



LLAUCA no es solo Callao al revés... es el Callao de frente: directo, sabroso y sin filtros. Con la sazón que se hereda y el sabor que se goza.

Aquí nació el vacilón, la mezcla, el barrio y el buen comer. Somos la barra cevichera que rinde tributo al primer puerto, ese puerto bravo que, con cada ola y cada llegada, fusionó cultura y cocina para seguir armando el Perú.

Donde el sabor se cocinó con las bendiciones del mar y el calorcito de la familia.

En Llauca, lo simple se vuelve sabroso, lo elegante se siente de barrio, y los mariscos se sirven con actitud.

**SÁNGUCHES  
LLAUCA**

**PAN CON PEJERREY**

Pejerrey arrebozado, salsa tártara y sarsa criolla en pan francés.

S/19

**PAN CON PESCADO**

Pesca del día arrebozada, salsa tártara y sarsa criolla en pan francés.

S/19

**PAN CON HUEVERA FRITA**

Huevera arrebozada, salsa tártara, sarsa criolla y lechuga en pan francés.

S/18

**MUCHAME DE BONITO**

Bonito curado, palta, tomate, balsámico, aceite de oliva, ajo tostado y galletas.

S/39

**CONCHAS A LA CHALACA**

Conchas frescas sin coral, chalaquita con choclo y crema de rocoto. (6 und.)

S/37

**LECHE DE TIGRE LLAUCA**

Con crema de rocoto, pesca del día, pulpo y chicharrón de pota.

S/32

**PULPO A LA BRASA**

Con salsa anticuchera, chimichurri, pimienta, holantao, cebolla, papas doradas y choclo sancochado.

S/49

**WANTANES DEL PUERTO**

Wantanes rellenos de pescado, langostinos, pulpo, salsa de tamarindo y rocoto.

S/30

**TORREJITAS DE CHOCLO**

Con su cevichito de pota para montarlas.

S/30

**PULPO AL OLIVO**

Salsa olivo, palta, chalaquita, aceite de carbón, pimienta y galletas.

S/48

**CAUSA ACEVICHADA**

Montada con ceviche de pesca del día y palta.

S/38

**CAUSA DE LANGOSTINOS**

Con langostinos en salsa golf, palta, tomate cherry y huevo de codorniz.

S/39

**CAUSA DE PULPO AL OLIVO**

Con pulpo en salsa olivo, palta, huevo, tomate cherry y huevo de codorniz.

S/39

**CAUSA DE MARISCOS**

Montada con mariscos en salsa acevichada.

S/39



peruvian  
cuisine

**PARA EMPEZAR**

**PARA LA CAUSA**



## CEVICHE Y TIRADITOS

### TIRADITO CLÁSICO

Con leche de tigre clásica, al ají amarillo o al rocoto.

S/38

### TIRADITO BICOLOR

Con pesca del día, leche de tigre de rocoto y de ají amarillo.

S/38

### TIRADITO DEL BOYS

Nuestro homenaje al Callao: un tiradito clásico con un giro inesperado de tonos rosados que rinden tributo al Boys y un toque secreto de la casa que lo vuelve inolvidable.

S/38

### CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día con leche de tigre al estilo Llauca.

S/47

### CEVICHE MIXTO

Pesca del día y mariscos con leche de tigre al estilo Llauca.

S/48

### CEVICHE LLAUCA

Pesca del día, calamar, conchas, pulpo y langostinos con leche de tigre a la crema de rocoto.

S/49

### CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS

Conchas negras de tumbes al estilo Llauca.

S/42

### CEVICHE CARRETILLERO

Pesca del día con leche de tigre carretillera y chicharrón de pota.

S/47

### CEVICHE CARRETILLERO MIXTO

Pesca del día y mariscos con leche de tigre carretillera y chicharrón de pota.

S/ 48

*\*Cambia tu pesca del día a corvina + S/8.00.*

### PARIHUELA LLAUCA

Con cangrejo, langostinos, pulpo, calamar y pesca del día.

S/49

### SUDADO DE PESCADO

Con pesca del día, chicha de jora y arroz con choclo.

S/45

### AGUADITO DE MARISCOS

Con cangrejo, langostinos, pulpo, calamar y pesca del día.

S/46

### CHUPE DE PESCADO

Con pesca del día, huevo escalfado, queso y papa amarilla.

S/45



## SOPONES



**CALIENTES LLAUCA**

**ARROZ CON MARISCOS**

Con langostinos, conchas, pulpo y calamar acompañados con salsa criolla.

**S/46**

**CHAUFA DE PESCADO**

Arroz al wok, pachikay, holantao, frejolito chino, trozos de pesca del día empanizados y tortilla húmeda.

**S/43**

**CHAUFA DE MARISCOS LLAUCA**

Arroz al wok, pachikay, holantao, frejolito chino, mariscos y tortilla húmeda.

**S/45**

**TALLARÍN SALTADO LLAUCA**

Al estilo oriental con salsa tausí, tallarín, langostinos, pulpo, conchas y calamar.

**S/46**

**ARROZ CON CONCHAS NEGRAS**

Con base de camarones, cerveza negra y zapallo loche.

**S/46**

**ARROZ NORTEÑO**

Con mariscos, sabores del norte, culantro y queso parmesano.

**S/45**

**JALEA MIXTA**

Pesca del día y mariscos con yuca frita, tártara y salsa criolla.

**S/52**

**CHICHARRÓN MIXTO**

Mariscos, pesca del día, yuca frita y tártara.

**S/50**

**CHICHARRÓN DE PESCADO**

Pesca del día, yuca frita y tártara.

**S/47**

**CHICHARRÓN DE CALAMAR**

Aros de calamar, yuca frita y tártara.

**S/49**

**CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE**

**S/22**

**PICARONES**

**S/25**

**PAPAS FRITAS**

**S/8**

**PORCIÓN DE ARROZ CON CHOCLO**

**S/12**

**ENSALADA MIXTA PERSONAL**

**S/12**

**PORCIÓN DE YUCA FRITA**

**S/8**

**PORCIÓN DE CAMOTE**

**S/9**

**POSTRES**

**GUARNICIONES**



**RUMBA CHALACA**

**PISCO SOUR**

S/32

**MARACUYÁ SOUR**

S/32

**SERMÓN DEL CALLAO**

S/45

Predica y te tumba. Pisco sour catedral.

**FURIA DEL PUERTO**

S/45

Te da pasión y sabor, pero te revuelca. Maracuyá sour catedral.

**CHILCANO CLÁSICO**

S/32

**CERVEZA PILSEN CALLAO**

S/13

**CUSQUEÑA DORADA, TRIGO, NEGRA**

S/14

**HEINEKEN**

S/15

**CORONA**

S/15

**STELLA ARTOIS**

S/15

**ELIXIR LLAUCA / JARRA**

S/13 - S/29

Hierba luisa, menta, piña, manzanilla y limón.

**AGUA CON GAS / SIN GAS**

S/9

**COCA COLA**

S/10

**INCA KOLA**

S/10

**CHICHA / JARRA DE CHICHA**

S/12 - S/28

**LIMONADA CLÁSICA O FROZEN**

S/12

**MARACUYÁ**

S/12

**CAFÉ AMERICANO**

S/8

**CAPUCCINO**

S/9

**EXPRESO**

S/9

**EXPRESO DOBLE**

S/10

**INFUSIÓN**

S/7

Manzanilla o hierba luisa



peruvian  
cuisine

**CHELAS**

**BEBIDAS FRÍAS**

**BEBIDAS  
CALIENTES**

