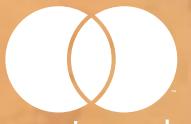




segundelle

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



mastercard

niubiz:

— EN EL —
MAR
NACIÓ TODO





CEVICHE
SEGUNDO MUELLE

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,

Daniel Manrique W.
Fundador

— 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.





ANTICUCHO
CON PAPA A
LA HUANCAÍNA



WANTANES DE
CANGREJO



NUEVO

CROCANTE DEL MAR

S/ 42

Pejerreyes arrebozados y dorados a la perfección sobre una base de patacones, bañado ligeramente en una salsa de rocoto. Acompañada de una chalaquita de ajíes limo y leche de tigre.

ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA

S/ 32

Anticucho de corazón de res a la parrilla; acompañado de papa y salsa a la huancaina a base de ají amarillo ligeramente picante.

CAUSA DE CANGREJO

S/ 42

Masa de causa tradicional, palta, mayonesa de rocoto y pulpa de cangrejo.

WANTANES DE CANGREJO

S/ 42

Crujientes wantanes rellenos de pulpa de cangrejo; acompañados con salsa de tamarindo y salsa wayen.

NUEVO

CAUSA ACEBICHADA

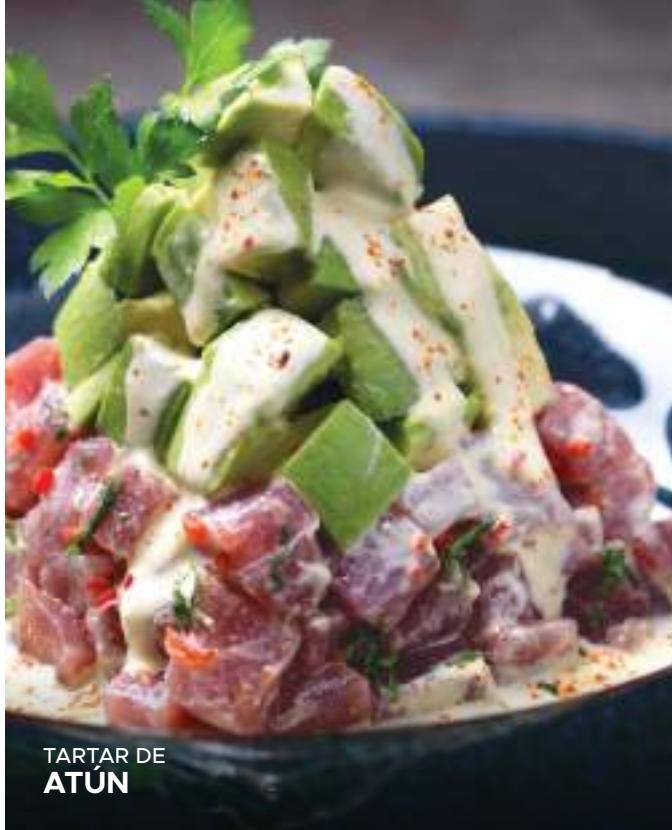
S/ 45

Masa de causa cubierta con láminas de palta y pesca premium mezclado con salsa acebichada, coronada con chicharrón de pota.



NUEVO
**HUMMUS
DE ATÚN**

S/ 48
Tartar de atún, culantro y ají limo; con hummus de zarandaja acebichada, acompañado de tostadas crocantes de masa madre.



**TARTAR DE
ATÚN**

Cortes de atún y palta en salsa acebichada, acompañados de tostaditas y vinagre balsámico.

S/ 42



**JALEA DEL
PESCADOR**

Pesca del día, mariscos, plátanos fritos al perol, yucas crocantes y salsa criolla; acompañados con salsa golf y tártara.

S/ 63

**CAUSA
ANTICUCHERA**

Masa de causa tradicional, bañada con huancaina y acompañada con pulpo y langostinos en salsa anticuchera.

S/ 54

**CONCHAS A LA
PARMESANA**

Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.

S/ 65



PIQUEO
TRES CEBICHES



PULPO A LA
PARRILLA



**PULPO A LA
PARRILLA** S/ 75

Tentáculos de pulpo al grill y papas doradas; acompañados con chimichurri.

**PIQUEO
TRES CEBICHES** S/ 90

Cebiche segundo muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajíes; acompañados de choclo y camote.

**PIQUEO
CRIOLLO** S/ 98

Ronda criolla; causa de pollo, tamal verde, chicharrón de cerdo, papa a la huancaina, anticucho; acompañados de salsa criolla y choclo salteado.



— PASIÓN POR EL — MAR

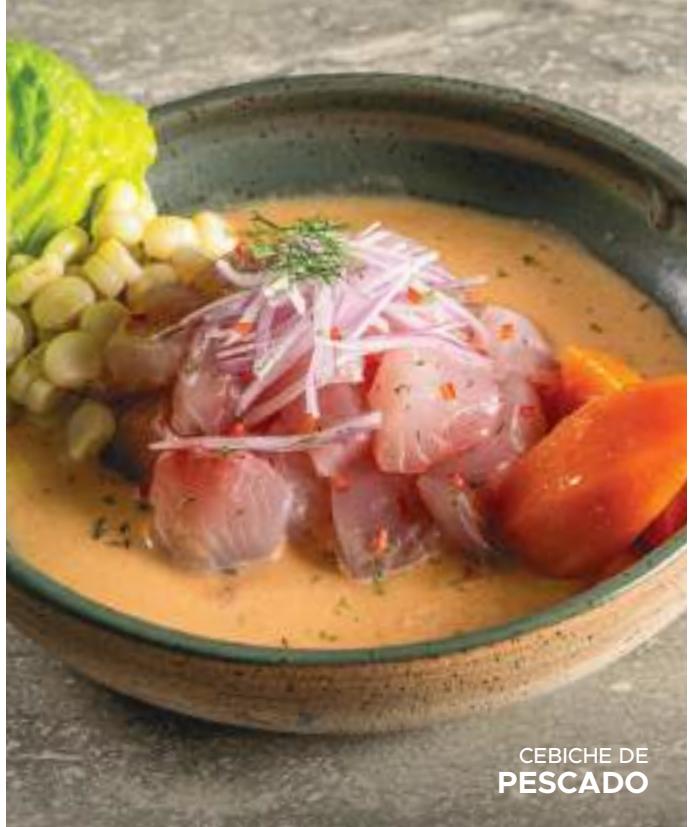
Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada hacia altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajíes, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión.
Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche, o llámalo Perú.



niubiz:



CEBICHE COMBINADO
A LOS TRES AJÍES



CEBICHE DE
PESCADO

**LECHE DE TIGRE
'LA VERÍDICA'** S/ 47

Abundante jugo de ceviche con trozos de pescados y mariscos concentrados, choclo, canchita y su toque de ají limo.

**CEBICHE DE
PESCADO** S/ 50

Pesca del día bañado en nuestra riquísima leche de tigre, acompañado de choclo y camote glaseado.



LECHE DE TIGRE
'LA VERÍDICA'

**CEBICHE
CARRETILLERO** S/ 52

Pescado y mariscos bien picados; acompañados de abundante leche de tigre, chifle y cancha.

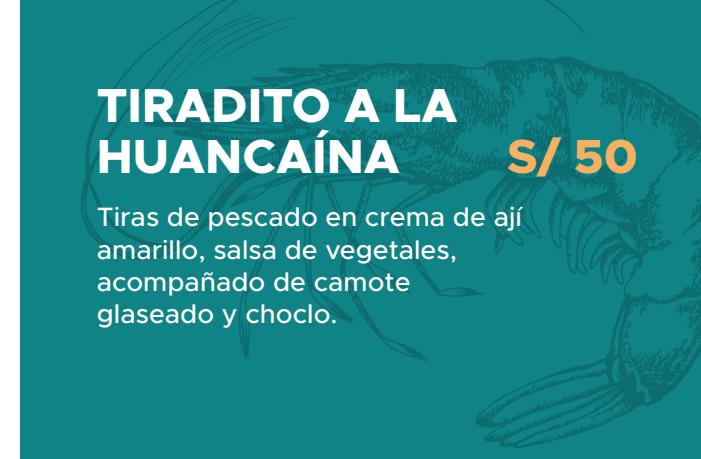
**CEBICHE COMBINADO
A LOS TRES AJÍES** S/ 54

Pesca del día bañada de leche de tigre en salsa tres ajíes, acompañado de chicharrón de pota, langostinos y tentáculo de pulpo.



**TIRADITO A LA
HUANCAÍNA** S/ 50

Tiras de pescado en crema de ají amarillo, salsa de vegetales, acompañado de camote glaseado y choclo.





CEBICHE CAMINO AL NORTE S/ 54

Cubos de Cabrilla fresca norteña en base a choclo y yuyo, acompañados de leche de tigre aromatizada con ají mochero.



CHALAQUITA DE
PULPO Y CALAMAR

CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR S/ 42

Pulpo y calamar bañado en salsa de ají amarillo.



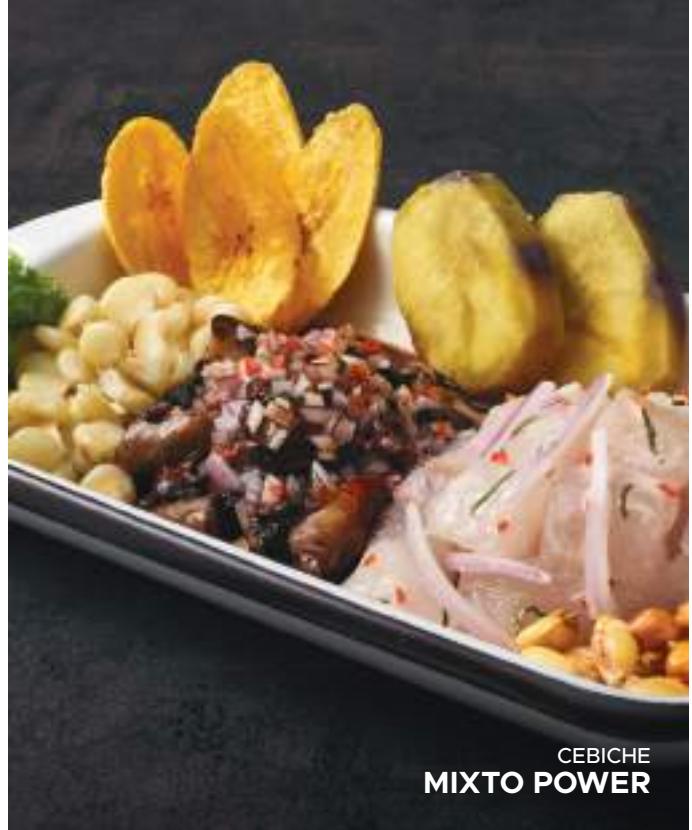
CEBICHE
FRITO

CARPACCIO DE PULPO S/ 59

Láminas de pulpo en salsa alioli, palta, queso parmesano, alcacarras, aceite verde y tostadas.

CEBICHE FRITO S/ 54

Pescado empanizado y frito, en salsa de ajíes, acompañado de tempura de camote y choclo a la plancha.



CEBICHE DE PULPO S/ 59

Pulpo, cebolla roja y ají limo, bañado en una leche de tigre; acompañado con tortitas de choclo.

CEBICHE MIXTO POWER S/ 69

Pesca premium y conchas negras en abundante leche de tigre. Acompañados con choclo y camote glaseado.

CEBICHE 'EL SILENCIO' S/ 75

Pesca premium acompañado con poderosa leche de tigre norteño, camote, choclo y chifles.

CEBICHE SEGUNDO MUELLE S/ 75

Pesca premium y pulpo, bañado en una base de salsa de rocoto y vegetales, acompañado de camote glaseado y choclo tierno.

CARPACCIO DE SALMÓN Y ALCAPARRAS S/ 62

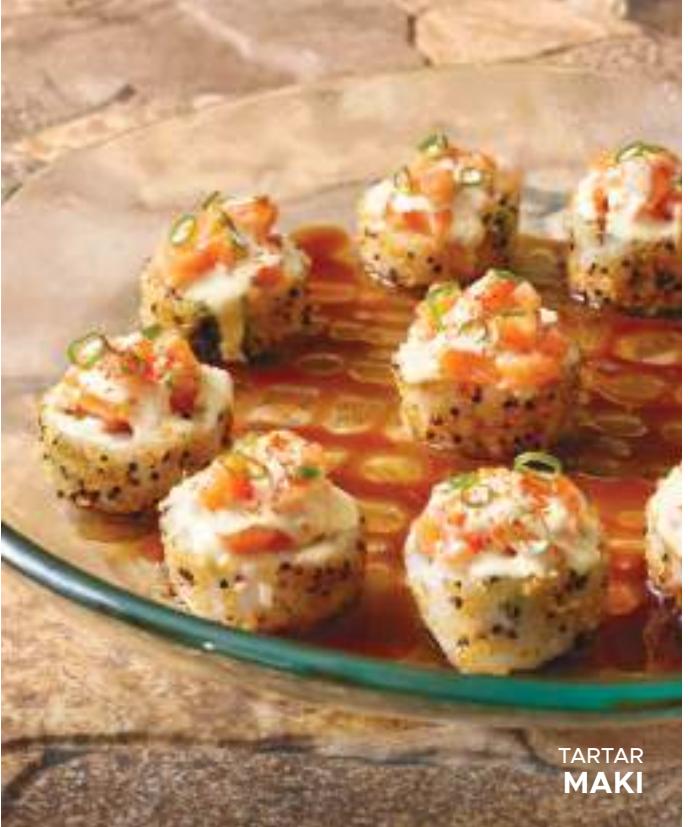
Láminas de salmón aromatizado con aceite de oliva, salsa oriental, alcaparras y arugula.

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.



EBI
MAKI



TARTAR
MAKI

MAKI ACEBICHADO NEW STYLE

S/ 36

Palta y langostino, cubierto con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.



PARMA
ROLL

PARMA ROLL

S/ 38

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

TARTAR MAKI

S/ 42

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

EBI MAKI

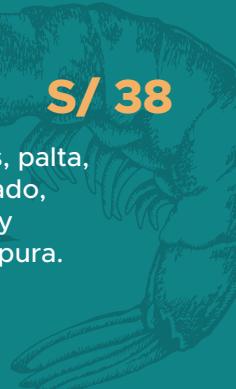
S/ 38

Rolls rellenos de palta y langostinos, cubiertos con togarashi, montados con tartar de langostinos y queso crema.



MUELLE MAKI S/ 38

Hecho a base de langostinos, palta, camote, cobertura de lenguado, bañado con salsa cebichera y coronado con cebolla al tempura.





GRILL MAKI S/ 42

Maki relleno de lomo fino en tempura, palta, queso crema, cubierto de láminas de lomo fino, bañado en salsa y chimichurri.



CHAUFA QUINUA THAI

MAKI FURAI

Crocante y empanizado por fuera, relleno de langostino, palta y queso crema.

NUEVO

PLANCHITA ORIENTAL

Corvina con verduras orientales al wok acompañado con arroz thai.

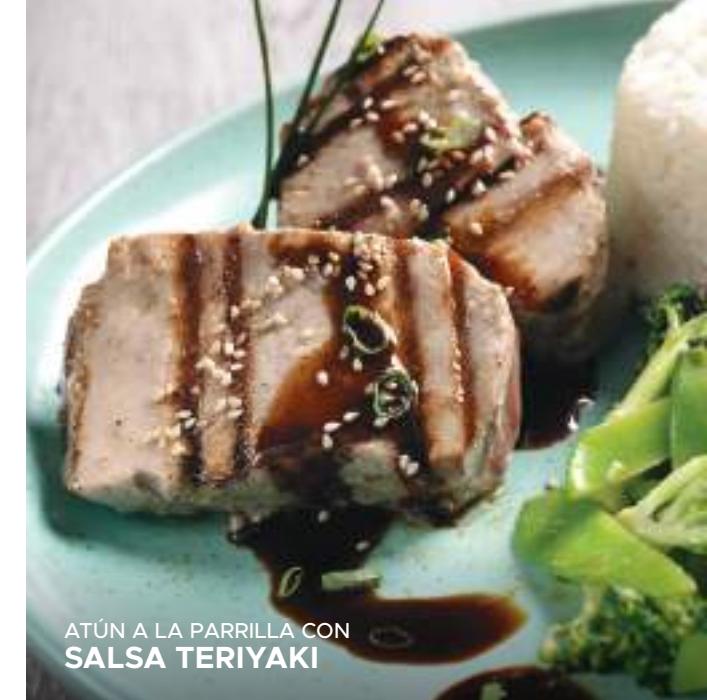
CHAUFA QUINUA THAI

Quinua al wok, salteado con holantao, langostinos, frejol chino, acompañado con trozos de lomo y wantanes de pollo.

S/ 36

S/ 52

S/ 55



ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI

S/ 48

Atún a la parrilla, con salsa oriental y verduras salteadas al wok.

CHAUFITA 'CAPÓN' S/ 52

Arrocito al wok, salteado con holantao, chancho, pollo, langostinos y tres wantanes de pollo, acompañado con salsa de tamarindo.

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.

CORVINA
ABRASADA



niubiz:





ARROZ BORRACHO

S/ 56

Arroz hecho al wok en salsa de cerveza, acompañado de pescado a la parrilla y cremosa salsa criolla.



CHICHARRÓN
MIXTO

S/ 45

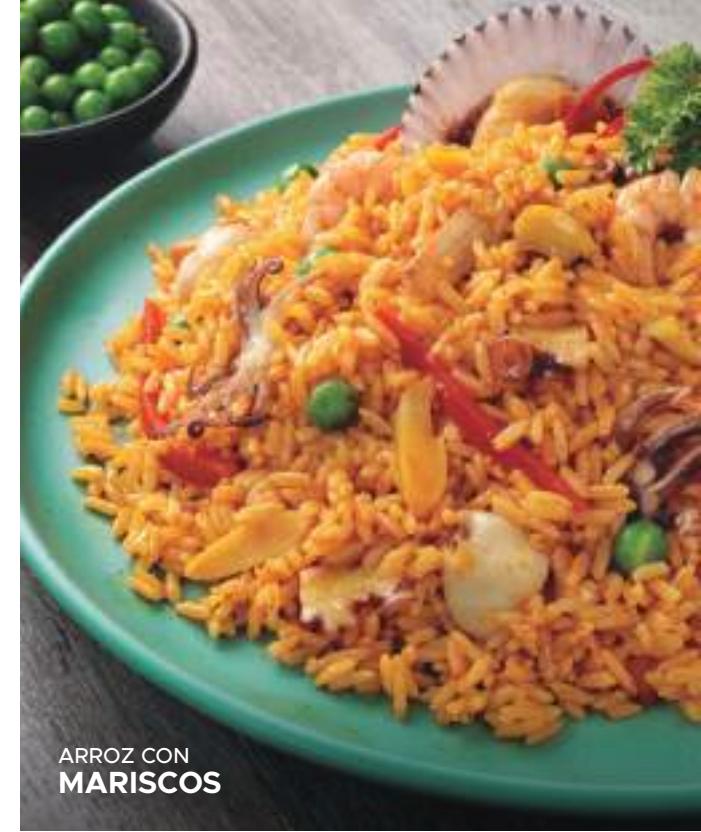
CHICHARRÓN DE PESCADO

Pescado empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.

PESCADO A LA PLANCHA

S/ 52

Filete de pescado del día, acompañado de una guarnición a elección.



ARROZ CON
MARISCOS

S/ 52

ARROZ CON MARISCOS

Arroz a base de mixtura de mariscos con salsa de la casa, con un toque de queso parmesano y culantro.

CHICHARRÓN MIXTO

S/ 55

Pescado, langostinos y calamar fritos, acompañados de yuca frita y nuestra salsa golf y tártara.

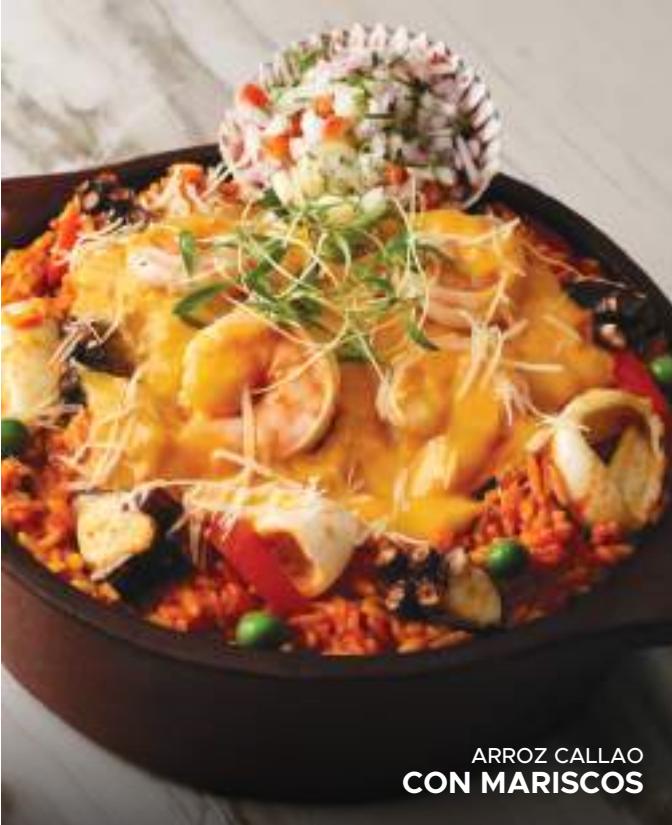


CHICHARRÓN DE CALAMAR S/ 60

Calamar empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.

CORVINA ABRASADA S/ 65

Filete de corvina al papillote aromatizado con aceite de oliva, cocinado lentamente a la parrilla. acompañado de matequilla clarificada y arroz saborizado.



ARROZ CALLAO CON MARISCOS S/ 65

Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de langostinos y acompañado de salsa chalaquita.

SALMÓN A LA PARRILLA S/ 65

Salmón a la parrilla, acompañado de una guarnición a elección.



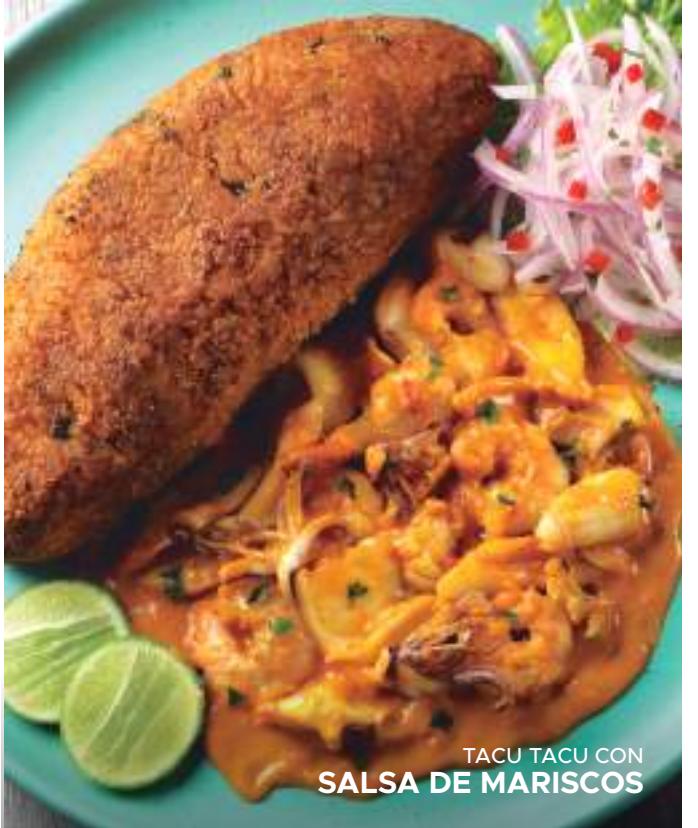
Filete de pescado a la plancha bañado en salsa blanca con mixtura y mariscos a la crema de ají amarillo aromatizado con culantro acompañado de arroz.

CRIOLOS

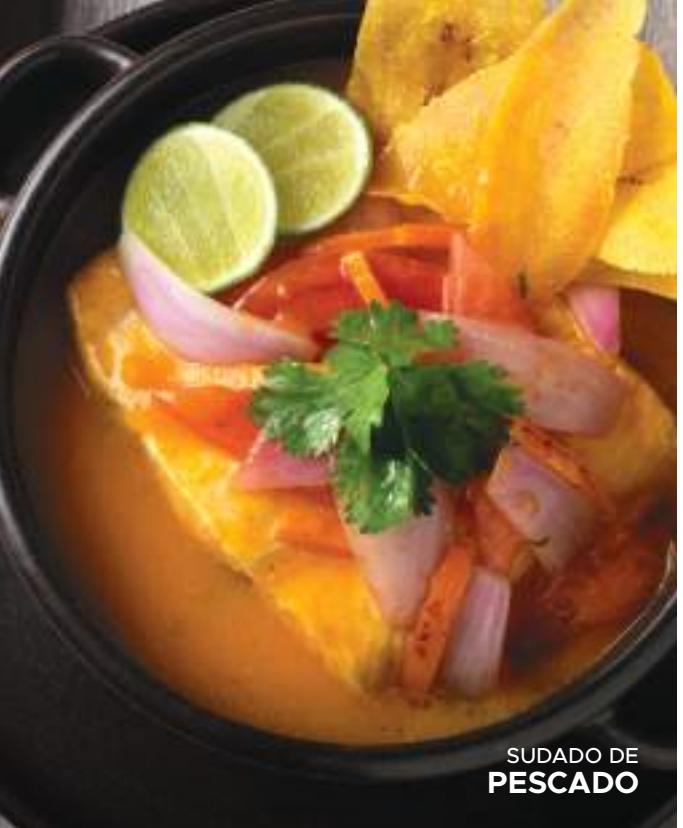
Sin amarres ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos en sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana: con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.



SECO DE
ASADO DE TIRA



TACU TACU CON
SALSA DE MARISCOS



SUDADO DE
PESCADO

**SUDADO DE
PESCADO** S/ 45

Filete de pescado cocinado lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla y ajies, aromatizado con culantro, acompañado de arroz.

**CHUPE DE
LANGOSTINOS** S/ 49

Sopa de langostinos, con papa amarilla, arroz, alverjas, choclo, habas y leche acompañado de huevo a la inglesa aromatizado con huacatay.

**TACU TACU CON
SALSA PICANTE
DE MARISCOS** S/ 55

Mezcla de arroz y pallares acompañado de salsa de mariscos.

**SECO DE ASADO
DE TIRA** S/ 59

Seco de asado de tira cocinado a fuego lento, acompañado de frejol, arroz y salsa criolla.



PARIHUELA S/ 56

Concentrado de pescado, mariscos y pulpa de cangrejo. con un toque de culantro y limón.



ARROZ CHICLAYANO **S/ 79**

Arroz a base de ajíes, loche, culantro y cerveza. acompañado de melladón de corvina.



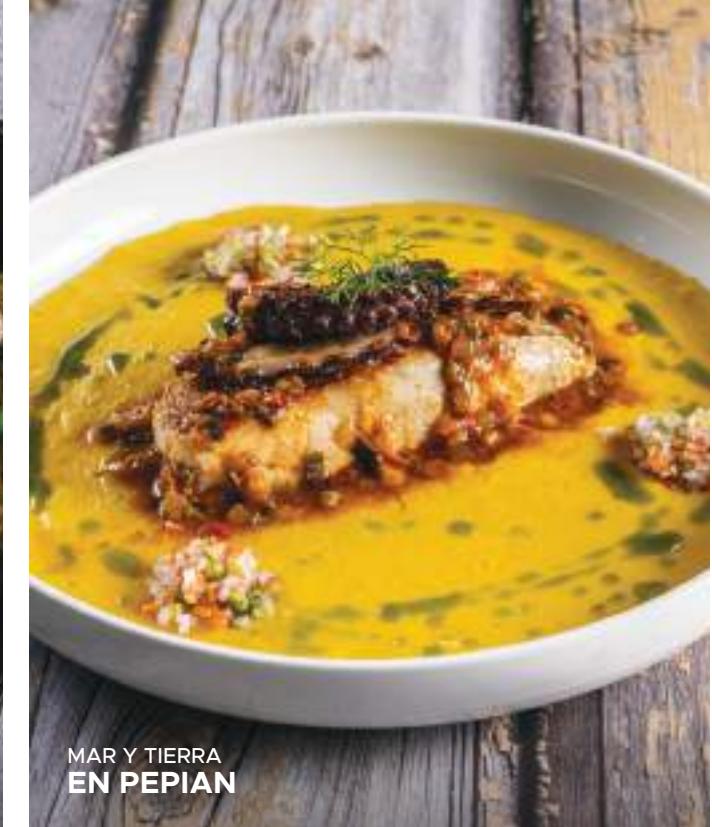
ARROZ CON PATO

NUEVO

MAR Y TIERRA EN PEPIÁN

S/ 52

A base de choclo cremoso, con un medallón de pescado en una salsa de aderezo norteño, coronado con pulpo a la plancha.



MAR Y TIERRA EN PEPIÁN

LOMO SALTADO

S/ 59

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla. acompañado con arroz cocido y bastones de papa amarilla fritas.

NUEVO

ARROZ CON PATO **S/ 65**

Típico de la región de Lambayeque. Pato jugoso, aderezado y cocido al vacío acompañado de arroz cremoso en culantro, zapallo loche, chicha de jora y cerveza negra.

*Sólo sábados y domingos.



—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.



niubiz:

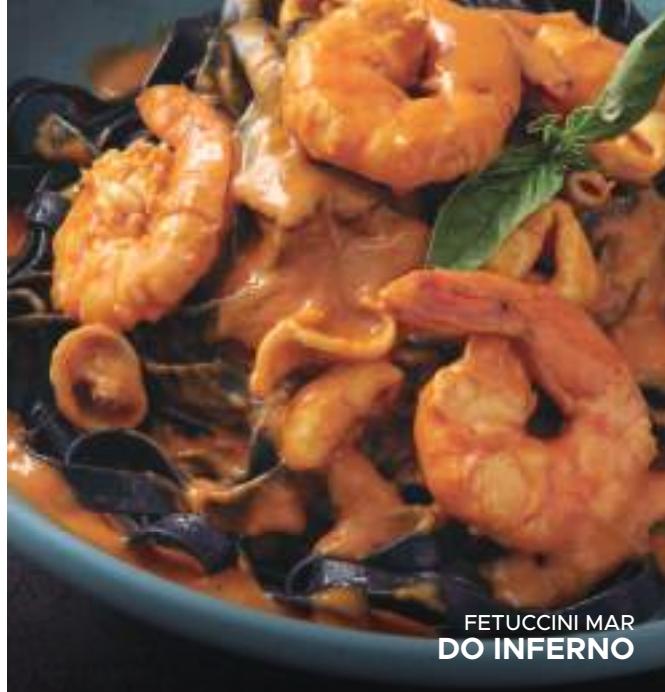


SPAGUETTI A LA
HUANCAÍNA CON LOMO



SPAGHETTI CON VONGOLE Y LANGOSTINOS **S/ 47**

Pasta al dente con tomate y albahaca. Acompañado con vongole y langostinos.



FETTUCCINI MAR DO INFERNO **S/ 52**

Fettuccini de tinta de calamar, bañado con salsa arrabiata y salteado con langostinos y calamar.

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO **S/ 59**

Pasta al dente en salsa huancaína con queso parmesano, acompañado de lomo fino a la parrilla decorado con langostinos a la parrilla.



RISOTTO CON LOMO SALTADO

S/ 56

RISOTTO DE LANGOSTINOS **S/ 56**

Hecho a base de arroz arbóreo, vegetales y langostinos.

PAPPARDELLE MAR ADENTRO **S/ 65**

Pasta larga al dente en salsa blanca con langostinos, acompañado de lomo fino a la parrilla, bañado en salsa de champiñones.

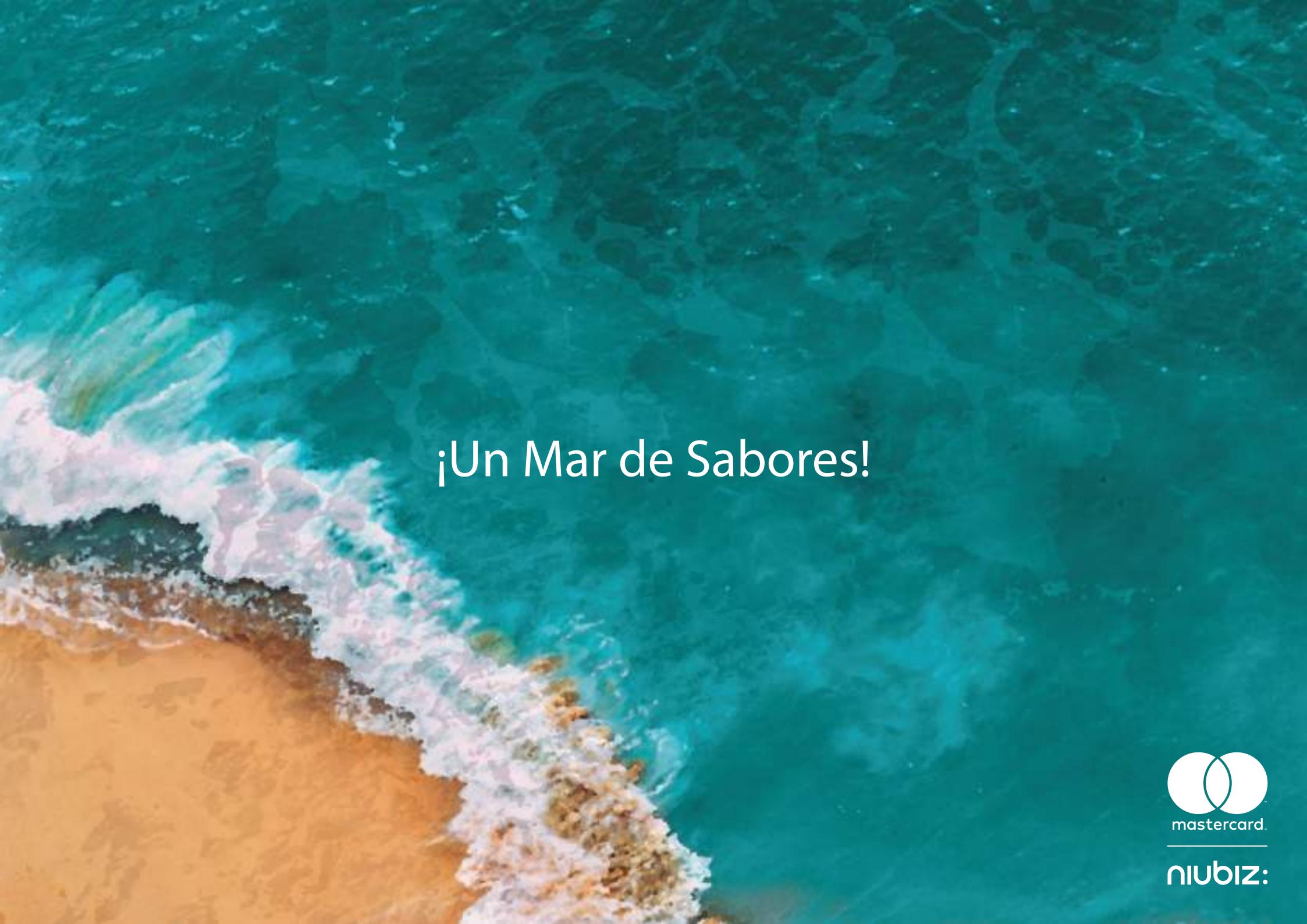
RISOTTO CON LOMO SALTADO **S/ 65**

Arroz arbóreo, cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla.



Comenzamos en un pequeño garaje, con cuatro mesas y un equipo de tres personas. Ahora, estamos en seis países, con 19 restaurantes y más de 800 colaboradores que hacen posible que miles disfruten de pasión, sabor y sonrisas sin fronteras.

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



¡Un Mar de Sabores!



mastercard.

niubiz: