

segundo
muelle

TIEMPO de Mareas

El invierno nos trae sabores que reconfortan





TATAKI NIKKEI



CHAUFA HOISIN



SOPA MARINERA



BAO DE
CHANCHITO
HOISIN

BAO DE LANGOSTINOS S/18.00

Pan bao relleno de langostinos crocantes al tempura, mayonesa de siracha, jalapeños y coleslaw.

BAO DE CHANCHITO HOISIN S/22.00

Suave pan bao al vapor, relleno de chancho glaseado en salsa hoisin, mayonesa de siracha, pepinillos japoneses y coleslaw.

SÁNGUCHE DE PEJERREY S/22.00

Pejerrey crocante en pan artesanal, acompañado de mayonesa de rocoto, huancaína rústica y sarsa criolla.

SÁNGUCHE DE ATÚN AHUMADO S/24.00

Jugoso atún a la brasa en pan francés crocante, con chimichurri de ají limo que realza su sabor ahumado.

MUSHAME DEL PACÍFICO S/39.00

Láminas de bonito fresco aromatizadas al ajo y limo, palta fuerte, tomatito cherry con su tradicional galleta soda.

CHAUFA HOISIN S/52.00

Arroz al wok con langostinos, vegetales orientales y chanchito cocido lentamente en salsa hoisin.

TIMBAL DE MAREAS S/54.00

Pasta ancha impregnada en un jugo marino de langostinos, gratinada con parmesano y mozzarella.

TATAKI NIKKEI S/59.00

Salmón sellado y bañado en salsa de maracuyá, realizado con chimichurri y perlas de tobico. Acompañado de crocantes tapiocas de ají.

SOPA MARINERA S/62.00

Fondo de pescados, langostinos, calamar y trozos de corvina, con aceite de oliva y tomillo, servido caliente con pan focaccia.

FIDEUÁ MARISQUERO S/65.00

Fideos cortos cocidos lentamente en caldo concentrado de mariscos, langostinos y calamar, coronados con trozos de corvina fresca.



SÁNGUCHE
DE ATÚN
AHUMADO



MUSHAME DEL
PACÍFICO



FIDEUÁ
MARISQUERO