



*¡Un Mar de Sabores!*



**01**

# En La **ORILLA**

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada a altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajíes, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión. Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche o llámalo Perú.

### **ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA**

Salsa a la huancaína a base de ají amarillo ligeramente picante, acompañado de papa y anticucho a la parrilla

**S/ 29**

### **CAUSA DE CANGREJO**

Masa de causa tradicional, palta, mayonesa de rocoto y pulpa de cangrejo.

**S/ 39**

### **TARTARE DE ATÚN**

Cortes de atún y palta en salsa acebichada, acompañado de tostadas y reducción balsámica.

**S/ 42**

### **TORTITAS DE CHOCLO CARRETILLERA**

Tortitas de choclo acompañada de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebichada del muelle.

**S/ 42**

### **WANTANES DE LOMO**

Crujientes wantanes rellenos de lomo al wok, acompañados con salsa de lomo y guacamole.

**S/ 42**

### **TARTARE DE SALMÓN**

Salmón, palta, tomate, culantro en aceite de oliva con un toque de limón. Acompañado de tostaditas en vinagre balsámico.

**S/ 48**



**TARTAR DE  
ATÚN**



**TORTITA DE  
CHOCLO CARRETILLERA**



**TACOS DE  
CARNITAS**

### **CAUSA ANTICUCHERA**

**S/ 52**

Masa de causa tradicional, bañado con huancaína y acompañado con pulpo y langostinos en salsa anticuchera.

### **TACOS DE PULPO CON LANGOSTINOS**

**S/ 55**

Tortilla de maíz, relleno de pulpo y langostinos a la parrilla, acompañado de guacamole y salsa mexicana.

### **LANGOSTINOS PARRILLEROS**

**S/ 55**

Langostinos al grill, acompañados con papas doradas y chimichurri.

### **JALEA DEL PESCADOR**

**S/ 63**

Pesca del día, mariscos y plátano frito al perol, yucas crocantes y salsa criolla, acompañado de salsa golf y tártara.

### **CONCHAS A LA PARMESANA**

**S/ 65**

Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.

### **TACOS DE CARNITAS**

**S/ 53**

Tortilla de maíz, relleno de lomo anticuchero a la parrilla, acompañado de encurtido de cebolla y ají.



**JALEA DEL  
PESCADOR**

### **PULPO A LA PARRILLA**

Láminas de pulpo al grill, acompañado con papas coctel, chimichurri y espárragos.

**S/ 79**

### **PIQUEO TRES CEBICHES**

Cebiche segundo muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajíes, acompañado de choclo y camote.

**S/ 90**

### **PIQUEO CRIOLLO**

Ronda criolla: Causa de pollo, tamal verde, chicharrón de cerdo, papa a la huancaína, anticucho, salsa criolla y choclito salteado.

**S/ 98**

### **TIRADITO KAMIKAZE**

Tiradito de lenguado aromatizado con aceite de ajonjolí, coronado con hilos de masa philo y brotes de culantro.

**S/ 45**

### **GRILL CEBICHE**

Pescado y mariscos a la parrilla, bañado en leche de tigre al rocoto ahumado. Acompañado de camote y choclo salteado.

**S/ 69**



An aerial photograph of a rugged coastline. The water is a deep, dark blue, with white foam from waves crashing against a large, light-colored rock formation in the center. The sky is a pale, hazy blue. The overall mood is serene and majestic.

**02**

## Pasión Por **EL MAR**

Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos amamos esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.

### **CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR**

Pulpo y calamar bañado en salsa de ají amarillo.

**S/ 42**

### **TIRADITO DE SALMÓN APALTADO**

Láminas de salmón con sal ahumada, quinua crocante, acompañado con salsa apaltada y chips de papa andina.

**S/ 42**

### **LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA"**

Abundante jugo de cebiche con pescados y mariscos concentrados, choclo, canchita y su toque de ají limo.

**S/ 42**

### **CEBICHE PESCA DEL DÍA\* O PESCA PREMIUM\*\***

Pesca bañada en nuestra riquísima leche de tigre, acompañada de choclo y camote glaseado.

**S/ 46 \***

**S/ 65 \*\***



**TIRADITO DE SALMÓN  
APALTADO**



**LECHE DE TIGRE  
"LA VERÍDICA"**



**CEBICHE PESCA DEL DÍA  
O PESCA PREMIUM**



**CEBICHE  
CARRETILLERO**

### **CEBICHE CARRETILLERO**

Plato de carretilla, pescados y mariscos bien picados, acompañados de abundante leche de tigre, chifle y cancha.

**S/ 49**



**TIRADITO A LA  
HUANCAÍNA**

### **TIRADITO A LA HUANCAÍNA**

Tiras de pescado en crema de ají amarillo, salsa de vegetales, acompañado de camote glaseado y choclo.

**S/ 49**

### **CEBICHE FRITO**

Pescado empanizado y frito, en salsa de ajíes, acompañado de tempura de camote y choclo a la plancha.

**S/ 52**

### **CEBICHE COMBINADO A LOS TRES AJÍES**

Pesca del día bañada de leche de tigre en salsa tres ajíes, acompañado de chicharrón de pota, langostinos y tentáculo de pulpo.

**S/ 52**



**CEBICHE COMBINADO  
A LOS TRES AJÍES**

**CEBICHE SEGUNDO MUELLE  
O PESCA PREMIUM\***

Pescado y pulpo, bañado en una base de salsa de rocoto y vegetales, acompañados de camote glaseado y choclo tierno.

**S/ 59 \***  
**S/ 75 \*\***



**CEBICHE MIXTO POWER  
PESCA PREMIUM**

Cebiche de pescado y conchas negras en abundante leche de tigre. Acompañados con choclo y camote glaseado.

**S/ 75**



**CEBICHE "EL SILENCIO"  
PESCA PREMIUM**

Pesca premium acompañado con poderosa leche de tigre norteño, camote, choclo y chifles.

**S/ 79**





03

Los

# CLÁSICOS

La creatividad y especial sazón de la cocina de Daniel Manrique hicieron sonar el nombre de Segundo Muelle por todo Lima, haciendo que al día de hoy, los platos con los que empezó, sigan siendo los clásicos más pedidos de la carta, en el Perú y el mundo.



**CORVINA  
ABRASADA**

**PESCADO A LA PLANCHA\*  
O PESCA PREMIUM\*\***

Filete de pescado, acompañado de una guarnición a elección.

**S/ 40 \***  
**S/ 62 \*\***

**CHICHARRÓN DE PESCADO\*  
O MIXTO\*\* O CALAMAR\*\*\***

\*Pescado empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.  
\*\*Pescado, langostinos y calamar fritos, acompañados de yuca frita y nuestra salsa golf y tártara.  
\*\*\*Calamar empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.

**S/ 45 \***  
**S/ 54 \*\***  
**S/ 62 \*\*\***

**ARROZ BORRACHO**

Arroz hecho al wok en salsa de cerveza, acompañado de pescado a la parrilla y cremosa salsa criolla.

**S/ 54**

**ARROZ CON MARISCOS**

Arroz a base de mixtura de mariscos con salsa de la casa, con un toque de queso parmesano y culantro.

**S/ 56**

**PESCADO A LO MACHO**

Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa blanca con mixtura y mariscos a la crema de ají amarillo aromatizado con culantro acompañado de arroz.

**S/ 62**

**ARROZ CALLAO CON MARISCOS**

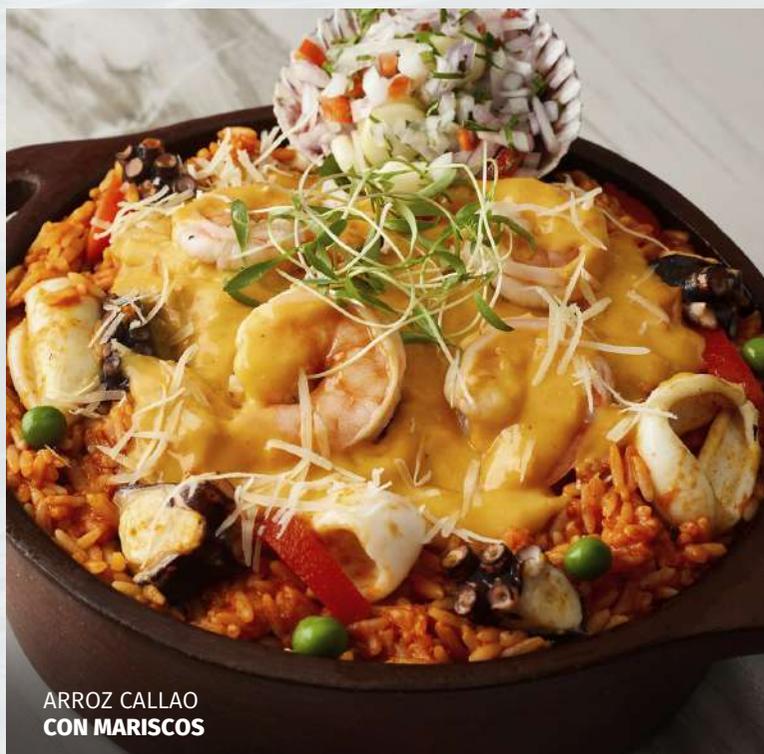
Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de langostinos y acompañado de salsa chalaquita.

**S/ 66**

**CORVINA ABRASADA**

Filete de corvina al papillote aromatizado con aceite de oliva, cocinado lentamente a la parrilla. Acompañado de mantequilla clarificada y arroz saborizado.

**S/ 69**



**ARROZ CALLAO  
CON MARISCOS**



# 04 NIKKEI

El detalle, la pulcritud y la precisión japonesa combinados con el calor del wok asiático despierta sabores increíbles. Si encima le añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos un mix único, original y propio.



**MAKI ACEBICHADO  
NEW STYLE**

### **MAKI ACEBICHADO NEW STYLE**

Palta y langostino, cubierto con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.

**S/ 36**

### **PARMA ROLL**

Relleno de palta, langostinos, coronado con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.

**S/ 36**

### **MAKI VULCANO**

Hecho a base de palta y langostinos crocante, cubierto con lamina de lenguado, bañada en salsa picante.

**S/ 36**

### **MAKI FURAI**

Crocante y empanizado por fuera, relleno de langostino, palta y queso crema.

**S/ 36**

### **MUELLE MAKI**

Hecho a base de langostinos, palta, camote, cobertura de lenguado, bañado con salsa cebichera y coronado con cebolla al tempura.

**S/ 36**



**TARTAR  
MAKI**

### **MAKIS DE CONCHAS Y MARACUYÁ**

Relleno de queso crema, palta y langostinos crocantes, cubiertos de conchas de abanico en salsa de maracuyá.

**S/ 38**

### **TARTARE MAKI**

Hecho a base de langostinos y palta, empanizado con quinua crocante, coronado con salmón acevichado y bañado con salsa agridulce.

**S/ 38**

### **TEMPURA TARTARE**

Maki relleno de palta y langostinos. Empanizado con tempura y coronado con langostinos en salsa hot.

**S/ 36**

### **EBI MAKI**

Maki relleno de palta y langostinos. Cubierto por togarashi, montado con tartar de langostinos y queso crema flameado.

**S/ 36**

### **CHAUFA CON VERDURAS AL WOK Y TORTILLA DE LANGOSTINOS**

Arroz al wok salteado con verduras, acompañado con tortilla de langostinos y tamarindo picante.

**S/ 48**



**CHAUFITA  
"CAPÓN"**

### **CHAUFITA "CAPÓN"**

Arrocito al wok, salteado con holantao, chancho, pollo, langostinos y tres wantanes de pollo, acompañado con salsa de tamarindo.

**S/ 48**



**ATÚN A LA PARRILLA  
CON SALSA TERIYAKI**

### **ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI**

Atún a la parrilla, con salsa oriental y verduras salteadas al wok.

**S/ 48**

### **CHAUFA QUINUA THAI**

Quinoa al wok, salteado con holantao, langostinos, frejol chino, acompañado con trozos de lomo y wantanes de pollo.

**S/ 56**



**CHAUFA  
QUINUA THAI**

A rustic still life composition on a dark wooden surface. In the foreground, several nests of fresh, yellow pasta are arranged. To the left, a glass pitcher contains golden olive oil. In the background, a woven basket is filled with more pasta. To the right, a wooden bowl holds a cracked egg yolk, and a portion of another egg is visible. The lighting is warm and directional, highlighting the textures of the pasta and wood.

# 05 ÍTALO PERUANO

Desde el mágico mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completa la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.

### **SPAGHETTI CON VONGOLE Y LANGOSTINOS**

Pasta al dente con tomate y albahaca,  
acompañada con vongoles y langostinos.

**S/ 45**

### **SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO**

Pasta al dente en salsa huancaína con queso  
parmesano. Acompañado de lomo fino a la  
parrilla decorado con langostinos a la parrilla.

**S/ 58**

### **SALMÓN A LA PARRILLA**

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

\*preguntar el término

**S/ 65**

### **RISOTTO DE LANGOSTINOS**

Hecho a base de arroz arbóreo, vegetales  
y langostinos

**S/ 65**

### **PAPARDELLE MAR ADENTRO**

Pasta larga al dente en salsa blanca con  
langostinos, acompañada de lomo fino a la  
parrilla, bañada en salsa de champiñones.

**S/ 69**

### **FETUCCHINI MAR DO INFERNO**

Fetuccini de tinta de calamar, bañado con salsa  
arrabiata y salteado con langostinos y calamar.

**S/ 49**

### **CANELÓN MARISQUERO**

Cannelloni relleno de mariscos y ricota, bañado  
en salsa de pimiento gratinado.

**S/ 45**



A close-up photograph of a chef's hand holding a large metal spoon over a pan. The pan is filled with a large, bright orange and yellow flame, suggesting a high-heat cooking technique like flambé. The background is dark and filled with steam, creating a dramatic and intense atmosphere. The lighting is focused on the flame and the chef's hand, highlighting the texture of the fire and the metallic sheen of the spoon.

# 06 CRIOLLOS

Sin amarres, ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos con sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana. con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.

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

Mezcla de arroz y pallares acompañados con salsa de mariscos.

**S/ 53**

### **LOMO SALTADO**

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla. Acompañado con arroz cocido y bastones de papa amarilla fritas.

**S/ 55**

### **SECO DE ASADO DE TIRA CON ARROZ Y FREJOLES**

Asado de tira cocinado a fuego lento, acompañado de frejol, arroz y salsa criolla.

**S/ 59**

### **RISOTTO DE QUINUA A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO**

Quinua negra y quinua blanca cremosa bañado en base de salsa huancaína, acompañado de trozos de lomo al wok con cebolla tomate y ají amarillo.

**S/ 65**



**TACU TACU CON  
PICANTE DE MARISCOS**



**SECO DE ASADO DE TIRA  
CON ARROZ Y FREJOLES**



**CHUPE DE  
LANGOSTINOS**

### **SUDADO DE PESCADO**

Filete de pescado cocinado lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla y ajíes, aromatizado con culantro, acompañado de arroz.

**S/ 44**

### **CHUPE DE LANGOSTINOS**

Sopa de langostinos, con papa amarilla, arroz, alverjas, choclo, habas y leche acompañado de huevo a la inglesa aromatizado con huacatay.

**S/ 48**

### **PARIHUELA**

Concentrado de pescado, mariscos y pulpa de cangrejo con un toque de culantro y limón.

**S/ 58**

### **CREMA DEL DÍA**

Hecho a base de pure de coliflor, acompañado con cubos de pescado y aromatizado con aceite verde.

**S/ 36**



**CREMA DEL DÍA**



**07**

# POSTRES



**BROWNIE  
CON HELADO**

**TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO**

**S/ 19**

**CREMA VOLTEADA**

**S/ 19**

**PIE DE COCO CON HELADO**

**S/ 19**

**BROWNIE CON HELADO**

**S/ 19**

**CROCANTE DE LÚCUMA**

**S/ 19**

**ALFAJOR**

**S/ 19**

**PICARONES\***

**S/ 19**

\*Solo para los días viernes, sábados y domingos.



**CROCANTE  
DE LÚCUMA**



**08**

**BEBIDAS**

## GASEOSAS Y AGUAS

COCA COLA	S/ 8
COCA COLA ZERO	S/ 8
INKA COLA	S/ 8
INKA COLA ZERO	S/ 8
AGUA (CON GAS Y SIN GAS)	S/ 8

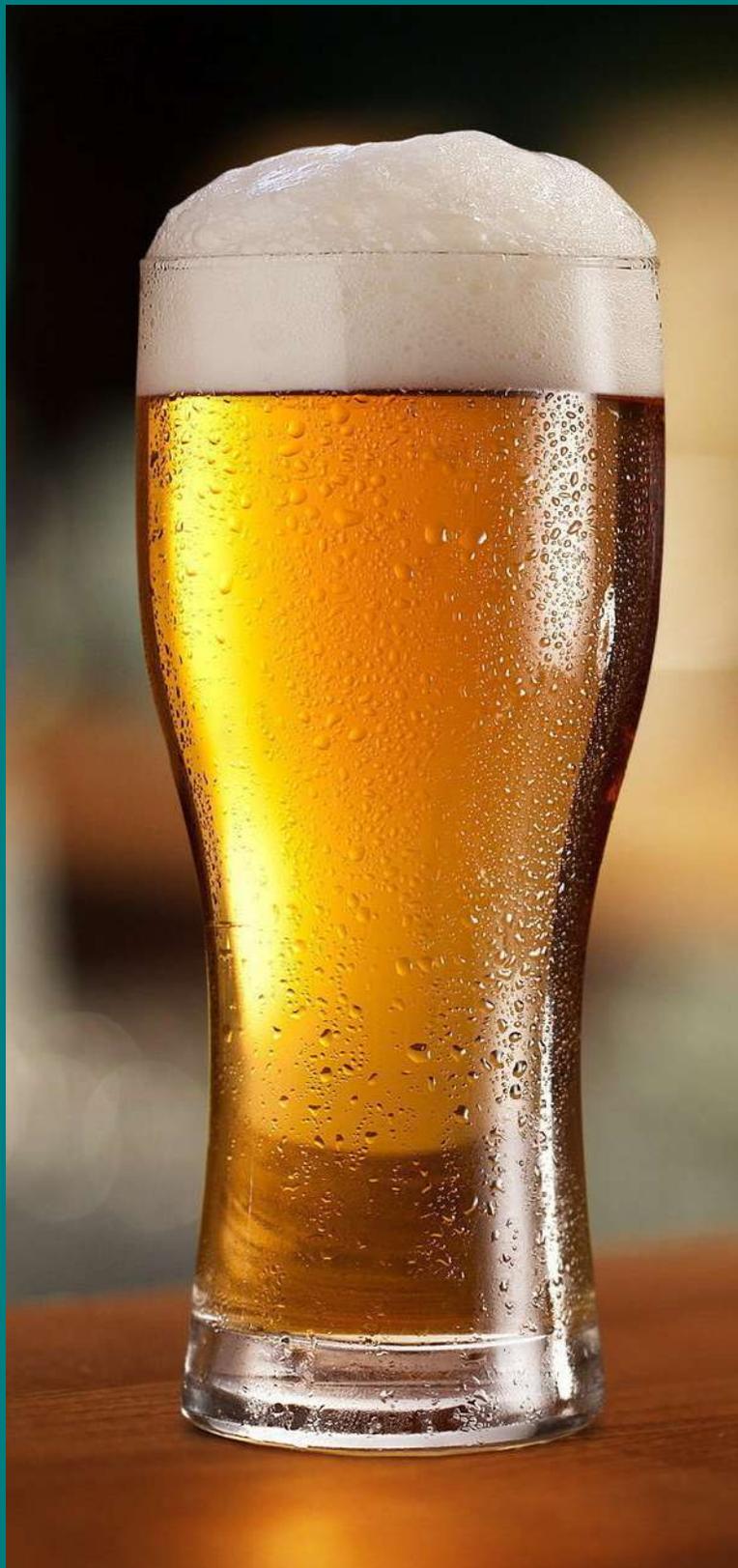
## INFUSIONES Y BEBIDAS CALIENTES

TE, ANÍS, MANZANILLA	S/ 6
HIERBA LUISA	S/ 8
CAFÉ EXPRESO	S/ 9
CAFÉ AMERICANO	S/ 9
CAPPUCCINO	S/ 9

## JUGOS Y BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA/CHICHA/MARACUYA VASO	S/ 9
LIMONADA/CHICHA/MARACUYA VASO FROZEN	S/ 11
HIERBA LUISA FROZEN	S/ 11
JARRA DE LIMONADA /CHICHA	S/ 26
JARRA FROZEN DE LIMONADA CHICHA / MARACUYÁ	S/ 29





# BEBIDAS CON ALCOHOL

## CERVEZAS

PACÍFICO	S/ 13
PILSEN	S/ 13
CUSQUEÑA DORADA	S/ 14
CUSQUEÑA NEGRA	S/ 14
CUSQUEÑA ROJA	S/ 14
CUSQUEÑA TRIGO	S/ 14
CUSQUEÑA DOBLE MALTA	S/ 14
BUDWEISER	S/ 14
BECKS	S/ 15
MICHELOB	S/ 15
CORONA	S/ 15
STELLA	S/ 15
BARBARIAN MAGIC QUINUA	S/ 17
BARBARIAN RED ALE	S/ 17

## VINO TINTO

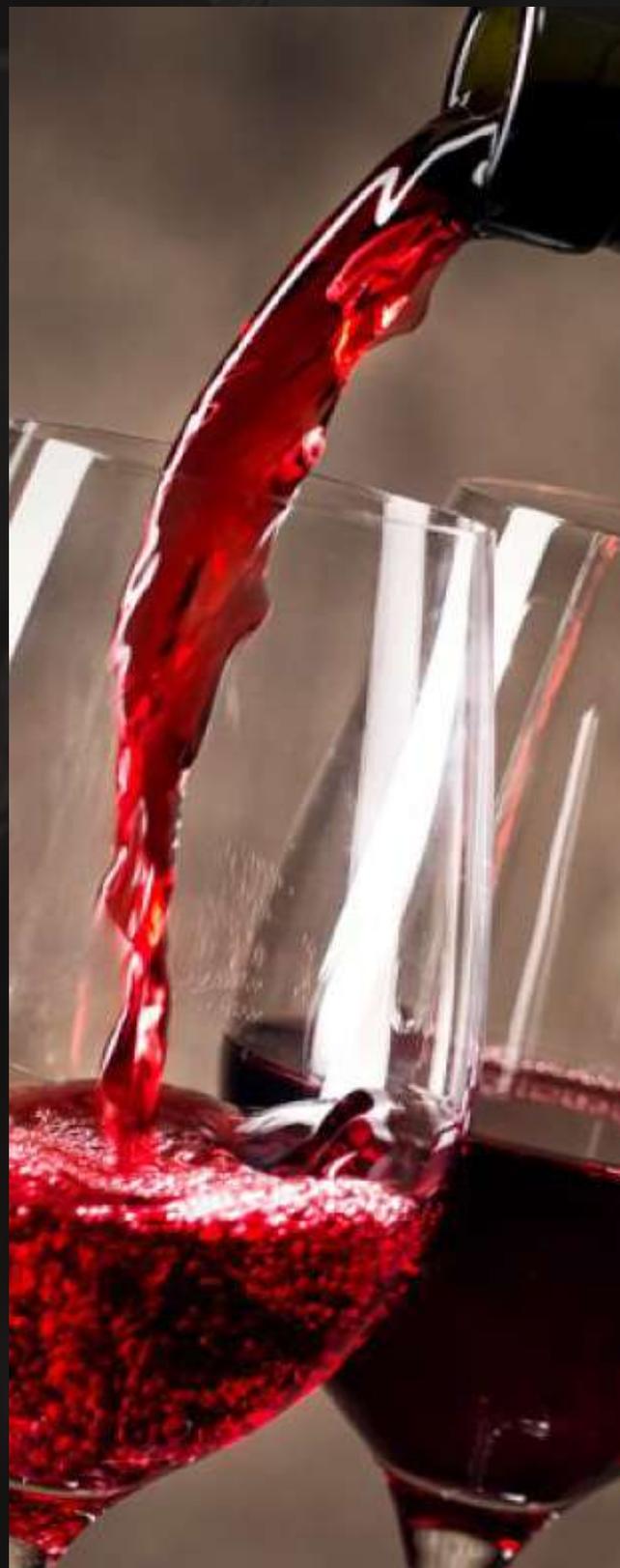
RISCAL TEMPRANILLO (375 ML) 	S/ 50
RISCAL TEMPRANILLO (750 ML) 	S/ 83
NAVARRO CORREAS, BLEND (750 ML) 	S/ 83
CATENA ZAPATA MALBEC (750 ML) 	S/ 132

## COPA

RISCAL TEMPRANILLO (VINO TINTO) 	S/ 28
MARQUÉS RISCAL RUEDA (VINO BLANCO) 	S/28

## VINO BLANCO

INTIPALKA (375ML) 	S/ 39
TACAMA BLANCO DE BLANCOS (375 ML) 	S/ 39
MARQUÉS RISCAL RUEDA (375 ML) 	S/ 50
INTIPALKA (750 ML) 	S/ 72
MARQUÉS RISCAL RUEDA (750 ML) 	S/ 83
TACAMA BLANCO DE BLANCOS (750 ML) 	S/ 83
MASCOTA CHARDONNAY 	S/ 105
ZUCCARDI CHARDONNAY VIOGNIER (750 ML) 	S/ 110



## CÓCTELES

CHILCANO CLASICO	S/ 24
ALGARROBINA	S/ 25
PISCO SOUR	S/ 25
CHILCANO DEL MUELLE	S/ 26
MARACUYA SOUR	S/ 27
CUBA LIBRE	S/ 28
LEMON GRASS SOUR	S/ 28
GIN TONIC TANQUERAY	S/ 29
MOJITO	S/ 30
BAILEY'S	S/ 30
CAPITÁN PISCO	S/ 30
APEROL SPRITZ	S/ 30
PIÑA COLADA	S/ 30
MARACUMANTO	S/ 30
SANGRE DE TORO	S/ 30
TROPICAL PISCO	S/ 30
GINGER PISCO	S/ 30
MOSCOW MULE	S/ 32
NEGRONI	S/ 32
PISCO SOUR NEGRA CRIOLLA Portón	S/ 33
GIN TONIC HENDRICKS	S/ 35
PISCO SOUR CATEDRAL doble	S/ 45
PISCO SOUR CON GRAN HERENCIA La Blanco	S/ 60





## **CORONA** DRINKS

**DREAM PARADISE**

*S/30*

**FRESH NATURE**

*S/30*

**SUNRISE VIEW**

*S/32*

**LEMON VERBENA**

*S/35*

## **CUSQUEÑA** DRINKS

**TRIYU MULE KAI**

*S/30*

**P&M KAI**

*S/32*



***¡Un Mar de Sabores!***

**desde 1994**