

segundewelle

EN EL

MAR

NACIÓ TODO

Mis veranos en San Bartolo, un balneario cerca de Lima, marcaron mi infancia y mi futuro. Allí descubrí mi pasión por la comida marina, aprendiendo de mi madre y luego pescando con amigos. Esas experiencias tempranas, desde degustar pescado fresco hasta vender nuestra propia pesca y cocinar para amigos, sentaron las bases de mi carrera en la gastronomía.

La cocina peruana, hoy un fenómeno global, se nutre de estas raíces y técnicas ancestrales. Estas vivencias han sido fundamentales para el éxito de Segundo Muelle, que ahora cuenta con numerosos restaurantes en varios países.

Mi objetivo es transmitir en cada local no solo el mejor sabor, sino también la rica historia que hay detrás de cada plato, honrando así mis orígenes en San Bartolo.

Daniel Manrique W.

Fundador



niubiz:

EN LA

ORILLA

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.



CAUSA
ACEBICHADA

Causa de Cangrejo

49

Con palta & mayonesa de rocoto.

Crocante del Mar

45

Pejerreyes arrebozados, patacones, salsa de rocoto con chalaquita de ajíes limo & leche de tigre.

Wantanes de Cangrejo

42

Con salsa de tamarindo & salsa wayen.

Tartar de Atún

45

Palta, salsa acebichada, vinagre balsámico & tostadas.

Causa Acebichada

47

Cubierta con tartar de pesca premium en salsa acebichada & chicharrón de pota.

Jalea del Pescador

65

Pesca del día, mariscos, plátanos fritos, yucas crocantes, salsa criolla, golf & tártara.



TARTAR
DE ATÚN

Conchas a la Parmesana

69

Mantequilla & queso parmesano gratinado.

Pulpo a la Parrilla

75

Papas doradas & chimichurri.

Piqueo Tres Cebiches 92

Cebiche Segundo Muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajíes con choclo & camote.

Muchame de Bonito 42

Palta, tomatito cherry & galleta de soda.

Conchas Parrilleras 54

Mantequilla agridulce, ajos crocantes & limón.



PASIÓN POR EL M A R

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada hacia 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.



Leche de Tigre 'La Verídica'	48	Tiradito a la Huancaína	52
Trozos de pescado, mariscos en jugo de cebiche con choclo, canchita & ají limo.			
Cebiche de Pescado	52	Cebiche Camino al Norte	59
Leche de tigre, cebolla, ají limo, camote glaseado & choclo.			
Cebiche 'El Silencio'	75	Chalaquita de Pulpo y Calamar	45
Pesca premium, leche de tigre norteña, comote, choclo & chifle			
En salsa de ají amarillo.			
Tiradito del Muelle	52		
Lenguado en salsa de la casa con aceite de oliva & palta.			



Cebiche Frito

56

Pescado empanizado frito en salsa de ajíes, con tempura de camote & choclo a la plancha.

Cebiche Segundo Muelle

75

Pesca premium, pulpo, salsa de rocoto, camote glaseado & choclo.

Cebiche de Pulpo

59

Leche de tigre, cebolla, ají limo & tortitas de choclo.

Cebiche Combinado a los Tres Ajíes

59

Pesca del día con leche de tigre a los tres ajíes, chicharrón de pota, langostinos & tentáculo de pulpo.

Cebiche Mixto Power 75

Pesca premium, conchas negras, leche de tigre, choclo & camote.

Cebiche Carretillero

54

Pescado, mariscos, leche de tigre, chifle & cancha.



CEBICHE
SEGUNDO MUELLE

NIKKEI

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



Maki Acebichado**New Style**

Palta, langostino, atún, chicharrón de calamar & salsa acebichada.

38**Ebi Maki****40**

Tartar de langostinos, palta & togarashi, montados con queso crema.

Parma Roll**40**

Palta, langostinos, pulpa de cangrejo, mantequilla & parmesano gratinado.

Crab Roll**40**

Kanikama, queso crema & palta con pulpa de cangrejo en salsa funghi.

Tartar Maki**45****Atún Teriyaki****52**

Langostinos, palta, salmón acebichado, quinua crocante & salsa agridulce.

Verduras salteadas al wok & arroz.

**CRAB
ROLL**

Chaufita 'Capón'

54

Chancho, pollo, langostinos & holantao al wok con wantanes de pollo en salsa de tamarindo.

Chaufa Hoisin

59

Al wok, langostinos & vegetales orientales con Chanchito en salsa hoisin.

Tataki Nikkei

62

Salmón sellado en salsa de maracuyá con chimichurri, perlas de tobico & tapiocas crocantes de ají.

Muelle Maki

40

Langostinos, palta, camote, lenguado, cebolla en tempura & salsa cebichera.

Bao de Langostinos

20

Langostinos crocantes, mayonesa de sriracha, jalapeños & coleslaw

Crunchy Roll

45

Palta, queso crema, cubierta en ajonjolí con langostinos al tempura en salsa spicy.



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.



Arroz Borracho

59

Al wok en salsa de cerveza con pescado a la parrilla & salsa criolla.

Arroz con Mariscos

54

Con salsa de la casa, parmesano & culantro.

Chicharrón de Pescado

49

Yuca crocante, golf & tártara.

Chicharrón Mixto

56

Pescado, langostinos, calamar, yuca crocante con golf & tártara.

Cebiche de Pato

69

En salsa de naranja sobre puré de yuca.

Chicharrón de Calamar

62

Yuca crocante, golf & tártara.



Corvina Abrasada

68

Medallón de corvina al papillote con aceite de oliva, mantequilla clarificada & arroz saborizado.

Pescado a lo Macho

64

Filete de pescado en salsa blanca con mixtura de mariscos a la crema de ají amarillo & arroz.

Arroz Callao con Mariscos

65

Arroz meloso, mixtura de mariscos, salsa de langostinos & chalaquita.

Tacu Quinua

69

Pesca del día en salsa de langostinos, conchas & langostinos al grill.

Salmón a la Parrilla

68

con guarnición a elección.

Pescado a la Plancha

52

Filete de pesca del día con guarnición a elección.



CRIOULLO

Sin amarras ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos en 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.



ARROZ
CON PATO

Sudado de Pescado	49	Seco de Asado de Tira	59
Fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla, ajíes & arroz.			
Chupe de Langostinos	52	Plancha a la Chiclayana	82
Papa amarilla, arroz, leche & huevo a la inglesa.			
Parihuela	59	Arroz con Pato	68
Concentrado de pescado, mariscos & pulpa de cangrejo.			
Tacu Tacu de Mariscos	56	Lomo Saltado	62
De pallares en salsa de mariscos.			

Huerto de Mariscos 59

Quinua al wok con vegetales, con mariscos al grill & salsa de anís estrella.



LOMO SALTADO

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, completan la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.



**Spaghetti con
Vongole y Langostinos** 49

En salsa de tomate &
albahaca.

**Pappardelle Mar
Adentro** 69

Salsa blanca con langostinos,
lomo fino al grill &
champiñones.

**Fettuccini Mar
do Inferno** 56

Langostinos & calamar en
salsa arrabiata.

**Risotto de Quinua
con Lomo** 62

En salsa huancaína con
lomo saltado al wok.

**Spaghetti a la
Huancaína con Lomo** 62

Con queso parmesano,
lomo fino al grill &
langostinos.

Fideuá Marisquero 69

Fideos, mariscos, langostinos,
calamar & corvina.

**Risotto de
Langostinos** 59

Arroz arbóreo con vegetales.

**Langostinos Jumbo
al Ajillo** 75

Al grill en salsa de
mantequilla & ajos, con
pan focaccia.



SPAGHETTI A LA
HUANCAÍNA CON LOMO

Comenzamos en un pequeño garaje, con cuatro mesas y un equipo de tres personas. Hoy nos encontramos en varios países alrededor del mundo, con 16 restaurantes y más de 800 colaboradores que hacen posible que miles disfruten de pasión, sabor y sonrisas sin fronteras.

Segundo Muelle, Playa Norte
San Bartolo - Lima, Perú

