

Segundo muelle

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



PacifiCard

An aerial photograph of a rugged coastline. The water is a deep turquoise color, with white foam from breaking waves visible along the shore. The rocks are dark and jagged, with some green vegetation growing on them. The text is overlaid in the center of the image.

— EN EL —
MAR
NACIÓ TODO



Casi todos los veranos de mi infancia los pasé en San Bartolo, un balneario situado a 46 km al sur de Lima. Desde los 6 años, tuve la suerte de disfrutar del pescado muy fresco. Mi madre, de quien aprendí a cocinar, lo compraba en la caleta de pescadores artesanales de la Playa Sur, que aún existe. Con los años, mi afición por la comida marina creció y, junto a un grupo de amigos, comencé a incursionar en la pesca. A los 16 años, entrábamos al mar con una red de pescar amarrada a una especie de balsa, remando hasta la rompiente de Peñascal. Dejábamos la red por la tarde y la recogíamos al día siguiente por la mañana. Vendíamos la mayoría de la pesca de casa en casa, reservando lo mejor para cocinar y disfrutar con mis amigos. Aquí es donde puse a prueba todo lo que aprendí de mi madre: cebiches, sudados, chicharrones, etc. Fue mi primer trabajo y mi primera pasión.

Hoy, la gastronomía en Perú es un fenómeno de masas que nos impulsa a mirar siempre hacia el futuro. Sin embargo, encontramos inspiración en estas miradas al pasado, en las técnicas ancestrales y en las historias que nos llenan de ilusión y ganas de seguir innovando para descubrir nuevos sabores. Todas estas enseñanzas han dado frutos.

Segundo Muelle hoy cuenta con más de 19 restaurantes en 6 países, con más de 600 colaboradores que atienden satisfactoriamente a más de un millón de comensales al año. Por eso, siempre recuerdo esos veranos en San Bartolo, donde descubrí mi vocación. Es el legado que quiero dejar en cada restaurante de Segundo Muelle: la experiencia del mejor sabor acompañado de una gran historia.

Daniel Manrique W.
Fundador

An aerial photograph of ocean waves crashing onto a sandy beach. The water is a deep, vibrant blue, while the foam of the waves is a bright, white turquoise. The sand is a warm, golden-brown color. The text is overlaid on the image, centered horizontally.

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.

segunda
muelle



TARTAR DE ATÚN
ACEBICHADO



CAUSA ANTICUCHERA **\$15.20**

Papa aderezada con ají amarillo, acompañada de huevo, aguacate y coronada con pulpo y camarón a la plancha con salsa anticuchera.



PIQUEO TRES CEBICHES

Nuestros Cebiches Bandera, Tres Ajíes, Norteño y Segundo Muelle, acompañados con choclo y camote.

\$32.55

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO

Atún y aguacate en salsa acebichada, acompañado con tostaditas.

\$15.30

CONCHAS CRAB

Rellenas de pulpa de cangrejo en queso parmesano gratinado.

\$18.55

***Precios no incluyen IVA y servicios**



CAUSA DE CANGREJO

Masa de papa amarilla aderezada en zumo de limón, y un toque de ají amarillo sin picante, con aguacate y pulpa de cangrejo.

\$16.00

WANTANES DE LOMO SALTADO

Crujientes wantanes rellenos de lomo al wok. Disfrútalos acompañados con guacamole.

\$12.00



TORTILLA DE CHOCLO
CARRETILLERA

TORTILLA DE CHOCLO CARRETILLERA

Tortilla de choclo crocante acompañados de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebuchada del muelle.

\$17.35

TRÍO DE CAUSAS

Tres delicadas causas: de camarón, pulpo y cangrejo, aderezadas con mayonesa, zumo de limón, toque de ají amarillo y salsa de rocoto.

\$23.95



TARTAR DE
SALMÓN

TARTAR DE SALMÓN

Salmón, aguacate y tomate con un toque de culantro, acompañado con tostaditas en reducción balsámica.

\$19.00

JALEA MIXTA

Mixtura de chicharrón de mariscos y yuca; acompañada de salsa criolla, salsa tártara y salsa golf.

\$20.15



PULPO AL GRILL **\$23.00**

Pulpo al grill con papas doradas o ensalada de la casa.



A fisherman in a small boat is shown at sunset, holding a large net. The scene is dimly lit with warm orange and yellow tones from the setting sun. The fisherman is silhouetted against the bright sky. The net is large and appears to be full of fish, though the details are obscured by the low light. The background shows a calm sea and distant land under a cloudy sky.

— 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.



CEBICHE TRES AJÍES

Mixtura de mariscos bañada en exquisita crema de ajíes, limón, cebolla roja en cuadritos y cilantro picado, acompañado de choclo y camote glaseado.

\$18.30

CARPACCIO DE PULPO

Láminas de pulpo en salsa alioli, aguacate, queso parmesano, alcaparras, aceite verde y tostadas.

\$21.25

CEBICHE DE LENGUADO, PULPO Y CAMARONES

En leche de tigre con choclo y camote.

\$16.90



JIPIJAY

Mix de mariscos en abundante leche de tigre mezclada con nuestra salsa de maní. Acompañado de hilos de plátano verde y aguacate.

\$16.56

CEBICHE SEGUNDO MUELLE

El de la casa. Pescado y pulpo bañados en salsa segundo muelle, acompañado de choclo y camote glaseado.

\$17.70

LECHE DE TIGRE “LA VERÍDICA”

Abundante jugo de cebiche con pescados y mariscos concentrados, choclo, canguil y su toque de ají limo.

\$16.79

***Precios no incluyen IVA y servicios**



CEBICHE CARRETILLERO

\$19.65

Plato de carretilla. Pescados y mariscos bien picados acompañados de abundante leche de tigre y crocante chicharrón de calamar.

A hand is shown from the top, sprinkling a fine brown powder (likely furikake) over several pieces of sushi. The sushi pieces are arranged on a dark, flat surface. The background is dark and out of focus, emphasizing the hand and the food.

NIKKEI

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

*segunda
muelle*



EBI MAKI



CHAUFA QUINUA THAI **\$20.35**

Quinoa al wok, salteada con holantao, camarones y frejol chino, acompañados con trozos de lomo y wantanes de pollo.



MUELLE MAKI

Rolls rellenos de camarón, aguacate, camote, cubiertos con lenguado, bañados con salsa cevichera y coronados con cebolla al tempura.

\$17.00

TACU MAKI

Empanizado relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa criolla.

\$12.00

PLANCHA ORIENTAL

Verduras salteadas al wok con trozos de corvina a la plancha y acompañadas de arroz frito con vegetales.

\$23.00



CAMARONES FURAI

Empanizados y crocantes; acompañados de fideos de arroz frito y salsa de maracuyá.

\$15.40

TARTAR MAKI

Hecho a base de camarón y aguacate, empanizado con quinua crocante, coronado con salmón acebichado y bañado con salsa agridulce.

\$13.50

EBI MAKI

Rolls rellenos de aguacate y camarón, cubiertos con togarashi, montados con tartar de camarón y queso crema flameado.

\$17.00

*Precios no incluyen IVA y servicios

NIKKEI



PARMA
ROLL

PARMA ROLL

Relleno de aguacate, camarón, coronado con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.

\$15.00

MAKI FURAI

Rolls crocantes y empanizados por fuera, rellenos de camarón, aguacate y queso crema.

\$15.00

CHAUFITA CAPÓN

Arroz al wok con vainita china, chancho, pollo y camarones.

\$18.00



ACEBICHADO
NEW STYLE

ACEBICHADO NEW STYLE

Maki de aguacate y camarones, con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por afuera.

\$14.00

CHAUFA DE MARISCOS

Arroz frito con mariscos salteados al fuego.

\$20.35



GRILL MAKI

\$17.00

Rolls rellenos de lomo fino en tempura, aguacate y queso crema, cubiertos con láminas de lomo fino, bañados en salsa ponzu y chimichurri.

NIKKEI

*Precios no incluyen IVA y servicios



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



FETTUCCINI MAR DO INFERNO

Fettuccini de tinta de calamar, bañados con salsa arrabiata y salteados con camarones y calamar.

\$21.20

RISOTTO DE CANGREJO

Arroz arborio cremoso con pulpa de cangrejo flameado al vino blanco.

\$24.10

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO

Nuestro delicioso spaguetti en salsa huancaína con lomo a la parrilla y servido con camarones.

\$24.50



SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI

Arroz arborio cremoso con vegetales y salmón a la parrilla.

\$25,20

RISOTTO CON CORVINA EN SALSA DE ALCAPARRAS

Arroz arborio cremoso con corvina en salsa de mantequilla acompañados de alcaparras.

\$24.00

PARPADELLE MAR ADENTRO

Pasta con camarones en salsa blanca y lomo a la plancha en salsa de champiñones.

\$24.50



FETTUCCINI MAREMONTI

\$23.50

Pasta en salsa napolitana con un toque picante, con pulpo al carbón.

The background image shows a coastal town built on a hillside. In the foreground, there are green plants with red flowers. The town features several multi-story buildings, some with balconies, and a church with a yellow roof on the hill. The ocean is visible in the distance, and palm trees frame the top of the image.

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

ARROZ BORRACHO

Exquisita fusión de sabores: arroz al wok con camarones, pimientos y salsa cervecera, acompañado de corvina de roca y salsa criolla con huancaína.

\$22.10

ATAMALADO DE MARISCOS

Arroz y mariscos a base de salsa norteña acompañados de un anticucho de pescado. Servido con salsa criolla.

\$21.00

CHUPE DE CAMARONES

Concentrado de camarones, coral, papa amarilla, arroz, leche y habas. Servido con un delicioso huevo escalfado.

\$20.35



ARROZ CALLAO
CON MARISCOS

ARROZ CALLAO CON MARISCOS

Arroz con mixtura de mariscos en salsa de camarones, acompañado de la clásica chalaquita.

\$21.95

CORVINA A LO MACHO

Filete de corvina a la plancha cubierto con mariscos en crema de ají amarillo y cilantro. Acompañado de arroz blanco.

\$24.10



PARIHUELA

\$21.90

Delicioso concentrado de pescado y mariscos con un toque de cilantro y limón.

CLÁSICOS

*Precios no incluyen IVA y servicios



CRIOLOS

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.



MAJADO DE YUCA CON
CORVINA Y PULPO

MAJADO DE YUCA CON CORVINA Y PULPO

Majado de yuca, acompañado de corvina y pulpo con salsa de anís estrella.

\$21.00

SUDADO DE PESCADO

Pesca del día cocinada lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla y ajíes; aromatizado con cilantro y acompañado de arroz

\$18.95

ARROZ CON CANGREJO DEL MUELLE

Mezcla de arroz con pulpa de cangrejo y pimientos de colores, bañado con una cremosa salsa de cangrejo, acompañado con nuestro cocolón, maduro caramelizado y salsa criolla con aguacate.

\$18.95



LOMO
SALTADO

LOMO SALTADO

Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. con arroz y papas fritas.

\$18.65

PLANCHA BATAYAKI

Mixtura de mariscos en salsa batayaki; acompañado con onigiri.

\$25.30

AJÍ DE GALLINA

Tierna pechuga de pollo mechada acompañada de nuestra exquisita salsa de ají amarillo al estilo Segundo Muelle, servida con papas cocidas y arroz blanco

\$16.50

RISOTTO CON LOMO SALTADO

Arroz arborio cremoso, con lomo saltado al wok y vegetales acompañado de hilos de papa amarilla.

\$23.70



TACU TACU PICANTE DE MARISCOS

\$20.37

Mezcla de arroz y pallares, acompañados de salsa de mariscos.

CRIOLLOS

*Precios no incluyen IVA y servicios

A close-up photograph of a slice of cake on a white plate. The cake is topped with a swirl of white cream and fresh berries, including strawberries, raspberries, and blueberries. A small green leaf is also on top. The plate is decorated with a drizzle of red berry sauce. In the background, more berries are scattered on a white surface. The word "POSTRES" is overlaid in large white letters.

POSTRES

FRANCISCANA DE
FRUTOS ROJOS



SUSPIRO LIMEÑO

Manjar, copos de merengue italiano y canela.

\$6.40

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

La fruta de la pasión llega a su paladar en un exquisito cheesecake a base de maracuyá, queso crema y leche condensada.

\$6.90

FRANCISCANA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho humedecido con un mix de leches, relleno de crema pastelera y frutos rojos, acompañado de una salsa de chicha morada.

\$7.60



ICE CREAM BROWNIE

Chocolate, salsa inglesa, helado de vainilla y fudge.

\$7.60

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Cremoso, suave y espumoso mousse de chocolate amargo ecuatoriano sobre lámina crocante de barquillo y salsa de caramelo.

\$6.90

TARTELETA DE COCO Y PIÑA

Deliciosa combinación de piña y coco sobre crocante tartaleta de mantequilla.

\$6.90



CREMA VOLTEADA **\$6.90**

Suave crema volteada a base de leche, acompañada de caramelo y decorado con arándanos.

POSTRES

*Precios no incluyen IVA y servicios

JUGO / JARRA + \$1.00 Frozen

CHICHA MORADA

\$4.00 / \$15.40

JUGO DE FRUTILLA

\$3.75 / \$14.10

JUGO DE MARACUYÁ

\$3.75 / \$14.10

LIMONADA CON FRUTILLA

\$4.00 / \$15.40

LIMONADA DE COCO

\$4.00 / \$15.40

JUGO DE MORA

\$3.75 / \$14.10

JUGO DE NARANJA CON FRUTILLA

\$4.00 / \$15.40

JUGO DE PIÑA

\$3.75 / \$14.10

LIMONADA IMPERIAL

\$4.00 / \$15.40

JUGO DE NARANJILLA

\$3.75 / \$14.10

JUGO DE NARANJA

\$3.75 / \$14.10

LIMONADA

\$3.75 / \$14.10

BEBIDAS SOFT

COCA COLA REGULAR

\$3.20

SPRITE

\$3.20

COCA COLA SIN AZUCAR

\$3.20

INCA KOLA

\$3.00

AGUA CON GAS

\$3.00

AGUA SIN GAS

\$2.00

BEBIDAS CALIENTES

AGUAS AROMÁTICAS

\$3.00

AMERICANO

\$3.50

CAPUCCINO

\$3.80

CAFÉ DESCAFEINADO

\$3.90

EXPRESSO

\$3.00

EXPRESSO DOBLE

\$3.90

MOCACCINO

\$3.80

CORTADO

\$3.00

IRISH COFFEE

6.25



Caleta de pescadores, Playa Sur
San Bartolo - Lima, Perú

¡Un Mar de Sabores!

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



PacifiCard