

Segundo  
Jewelle

# 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



mastercard.

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 ajés 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.





## 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 MAR

---

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** 48

### **‘La Verídica’**

Trozos de pescado, mariscos en jugo de cebiche con choclo, canchita & ají limo.

## **Cebiche de Pescado** 52

Leche de tigre, cebolla, ají limo, camote glaseado & choclo.

## **Cebiche ‘El Silencio’** 75

Pesca premium, leche de tigre norteña, comote, choclo & chifle

## **Tiradito del Muelle** 52

Lenguado en salsa de la casa con aceite de oliva & palta.

## **Tiradito a la Huancaína** 52

Pesca del día en salsa de ají amarillo con camote glaseado & choclo.

## **Cebiche Camino al Norte** 59

Cabrilla fresca, leche de tigre norteña, choclo, yuca, cebolla & ají limo.

## **Chalaquita de Pulpo y Calamar** 45

En salsa de ají amarillo.





## 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.





# 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

38

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

## 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

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

## Atún Teriyaki

52

Verduras salteadas al  
wok & arroz.





## Chaufita ‘Capón’

54

Chanco, 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.

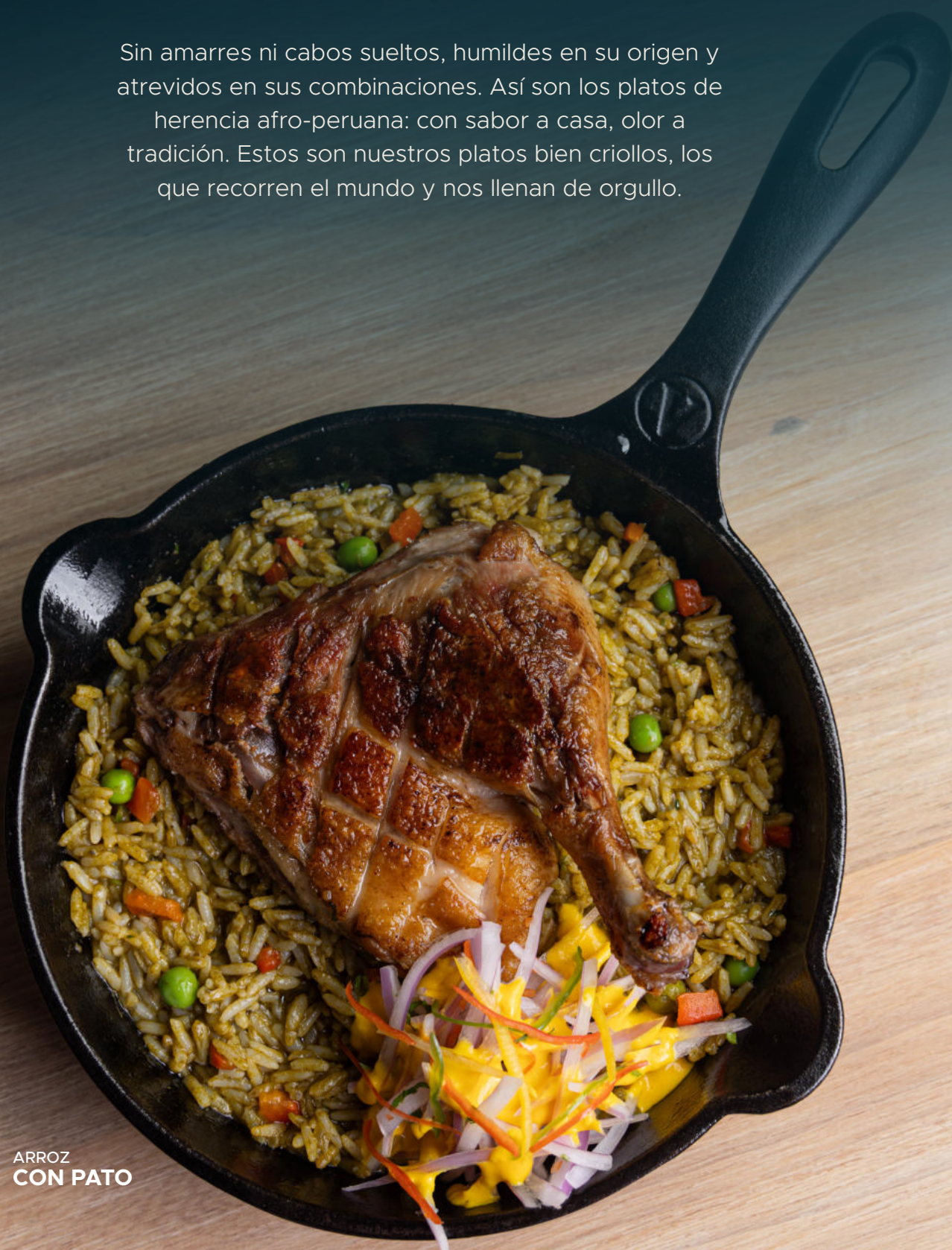




# CRIOLLO

---

Sin amarres 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

Fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla, ajíes & arroz.

## **Seco de Asado de Tira** 59

Con frejol, arroz & salsa criolla.

## **Chupe de Langostinos** 52

Papa amarilla, arroz, leche & huevo a la inglesa.

## **Plancha a la Chiclayana** 82

Zapallo loche, ajíes con medallón de corvina.

## **Parihuela** 59

Concentrado de pescado, mariscos & pulpa de cangrejo.

## **Arroz con Pato** 68

Pato cocinado lentamente, salsa criolla & huancaína.

## **Tacu Tacu de Mariscos** 56

De pallares en salsa de mariscos.

## **Lomo Saltado** 62

Al wok, tomate, cebolla, arroz & papas fritas.

## **Huerto de Mariscos** 59

Quinoa 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.

A close-up photograph of a dish of Papardelle pasta served on a blue ceramic plate. The pasta is coated in a creamy white sauce and topped with several large, cooked shrimp. A side of rich, dark brown mushroom sauce is also present on the plate. The dish is garnished with a small sprig of fresh green basil and a dusting of finely shredded white cheese. The background is a dark, textured surface.

PAPARDELLE  
MAR ADENTRO

**Spaghetti con  
Vongole y Langostinos** 49

En salsa de tomate & albahaca.

**Fettuccini Mar  
do Inferno** 56

Langostinos & calamar en salsa arrabiata.

**Spaghetti a la  
Huancaína con Lomo** 62

Con queso parmesano, lomo fino al grill & langostinos.

**Risotto de  
Langostinos** 59

Arroz arbóreo con vegetales.

**Pappardelle Mar  
Adentro** 69

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

**Risotto de Quinoa  
con Lomo** 62

En salsa huancaína con lomo saltado al wok.

**Fideuá Marisquero** 69

Fideos, mariscos, langostinos, calamar & corvina.

**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

