

PIMENTEL

COCINA NORTEÑA

ENTRADAS

DEL PUERTO

CEVICHE DE PESCADO

Ceviche de pesca fresca, marinado en leche de tigre y acompañado con camote, zaranjada y su tortita de choclo.

43

CEVICHE PIMENTEL

Pesca del día y pulpo ahumado, marinado en leche de tigre y acompañado de camote y palta.

55

CEVICHE MIXTO

Ceviche de pesca y mariscos frescos, marinados en leche de tigre y acompañado de camote, zarandaja y tortita de choclo.

44

BOQUERONES DE PEJERREY

Curado en vinagre y chicha de jora sobre tortita de choclo y palta, con toques de aceite de zapallo loche.

24

BANDERAZOS

TORTITAS DE CHOCLO

Norteñísimas y tradicionales tortitas de choclo super crocantes, acompañadas con su ceviche de pota más.

22

CAUSA ACEVICHADA

Causa con relleno de langostinos, palta y su cevichazo montado.

37

PAPA A LA HUANCAINA

Papita blanca prensada bañada en cremosa salsa a la huancaina acompañada de huevo duro y aceitunas.

20

SANGUCHE DE TOYO

Crocante filete en pan ciabatta, acompañado de mayonesa picante, palta y sarza criolla.

22

PAN CON PEJERREY

Pejerreyes crujientes en pan del día y acompañado de tártara, palta, sarza criolla y ajicito picantito.

20

CAUSA PIMENTEL

Causa con relleno de langostinos y palta bañada en mayonesa escabechada y con su chicharroncito encima.

39

TAMALITO VERDE

Tamalito verde criollazo bañado en salsa de seco y acompañado de sarza criolla.

16

SOPAS

SUDADO DE TRAMBOYO Y VONGOLES

Pesca entera del día y vongoles, acompañado de yuca cocida y arroz blanco.

48

AGUADITO DE MARISCOS

Muy potente, con choclo y yucas crocantes.

45

PIMENTEL

COCINA NORTEÑA

FONDOS

INFALTABLES

ARROZ CON MARISCOS

Mariscos frescos en arroz cremoso. Tu eliges: Nortefísimo o limeñazo, acompañado de sarza criolla y un shot de leche de tigre.

44

PESCADO SALTADO

Saltado de pescado bien ahumadito, con yucas fritas y arroz blanco.

40

CHICHARRON MIXTO

Pesca y mariscos frescos recontra crocantes acompañados de yucas fritas, tártara y sarza criolla.

45

LOMO SALTADO

Lomo jugoso con papitas amarillas super crujientes y arroz blanco, muy a nuestro estilo.

48

CHAUFA DE MARISCOS

Mariscos frescos salteados en arroz bien ahumado. Servido con salsa de ajo dulce picante y crocantes hilos de wantan frito.

44

PASTA PIMENTEL

Pasta artesanal con langostinos bañados en cremosa salsa marisquera, rayadura de yema curada y limón.

44

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS

Tacu tacu bien crocante con mariscos frescos salteados y bañados en su salsa con criollita.

44

VIVA CHICLAYO

ARROZ CON PATO

Magret de pato confitado sobre una cama de arroz verde cremoso acompañado de criolla de palta y loche confitado.

56

SECO DE ASADO DE TIRA

Seco de asado de tira de larga cocción acompañado de frijol, arroz blanco y sarza criolla.

50

BEBIDAS

BEBIDAS

CEBADA	7 / 25
CHICHA MORADA	7 / 25
GASEOSAS	6.5
AGUA	6.5

CERVEZAS

PILSEN	12
CORONA	13
STELLA ARTOIS	13