

# De tempo\_ rada



## **CEBICHE DE CHAMPIÑONES** ..... 39

Champiñones marinados en leche de tigre y crema de ají amarillo con choclo, camote glaseado y cebolla blanca.

## **CEBICHE CURRY** ..... 55

Dados con pesca del día, chutney de mango, gajos de mandarina, cebolla blanca, toques de leche de coco y ají limo.

## **TACU TACU DE PALLARES CON MARISCOS** ..... 49

Perfecta mezcla de pallares y arroz acompañada con salsa de mariscos.

## **TRES LECHEs CON COCADA** ..... 24

Tres leches servido sobre una base de cocada.



**Aquí no hay  
sufrimiento, no hay  
arrepentimiento,  
mucho menos culpa,  
solo existe el placer.**

**Adelante.**



# cebiches



## CEBICHE CLÁSICO

Pescado siempre fresco, limón, cebolla roja y ají limo, lechuga, choclo y camote glaseado.

PESCA DEL DÍA..... 49

CORVINA O LENGUADO..... 69

## CEBICHE MIXTO ..... 49

De calamar, pulpo, langostinos, conchas de abanico y pesca del día.

## CEBICHE CAPITAL ..... 62

En su nueva presentación, con cubos de salmón, atún y pesca del día, sobre salsa de ají amarillo y bañado con leche de tigre.

## CEBICHE DE PUERTO

Preparación al momento, de un clásico cebiche acompañado de crocantes calamares.

PESCA DEL DÍA..... 52

CORVINA O LENGUADO..... 69

# tiraditos



## TIRADITO CLÁSICO

Láminas de pescado bañadas con leche de tigre\*, acompañado de choclo.

PESCA DEL DÍA ..... 49

CORVINA O LENGUADO ..... 65

## TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

Pescado cubierto con leche de tigre y crema de ají amarillo.

PESCA DEL DÍA ..... 49

CORVINA O LENGUADO ..... 65

## TIRADITO ORIENTAL DE ATÚN ..... 49

Atún marinado en salsa de soya, sésamo, toques de mirin, juliana de kióon y cebolla.

## TIRADITO DE SALMÓN CON MIEL Y NARANJAS ..... 49

Láminas de salmón, acompañado de espárragos, champiñones, culantro, ají limo, salsa a base de naranja, miel y chutney de mango.

\* Leche de tigre: mezcla obtenida del cebiche, acompañada de pejerrey, langostino y pesca del día.

# piqueos fríos



## **PULPO AL OLIVO**..... 42

Finas láminas de pulpo en dúo de salsas de olivos acompañado de aceituna negras y huevo de codorniz.

## **CONCHITAS A LA CHALACA**..... 30

Con la chalaca de siempre, coronado con champiñones.

## **CARPACCIO DE ATÚN Y PESTO**..... 49

Atún sobre pesto, parmesano, hojas de albahaca, piñones y tomates confitados. Acompañado de nuestra salsa atigrada.

---

*En Pescados Capitales utilizamos sal de maras, insumo 100 % natural que se produce artesanalmente en la provincia de Urubamba, a 50 km de Cusco en las Salineras de Maras.*

---

# piqueos calientes



## CONCHITAS ORIENTALES..... 39

Con sabores del Barrio Chino.

## PULPO A LA PARRILLA..... 55

Crocante por fuera y suave por dentro; nuestro pulpo a la mantequilla aromatizada con estragón. Acompañado de verduras a la parrilla.

## WANTANES CAPITALES..... 35

Rellenos de pulpo, calamar y langostino, envueltos con masa de arroz y salsa de tomatitos picantones.

## ROLLITOS CAPITALES..... 39

Rellenos de langostinos con salsa oriental.

## LANGOSTINOS TEMPURA..... 42

Langostinos con crocante de tempura acompañado de tártara nikkei.

## CONCHITAS A LA PARMESANA..... 39

Gratinadas con mantequilla y parmesano.

## CALAMARES ANTICUCHEROS..... 55

Calamares a la parrilla marinados en nuestra salsa anticuchera.

# causas



## LANGOSTINOS..... 45

Tradicional causa de ají amarillo con langostinos, acompañada de láminas de palta y huevo de codorniz.

## CAUSA DE CAMARONES..... 59

Acompañada con camarones y salsa de palta.

## CAUSA DE ATÚN..... 49

Creativa causa con atún a la parrilla, palta, olivo y alcaparras.

## CAUSA DE PULPO A LA PARRILLA..... 48

Tierno pulpo sobre causa de papa amarilla y salsa de olivos.

# chicharrones y jaleas



## CHICHARRÓN DE PESCA DEL DÍA..... 49

El más clásico, siempre crocante. Acompañado de yuca frita y tártara.

## CHICHARRÓN DE CALAMAR..... 55

La tradición del chicharrón de mar. Acompañado de yuca frita y tártara.

## JALEA MIXTA DE MARISCOS DE PUERTO..... 59

Chicharrones de calamar, conchas de abanico, pulpo, langostino y filete de pescado frito.



## I R A

Chita a la parrilla, acompañada de puré de zanahoria, dados de yuca y salsa de pimienta rosa.

~ 69 ~

## S O B E R B I A

Filete de atún a la parrilla acompañado de pallares braseadas y verduras asadas.

~ 55 ~

## G U L A

Pasta casera gratinada con langostinos, pulpo, calamares y conchas.

~ 59 ~

## A V A R I C I A

Pulpo y pesca del día al wok, con el inconfundible ahumado chifero. Acompañado de chaufa blanco.

~ 55 ~

## L U J U R I A

Paiche a la parrilla con ensalada de chonta y chalaquita de cocona con ají charapita.

~ 51 ~

## E N V I D I A

Pasta negra con calamares acompañados de chimichurri de ají amarillo, finas láminas de ajo crocante y una clásica alioli.

~ 51 ~

## P E R E Z A

Filete de salmón a la parrilla sobre ensalada tibia de quinua y vainitas baby, tomate cherry y gajos de mandarina.

~ 55 ~







# arroces, chupes y más



## **CHAUFA DE MARISCOS..... 49**

Arroz y mariscos salteados al wok con salsa oriental, coronado con cebolla china y tiras de tortilla.

## **ARROZ CON MARISCOS..... 49**

Meloso arroz con langostinos, calamar, pulpo y conchas de abanico del día.

## **RISOTTO DE MARISCOS A LO MACHO..... 55**

Arroz arbóreo en su punto, mariscos y cremosa salsa a lo macho.

## **CHUPE DE CAMARONES..... 69**

Colitas de camarón, arroz reventado, papa amarilla, huevo pochado y concentrado de coral.

## **CON LANGOSTINOS..... 49**

## **AGUADITO DE PESCADO Y CONCHAS..... 55**

Aderezo norteño, chicha de jora, con pesca del día y conchas de abanico.

## **SUDADO DE PESCA DEL DÍA..... 55**

Pescado cocinado en sus propios jugos con cebolla roja, ají amarillo, tomate y culantro.

# pescados enteros, al gusto



*Elige un pescado, salsa y guarnición.*

## PESCADOS ENTEROS FRITOS

PESCA DEL DÍA (por kg)..... 90

CHITA (por kg)..... 150

*\*Incluye dos guarniciones,  
arroz con choclo o papas doradas*

## SALSAS

A LA MENIER U ORIENTAL..... 7

## GUARNICIONES

ARROZ CON CHOCLO..... 10

PAPAS FRITAS O DORADAS..... 10

LEGUMBRES SALTEADAS..... 12

ENSALADA CLÁSICA..... 15

ENSALADA DE GARBANZOS CON PALTA..... 15

# carnes



**LOMO SALTADO**..... 49

Clásico saltado de lomo. Acompañado  
de papas fritas y arroz blanco.

**BIFE ANGUS A LA PARRILLA**..... 70

Acompañado de vegetales a la parrilla.

# postres



## CRÈME BRULÉE DE AGUAYMANTO ..... 25

Cremoso de aguaymanto. Acompañado con sorbete de aguaymanto.

## DOMO CHOCO-LÚCUMA ..... 25

Semi esfera de chocolate amargo rellena de mousse de lúcuma y chocolate

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ ..... 25

Tarta de queso horneada bañada en salsa de maracuyá. Acompañado con sorbete de fresa.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE ..... 25

Con tibio centro líquido. Acompañado con helado de vainilla.

## TARTA DE NUTELLA ..... 25

Base de chocolate rellena de crema de Nutella. Acompañada con helado de chocolate.

## MOUSSE DE CHIRIMOYA ..... 25

Acompañado de gajos de naranja y pecanas tostadas.

## TRÍO DE SUSPIROS ..... 23

Suspiro clásico, de lúcuma y de maíz morado.

## HELADO ..... 10

A escoger entre sorbete de aguaymanto, fresa, chirimoya, helado de vainilla o chocolate.

