientes. Desde los restaurantes del mercado de San Bartolo hasta la calle Paruro en el centro de Lima, pasando por Lince y Miraflores, los sabores de esa Lima clásica nos han inspirado a crear una identidad propia con una sazón que la gente reconoce como nuestro sello inconfundible. Estos son nuestros clásicos.*





Causa Segundo Muelle



Chupe de langostinos



Piqueo tres cebiches

- ◆ **PIQUEO TRES CEBICHES**  
Cebiche tres ajíes, cebiche norteño y cebiche Segundo Muelle.
- ◆ **PIQUEO FRÍO CON CAUSA**  
Cebiche norteño, causa de cangrejo y tiradito a la huancaína.
- ◆ **RONDA CALIENTE**  
Wantanes, uñas de cangrejo, conchas parmesanas y chicharrón mixto.
- ◆ **CONCHAS A LA PARMESANA (8 unid.)**  
Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.
- ◆ **CONCHAS CRAB**  
Rellenas de pulpa de cangrejo en queso parmesano gratinado.
- ◆ **CHORITOS A LA CHALACA (10 unid.)**  
Choritos (mejillones) y chalaquita de cebolla, tomate, choclo y culantro.
- ◆ **CAUSA SEGUNDO MUELLE**  
Papa amarilla, pulpa de cangrejo y chicharrón de pescado escabechado.
- ◆ **CAUSA DE CANGREJO**  
Papa amarilla, palta, mayonesa y pulpa de cangrejo.
- ◆ **CAUSA ACEBICHADA**  
Causa de cangrejo y cebiche al ají limo.
- ◆ **CHUPE DE LANGOSTINOS / CAMARONES\***  
Sopa de langostinos o camarones, coral, papa amarilla, arroz y habas.
- ◆ **PARIHUELA**  
Concentrado de pescado y mariscos, toque de culantro y limón.
- ◆ **TACU TACU DE MARISCOS**  
Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes.

\* Consultar veda



Papardelle mar adentro



Atamalado de mariscos



Jalea del pescador



Pescado a lo macho

- ◆ **CHICHARRÓN MIXTO**  
Mariscos y pescados con yuca crocante, golf y tártara.
- ◆ **CHICHARRÓN DE PESCADO**  
Pescado frito con yuca crocante, golf y tártara.
- ◆ **PESCADO A LO MACHO**  
Filete al vapor y mariscos en crema de ají amarillo y culantro.
- ◆ **CHITA / CABRILLA ENTERA**  
Frita con salsa criolla y arroz.
- ◆ **ATAMALADO DE MARISCOS**  
Arroz, mariscos en salsa norteña con anticucho de pescado.
- ◆ **CHAUFITA “CAPÓN”**  
Arrocito al wok con colantao, chanco, pollo y langostinos.
- ◆ **LOMO SALTADO**  
Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. Con arroz y papas fritas.
- ◆ **PAPARDELLE MAR ADENTRO**  
Pasta con langostinos a la crema y lomo a la plancha con salsa al funghi.
- ◆ **PESCADO A LA PLANCHA**  
También a la parrilla, con la guarnición que prefieras.
- ◆ **SALMÓN A LA PARRILLA**  
Con la guarnición que prefieras.
- ◆ **JALEA DEL PESCADOR**  
Pesca del día, mariscos y plátano fritos al perol. Con salsa criolla.
- ◆ **CHICHARRÓN DE LANGOSTINOS**  
Colas de langostinos con yuca crocante, golf y tártara.
- ◆ **ARROZ CON MARISCOS**  
Con una especial selección de mariscos de la estación.

\* Pesca premium

# El Mar

*El mar siempre ha sido una gran influencia para nosotros. En sus sabores todavía evocamos esos restaurantes de balneario, donde el dueño era el cocinero y sus hijos atendían. Salían a pescar de madrugada y cocinaban desde muy temprano. El mar y la cocina son dos pasiones que encuentran la armonía perfecta en esos veranos inolvidables.*





*Cebiche tres ajíes*



*Cebiche muelle norte*



*Tiradito a la huancaína*

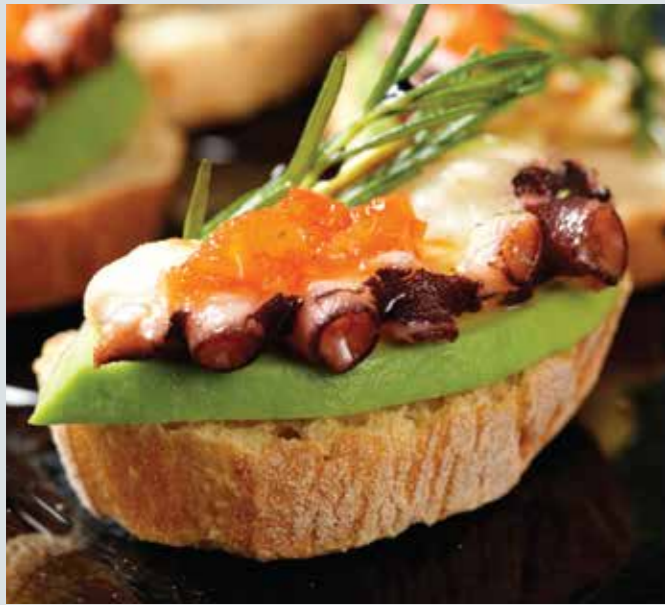


*Cebiche Segundo Muelle*

- ◆ **CEBICHE SEGUNDO MUELLE**  
Pescado y pulpo en crema secreta de la casa.
- ◆ **CEBICHE TRES AJÍES**  
Mariscos en crema de tres ajíes.
- ◆ **TIRADITO A LA HUANCAÍNA**  
Tiras de pescado en crema de ají amarillo.
- ◆ **LECHE DE TIGRE “LA VERÍDICA”**  
Pescado y mariscos en abundante jugo de cebiche.
- ◆ **LECHE APUMADA**  
Mariscos de estación, acompañado de crocantes langostinos, camote y choclo.

- ◆ **CEBICHE DE PESCADO**  
Pesca del día en leche de tigre con choclo y camote.
- ◆ **CEBICHE DE PESCADO, PULPO Y LANGOSTINOS**  
En leche de tigre con choclo y camote.
- ◆ **CEBICHE NORTEÑO**  
Pesca del día en leche de tigre, al estilo del norte peruano con ají limo, culantro, yuca y chifles.
- ◆ **CEBICHE MUELLE NORTE**  
Mixtura de mariscos bañada en crema cebichera al rocoto verde, ají limo y culantro.

\* Pesca premium



*Mushame de pulpo*



*Cebiche frito*



*Tiraditomix*



*Cebiche carretillero*



*Tiradito de salmón*

- ◆ **CEBICHE FRITO**  
Servido en crema de ají limo, con tempura de camote y choclo a la plancha.
- ◆ **CEBICHE LIMO**  
Pesca del día, conchas de abanico y cangrejo en crema de ají limo. Con choclo y camote.
- ◆ **CEBICHE CARRETIILLERO**  
Pescado y mariscos bien picados, chicharrón de calamar y abundante leche de tigre.
- ◆ **CEBICHE “COMBINAO”**  
Cebiche norteño de pesca del día y chicharrón de langostinos y calamar.
- ◆ **TIRADITOMIX**  
Atún, pulpo y langostinos en crema cebichera del muelle con ají limo.
- ◆ **TIRADITO KAMIKAZE**  
Láminas de atún en salsa nikkei al wasabi.
- ◆ **TIRADITO PONJA**  
Láminas de pescado en aliño oriental. Con palta y ají limo.
- ◆ **TIRADITO DE SALMÓN**  
Con salsa acebichada y causita ahumada.



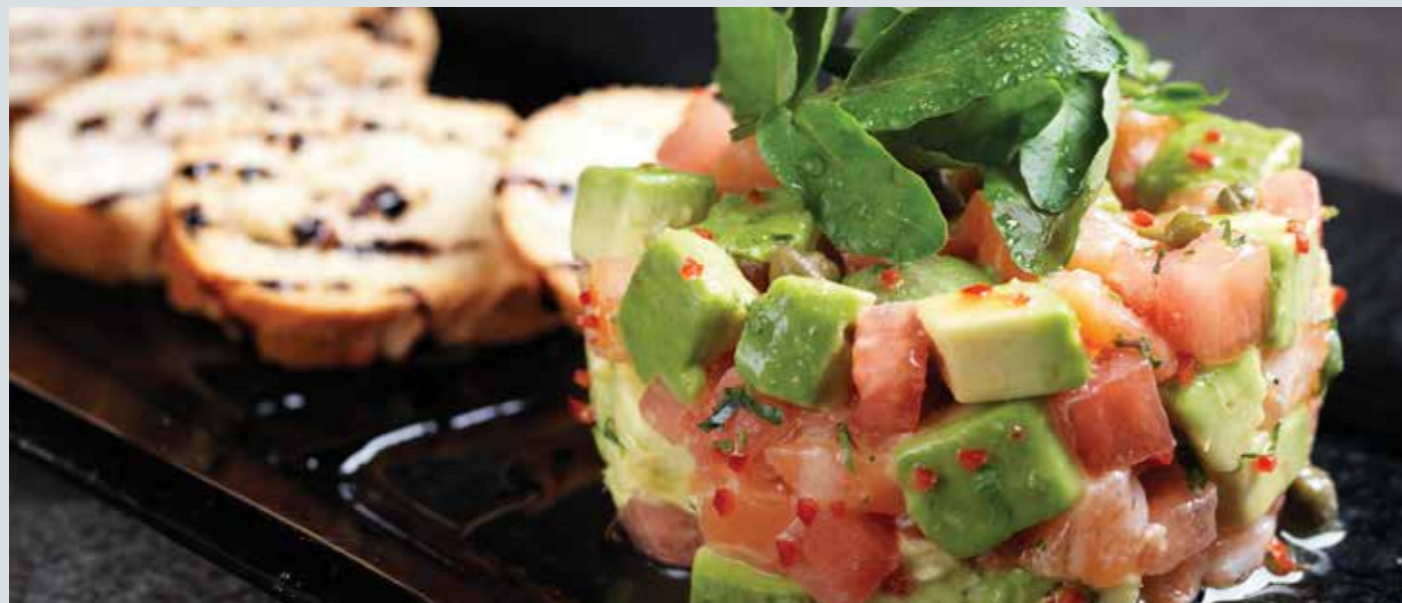
# Mediterráneo

*En Europa cada restaurante, sea pequeño o grande, tiene siempre un sabor casi perfecto que te sorprende. De ellos heredamos el uso de insumos mágicos que cambiaron nuestra forma de cocinar como el queso parmesano, el aceite de oliva, la crema de leche y el orégano. La cocina del viejo continente, además de sabores legendarios y muy bien trabajados, posee un bagaje cultural profundo. El concepto de restaurante proviene de esta parte del mundo y la mayoría de sus establecimientos cuentan parte de esa historia, en cada detalle de sus locales, sus mozos, sus mesas y, cómo no, sus platos.*





Ensalada Caesar's de pollo



Tartar de salmón



Mariscos al fuego

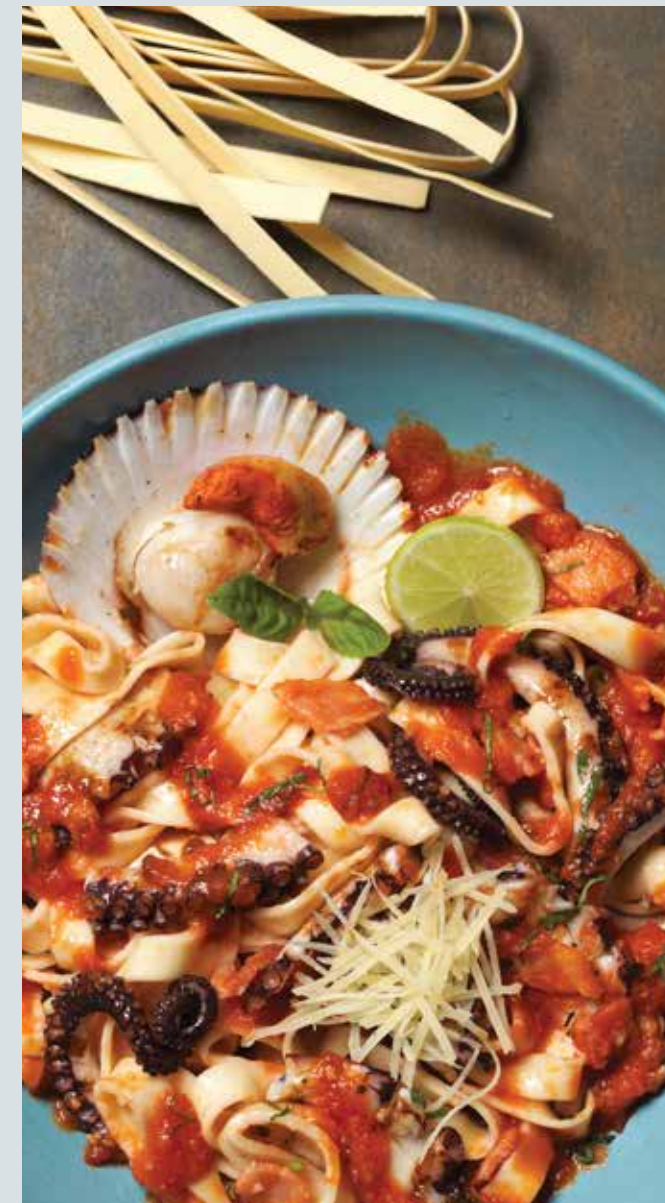
- ◆ **MUSHAME DE PULPO**  
Pulpo al carbón, tostadas y chimichurri de ají limo.
- ◆ **MARISCOS AL FUEGO**  
Salteados en salsa cremosa y un toque de limón.
- ◆ **TARTAR DE SALMÓN**  
Salmón, tomate, palta y un toque de culantro.
- ◆ **TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO**  
Atún y palta, salsa acebichada y tostadas.
- ◆ **PULPITO CAPRESSE**  
Pulpo a la parrilla, mozzarella, tomate y albahaca.
- ◆ **CARPACCIO DE LOMO**  
Cortes de lomo, salsa alioli, queso parmesano y tostadas.
- ◆ **PULPO AL CARBÓN**  
Pulpo a la parrilla con papas doradas.
- ◆ **PESCADO AL FUNGHI**  
Salsa de espárragos y champignones, queso parmesano y vino blanco, todo gratinado.
- ◆ **ENSALADA MEDITERRÁNEA**  
Mix de lechugas, pollo a la plancha, queso frito y vinagreta balsámica.
- ◆ **ENSALADA CAESAR'S DE POLLO**  
Lechuga romana, croutones, queso parmesano y pollo a la parrilla.
- ◆ **PESCADO A LA MEUNIÈRE**  
Salsa de mantequilla, vino blanco y perejil.
- ◆ **SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI**  
Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla.
- ◆ **RISOTTO DE HONGOS CON PEZ ESPADA**  
Arroz cremoso de hongos.



*Risotto Lima norte con pez espada*



*Spaghetti a la huancaína con lomo*



*Fettuccini maremonti*



*Risotto Mochica con pollo*

- ◆ **RISOTTO DE CANGREJO**  
Arroz cremoso, pulpa de cangrejo, vino blanco y azafrán.
- ◆ **RISOTTO LIMA NORTE CON PEZ ESPADA**  
Arroz cremoso a base de culantro, con pez espada al grill.
- ◆ **RISOTTO MOCHICA CON POLLO**  
Arroz cremoso a base de chicha morada, con pollo a la parrilla.
- ◆ **FETTUCINI AL PESTO CON ATÚN A LA PIMIENTA**  
Fettuccini, salsa pesto y atún a la pimienta.
- ◆ **TORTELLINIS DE CANGREJO**  
Con salsa de ají amarillo, azafrán, rellenos de pulpa de cangrejo y ricotta.
- ◆ **FETTUCINI MAREMONTI**  
Pasta en salsa napolitana picante, con pulpo al carbón.
- ◆ **SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO**  
Con lomo a la parrilla y langostinos.

# Oriente

*La cocina china está presente hace mucho en nuestros sabores, con ella aprendimos a disfrutar la fusión de sabores muy distintos. Y qué decir de la japonesa que en muchos sentidos cambió nuestra forma de cocinar. Su estilo de cortes, su peculiar uso de insumos. La frescura del pescado en un sashimi, por ejemplo, que fue la inspiración para crear los internacionalmente famosos tiraditos.*





*Maki diablo*



*Kani maki*



*Tacu maki*



*Joshake maki*

- ◆ **SASHIMI DE SALMÓN**  
4 cortes de salmón.
- ◆ **SASHIMI DE PESCADO**  
4 cortes de pescado.
- ◆ **TABLA DE SASHIMI**  
15 cortes de pescado y mariscos.
- ◆ **ACEBICHADO NEW STYLE**  
Palta y langostinos por dentro, atún, salsa acebichada y calamares crocantes por fuera.
- ◆ **TERI-MAKI**  
Queso crema, palta y salmón por dentro, salmón flambeado y gajos de limón por fuera.
- ◆ **BATAYAKI MAKI**  
Queso crema, palta y salmón ahumado por dentro. Tenkatsu y mariscos batayaki por fuera.
- ◆ **KANI MAKI**  
Langostino crocante y palta, cubierto con pulpa de cangrejo picante.
- ◆ **MAKI DIABLO**  
Relleno de queso crema, palta y salmón en salsa picante, envuelto en quinua crocante y pulpo en salsa al olivo.
- ◆ **TACU MAKI**  
Empanizado, relleno de salmón, queso crema y palta, cubierto con salsa criolla.
- ◆ **JOSHAKE MAKI**  
Langostino crocante, salmón y palta cubierto con quinua en salsa cremosa de maracuyá.
- ◆ **MAKI DE CONCHAS EN MARACUYÁ**  
Queso crema, palta y langostino. Conchas al maracuyá por fuera.



Atún teriyaki



Arroz con lomo y langostinos al curry



Langostinos furai

◆ **TRÍO DE WANTANES**

Mix de wantanes, gyozas y sui kao. Acompañados de salsa tamarindo y salsa wayen.

◆ **LANGOSTINOS FURAI**

Empanizados y crocantes acompañados de salsa de maracuyá.

◆ **ATÚN TERIYAKI**

A la parrilla, con salsa oriental y verduras al wok.

◆ **SALTADO ORIENTAL**

Pescado, langostinos y calamar con verduras al wok.

◆ **ARROZ CON LOMO Y LANGOSTINOS AL CURRY**

Arroz dulce al curry con lomo y langostinos al wok, con verduras salteadas.

◆ **PLANCHA BATAYAKI Y ONIGIRI**

Mariscos en salsa batayaki y onigiri.

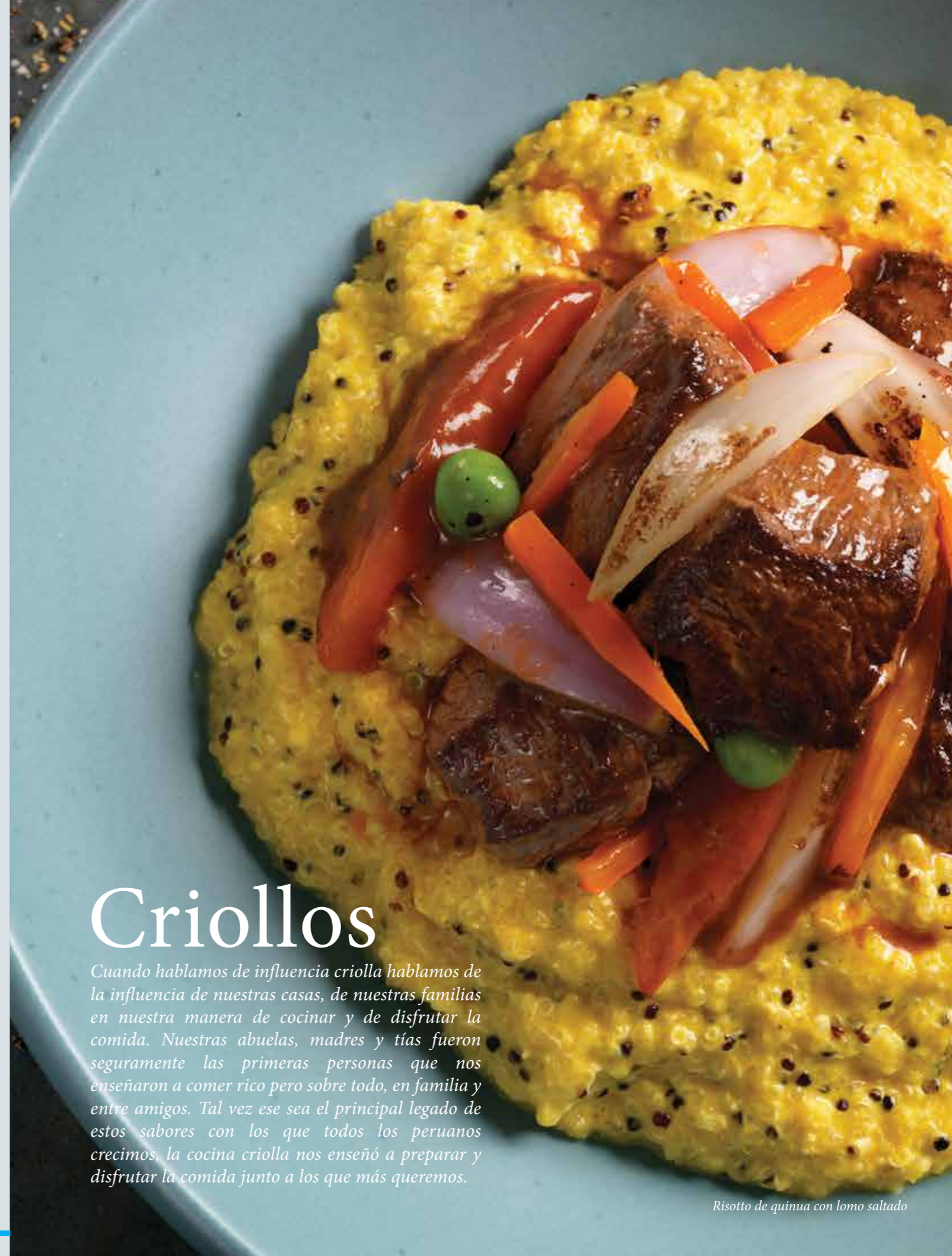
◆ **ENSALADA DE ATÚN ORIENTAL**

Atún al grill, mix de lechugas y vinagreta oriental.

# Criollos

*Cuando hablamos de influencia criolla hablamos de la influencia de nuestras casas, de nuestras familias en nuestra manera de cocinar y de disfrutar la comida. Nuestras abuelas, madres y tías fueron seguramente las primeras personas que nos enseñaron a comer rico pero sobre todo, en familia y entre amigos. Tal vez ese sea el principal legado de estos sabores con los que todos los peruanos crecimos, la cocina criolla nos enseñó a preparar y disfrutar la comida junto a los que más queremos.*

Risotto de quinua con lomo saltado





Tacu tanque



Pescado en salsa de parihuela



Tacu tacu mistiano



Tacu tacu con cabrito a la norteña



Plancha anticuchera

- ◆ **PLANCHA ANTICUCHERA**  
Trozos de lomo al grill, salsa anticuchera, choclo a la plancha y papas fritas.
- ◆ **TACU TANQUE**  
Relleno de salmón ahumado y plátano dulce. Cubierto de mariscos gratinados.
- ◆ **TACU TACU CHICLAYANO**  
Con mariscos y pez espada en salsa norteña al culantro y chicha de jora.
- ◆ **TACU TACU MISTIANO\***  
De frejol, con camarones o langostinos en salsa huacatay y solterito arequipeño.
- ◆ **TACU TACU CON CABRITO A LA NORTEÑA**  
De frejol acompañado de cabrito deshuesado en su jugo.
- ◆ **TACU TACU CON LOMO SALTADO**  
De frejoles y trozos de lomo, cebolla y tomates salteados al wok.
- ◆ **SUDADO DE ANTAÑO**  
Cocción en olla de barro; pescado, chicha de jora, tomates y cebollas.
- ◆ **RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO**  
Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con lomo salteado al wok.
- ◆ **SUDADO CHICLAYANO**  
Como en el norte peruano, pescado, chicha de jora y ajíes.
- ◆ **SUDADO MANCOREÑO**  
Pescado al culantro, majado de yuca y chifles.
- ◆ **PEZ ESPADA EN SALSA DE CHUPE**  
Pescado a la parrilla, puré rústico de papa andina y salsa de chupe.
- ◆ **PESCADO EN SALSA DE PARIHUELA**  
Arroz caldoso de parihuela acompañado con pescado a la plancha y yuyo crocante.
- ◆ **CHICHARRÓN DE POLLO NOVOANDINO**  
Chicharrón de pollo acompañado de papas crocantes en salsa cremosa, a base de ají amarillo y hierbas aromáticas.

\* Consultar veda / \*\*Langostinos / \*\*\* Camarones