

# PICOTEA

---

<b>Nuestros Bibalvos de temporada</b> Jugos cevicheros, placer puro.	<b>67</b>
<b>Pulpito Cumpa</b> Hummus de sarandaja, palta trozada, oliva al ajo.	<b>56</b>
<b>Conchas Anticucheras</b> Jugosas y humeantes, chalaquita, sarandajas.	<b>55</b>
<b>Muchame de trucha ahumada</b> Pulpo, tomates, palta, salsa de ajo bien criolla.	<b>56</b>
<b>Tortitas de choclo</b> Tartare de pescado, mayonesa de ajies y toque picantito, lechita de tigre.	<b>42</b>
<b>Muchame de pato</b> Tomates, palta, salsa de ajo y queso parmesano, alioli.	<b>56</b>
<b>Papa a la Huancaína</b> ¡Como la comía de niño, no sabes!	<b>26</b>
<b>Choclito frito</b> Chicharron de cerdo, chalaquita picosa, leche de tigre.	<b>39</b>
<b>Tamalitos verde</b> En jugos y tropezones de seco a la norteña.	<b>23</b>
<b>Papa rellena</b> Harto sabor casero, recuerdos de mi tío Jhon, criollaza brava, mayonesa de ajies.	<b>39</b>
<b>Piqueo Cumpita</b> Tamalitos y seco, papas a la Huancaína, panceta de cerdo, causita marina, cevichito al limón con tortas de choclo.	<b>122</b>



# ENTRANTES

---

<b>Causas traviesas</b>	<b>53</b>
Le ponemos estilo, tartare de pulpo olivado tartare de pescado acevichado, tartare de langostinos golf.	
<b>La Causa acevichada</b>	<b>55</b>
Palta, cremoso de ajies, cevichito de pescado, chicharrón de pejerrey.	
<b>Tiradito monsefuano de pesca del día</b>	<b>69</b>
Conchas tostadas, crema de ajies cilindrados y acevichados, chalaquita.	
<b>Ceviche clásico</b>	
Pesca del día. Puro y virginal. Toques chiclayanos que no olvidarás.	
Pesca artesanal 75	
Pesca del día 59	
Pídelo con chicharrón de langostinos o tortitas de choclo	
<b>Ceviche mixto</b>	
Pesca del día, mariscos del día. Jugos acevichados que no olvidarás, tortitas de choclo	
Pesca artesanal 82	
Pesca del día 69	
<b>Ceviche caliente</b>	
Pesca del día, mariscos, jugos cevicheros a los ajies, palta en cubos, choclo frito.	
Pesca artesanal 82	
Pesca del día 69	
<b>Tortitas de choclo</b>	<b>40</b>
Cevichito de pota como lo comia en el mercado central de Chiclayo.	
<b>Combinado Don Godito</b>	<b>45</b>
(Cevichazo + Papa a la Huancaína).	
Adicionale 2 tortitas de choclo 10	
<b>Pulpito olivado</b>	<b>55</b>
Cremosa salsa de olivas, palta, tomates rostizados, alcaparras, pan de la casa.	
<b>Super langostinos al ajillo</b>	<b>49</b>
Vongoles, papas rotas, ajos crocantes. ¡Purita inspiración, di!	
<b>Empanadas marisqueras</b>	<b>21</b>
Fritas, rellenas de mariscos machos, chalaquita.	
<b>Pan con pejerrey Cumpa</b>	<b>24</b>
Palta, criolla maleada.	
<b>Butifarron Cumpa</b>	<b>30</b>
Jamon del pais casero, mayonesa amostazada, criollon.	

# FONDAZOS

---

---

<b>Arroz marino</b> Mucho marisco, langostino jumbo, toques norteños, criolla con palta.	<b>65</b>
<b>Jalea cumpa de pejerrey</b> Pesca, mariscos, panceta de cerdo con todo los recutecus, jugos acevichados, cosa de locos!!!!	<b>65</b>
<b>Parihuela ponderosa</b> Filete de pescado, mariscos, caldo predominante, mucho amor.	<b>69</b>
<b>Pescas del día</b> Pidela como mas te guste: Frita al ajo o Sudada en chicha	<b>C/P</b>
<b>Dual de pesca del día</b> Mitad ceviche, mitad frita y bien crocante, jugos de ceviches en crema de ajies.	<b>C/P</b>
<b>Filete de pesca del día tostada</b> Apatadito brutal, salsa ajillo.	<b>75</b>
<b>Langostinos jumbo y conchas anticucheros</b> Sabores de carretilla, pure de papa, choclo frito.	<b>62</b>
<b>Arroz con pato pechuga o pierna</b> Sin precedentes con muchos recuerdos y sensaciones personal s/54.00                      compartir s/99.00	
<b>Ceviche de pato</b> Super tierno, jugos de ajies y citricos, pepian de choclo.	<b>54</b>
<b>½ Pato al cilindro</b> Jugos de ceviche de pato, frejoles al chancho, concolon de arroz con pato.	<b>99</b>
<b>Arroz doble chancho</b> Panceta de cerdo muy sabrosa, bondiola cilindrada, criolla palteada y platanos fritos.	<b>53</b>
<b>Vuelve el asado de mi tío Emer</b> Larga coccion, jugos entomatados, pure de papa bien casero, arroz.	<b>54</b>
<b>Tallarín saltao</b> Lomo fino, langostinos, chicharron de pescado, vegetales, jugos especiales.	<b>78</b>
<b>Tallarín a la huancaína</b> Saltado bien ahumado de lomo fino y langostinos bien jugoso.	<b>75</b>
<b>Seco a la norteña de asado de tira</b> Harto loche y chicha di!!, arroz alverjado, frejoles al chancho. porción s/97.00    ½porcion s/57.00	
<b>Pepian de choclo Monsefuano</b> Seco de asado de tira que tu ya conoces sarandajas, arroz rojo.	<b>57</b>
<b>Cabrito a la chichlayana deshuesado</b> Larga cocción en ajies, chicha y loche, frejoles, yuca, arroz alverjado, criolla más.	<b>78</b>
<b>Costillar de res de largo aliento</b> Jugos de panca y chicha/ yucas / zarza criolla.	<b>C/P</b>

**Tacu tacu montao****53**

Tu eliges: Seco a la norteña, lomo saltado, ¼ de pato guisado, chicharron de cerdo, mariscos macho. Adiciónale su huevazo S/6.00

**Lomo saltado como se comia en casa**

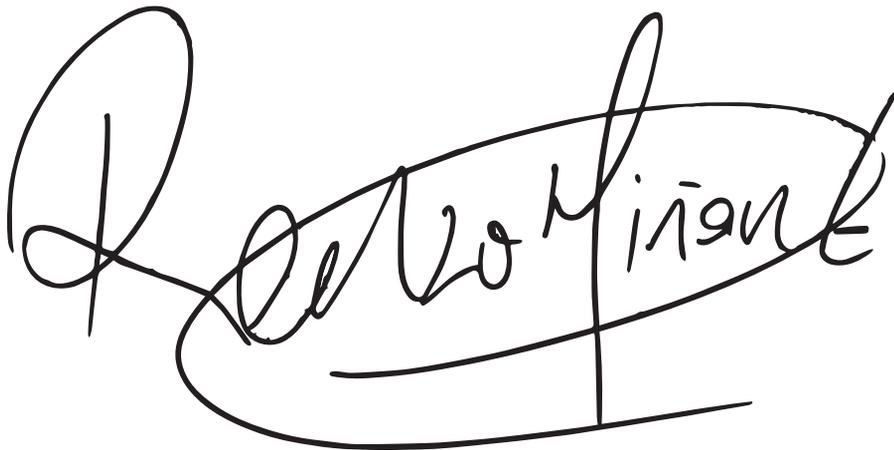
Su ahumadito mas, papas revolcadas.  
porción s/95.00 ½porcion s/62.00

## GUARNICIONES

---

---

Arroz Alverjado	<b>8</b>
Frejol Al Chanco	<b>10</b>
Porcion de tortas	<b>16</b>
Papas Fritas	<b>9</b>
Tacu Tacu	<b>11</b>
Postres del día	<b>21</b>



**Renzo Miñán Guerrero**