

Segunda Muelle

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



niubiz:

— EN EL —
MAR
NACIÓ TODO



mastercard.

niubiz:



CEBICHE
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.



CAUSA
ACEBICHADA



ANTICUCHO
CON PAPA A
LA HUANCAÍNA

ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA

S/ 32

Anticucho de corazón de res a la parrilla; acompañado de papa y salsa a la huancaína 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

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

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.



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

TARTAR DE ATÚN

S/ 42

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

CAUSA ANTICUCHERA

S/ 54

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



JALEA DEL PESCADOR

JALEA DEL PESCADOR

S/ 63

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

CONCHAS A LA PARMESANA

S/ 65

Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.



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 norteco, 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 huancaína, anticucho; acompañados de salsa criolla y choclito salteado.

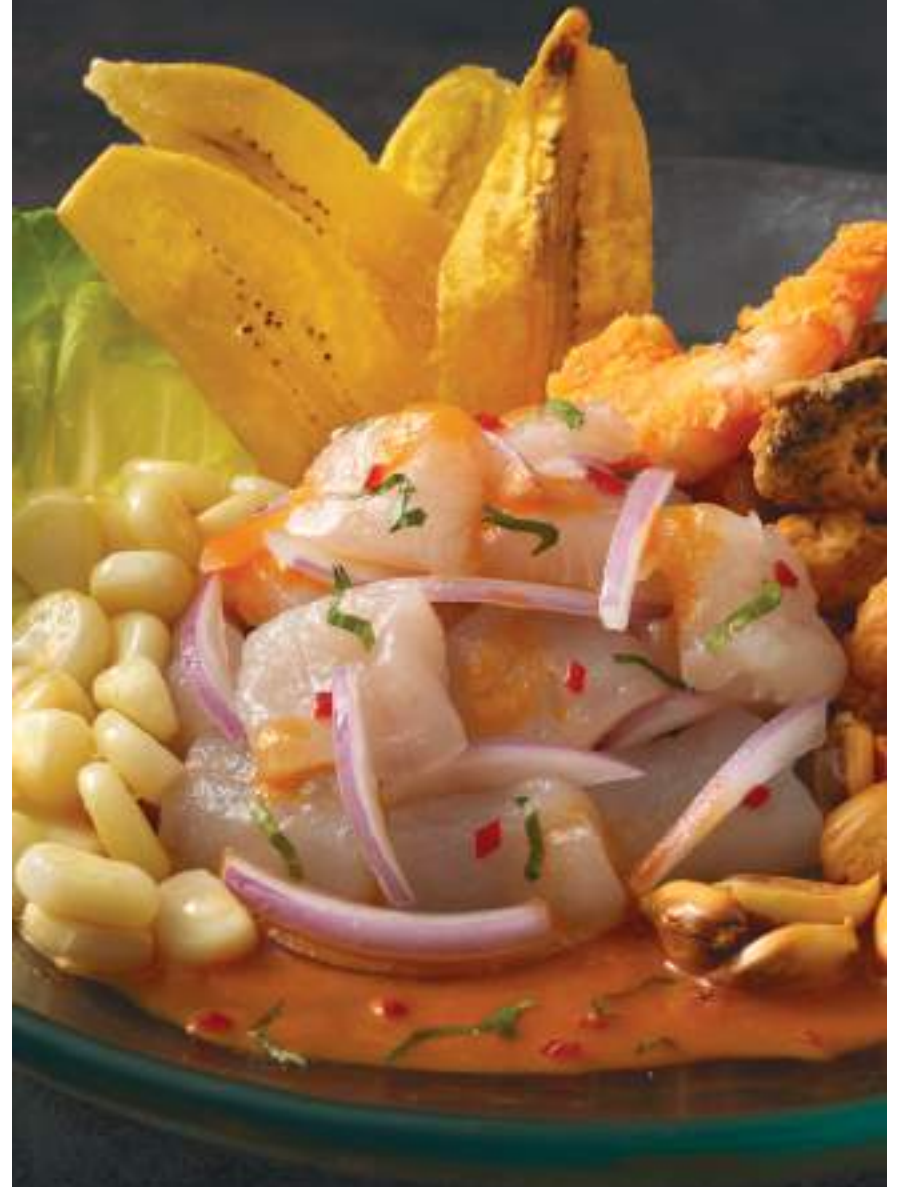
— PASIÓN POR EL — MAR

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.

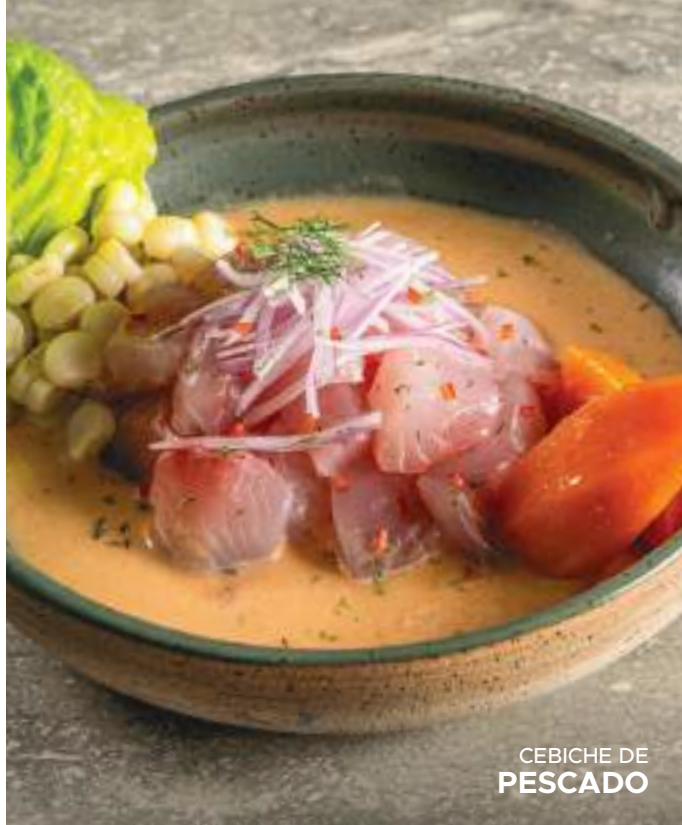


mastercard.

niubiz:



CEBICHE COMBINADO
A LOS TRES AJÍES



CEBICHE DE
PESCADO



LECHE DE TIGRE
'LA VERÍDICA'

LECHE DE TIGRE 'LA VERÍDICA'

S/ 47

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

CEBICHE CARRETILLERO

S/ 52

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

CEBICHE DE PESCADO

S/ 50

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

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 nortea en base a choclo y yuyo, acompañados de leche de tigre aromatizada con ají mocho.



CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR

S/ 42

Pulpo y calamar bañado en salsa de ají amarillo.



CEBICHE FRITO

CEBICHE FRITO

S/ 54

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

CARPACCIO DE PULPO

S/ 59

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



CEBICHE
MIXTO POWER



CEBICHE
DE PULPO



NUEVO

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.

NUEVO


CARPACCIO DE SALMÓN Y ALCAPARRAS

S/ 62

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



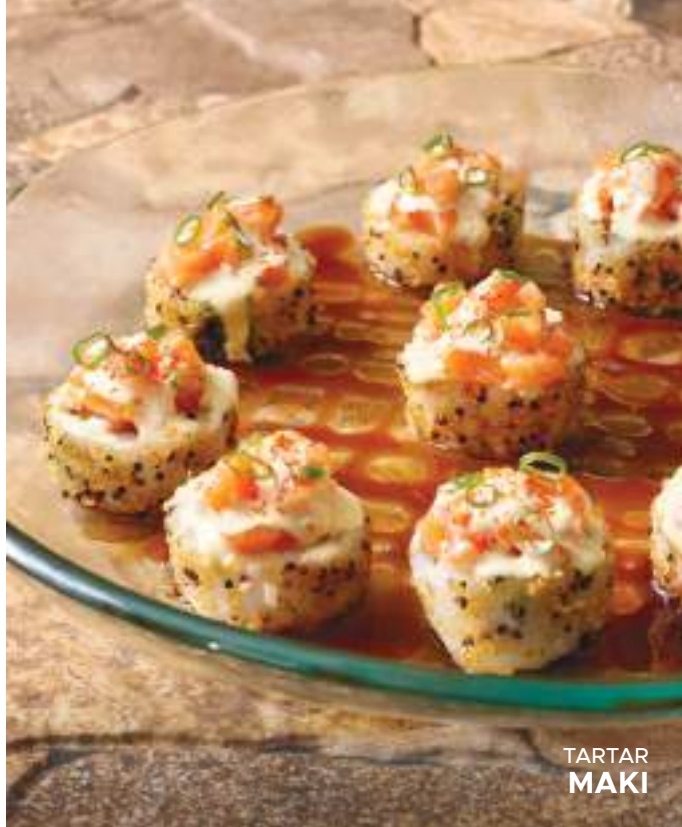
NIKKEI



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



PARMA
ROLL



MAKI ACEBICHADO NEW STYLE

S/ 36

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

TARTAR MAKI

S/ 42

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

PARMA ROLL

S/ 38

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

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

S/ 36

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

NUEVO

PLANCHA ORIENTAL

S/ 52

Corvina con verduras orientales al wok acompañado con arroz thai.

CHAUFA QUINUA THAI

S/ 55

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



ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI

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 DE PESCADO

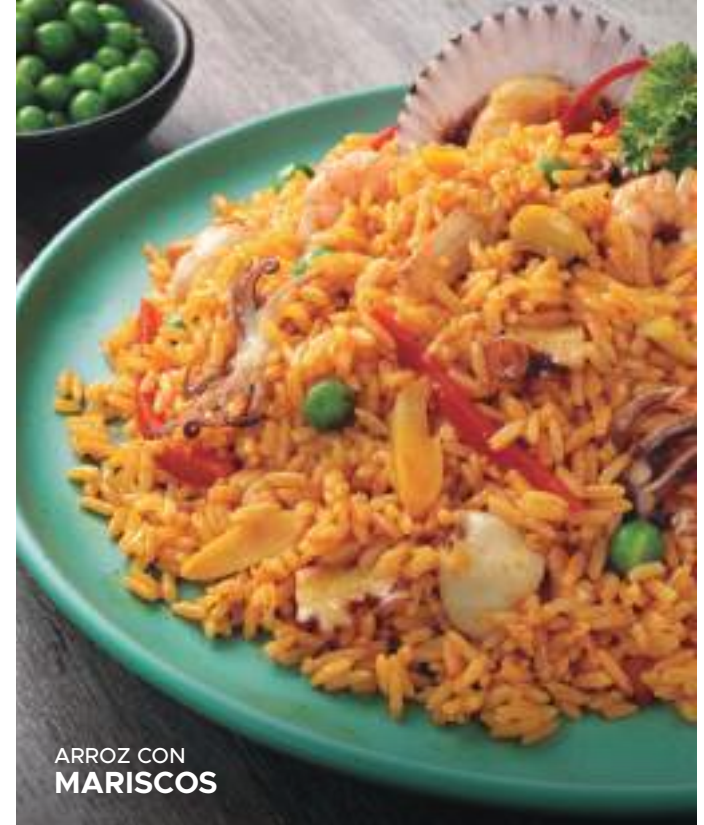
S/ 45

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

PESCADO A LA PLANCHA

S/ 52

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



ARROZ CON MARISCOS

S/ 52

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 PESCADO

CHICHARRÓN DE CALAMAR

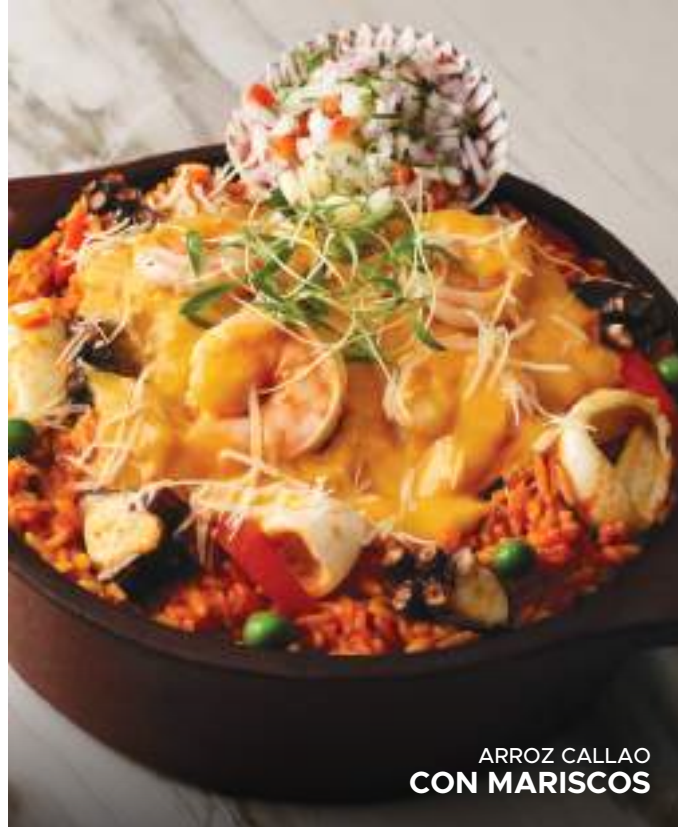
S/ 60

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

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.



PESCADO A LO MACHO

S/ 62

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.

CRIOLLOS

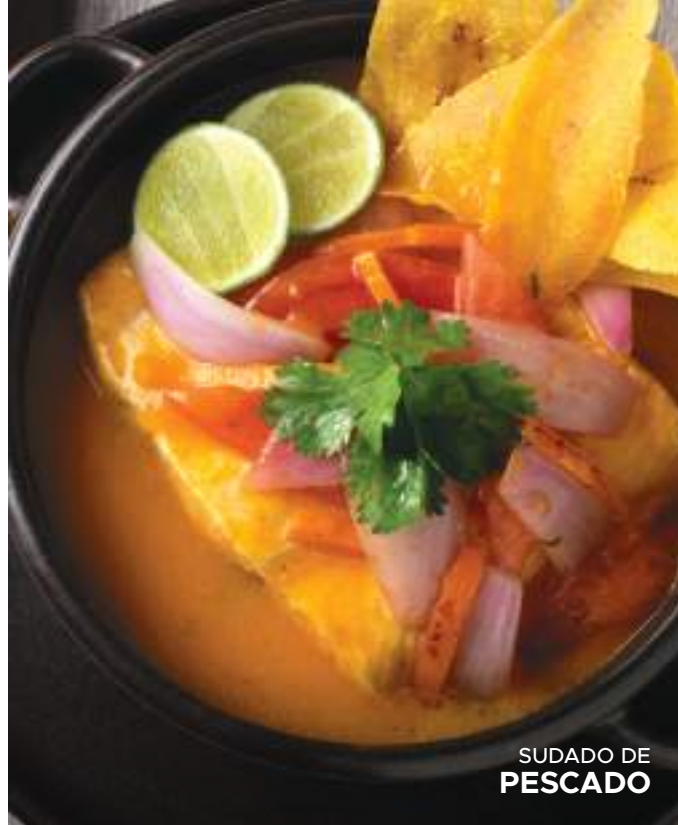
Sin amarres ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos en sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana: con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.



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 ajíes, aromatizado con culantro, acompañado de arroz.

TACU TACU CON SALSA PICANTE DE MARISCOS

S/ 55

Mezcla de arroz y pallares acompañado de salsa de mariscos.

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.

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
CON PATO

MAR Y TIERRA
EN PEPIAN

NUEVO

ARROZ CHICLAYANO

S/ 79

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

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.

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.

LOMO SALTADO

S/ 59

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

— 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:

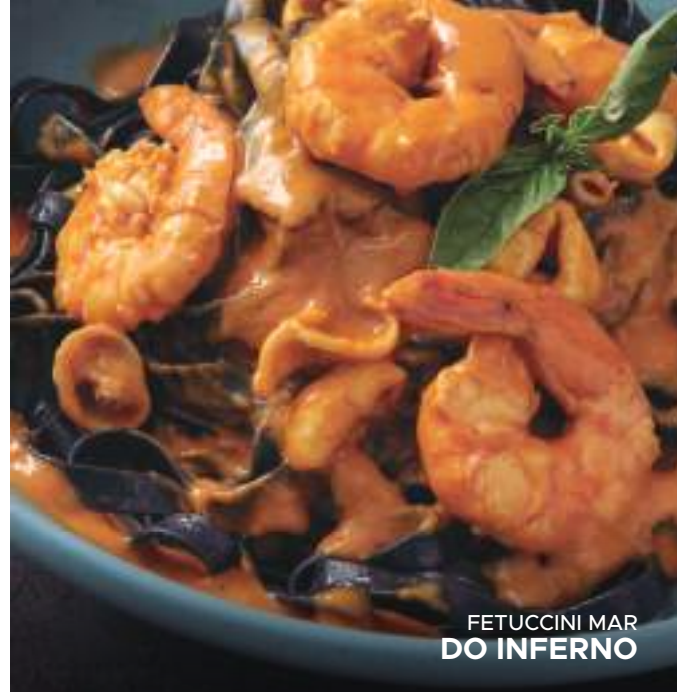


SPAGUETTI A LA
HUANCAÍNA CON LOMO



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

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



FETUCCINI MAR
DO INFERNO

FETTUCINI 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

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: