



DELICIOSOS

TIRADITOS

EL CLÁSICO

Con pesca del día en leche de tigre
al chile manzano 120 g.

EL BACHICHE

De pesca del día, leche de tigre de
callo de hacha y albahaca 120 g.

EL CRIOLLO

De pesca del día, en sus
tres leches de tigre 120 g.

AMOROSO

Pesca del día, leche de tigre de cangrejo,
camote y su chalaquita. 150 g.

EL NIKEI

De atún rojo con leche de tigre de
tamarindo Nikei y sésamo 120 g.

ATUNCO LAQUEADO

Tatiki de atún, en leche de tigre de maracujá
y tostada azul 120 g.

SANGUCHE

IRREVERENTE

En un pan ligero limeño, con salsa criolla
y salsa de ají. (1 PIEZA)

SANGUCHE LIMEÑO

De paqueta de cerdo con camote
y cebollas 110 g.

SANGUCHE DE CALAMAR

Súper crocante y salsa tártara 70 g.

LOS PIQUEOS

La influencia nikei, chifa y criolla
siempre está presente.

TEQUEÑOS (4 piezas)

Relleno de lomito saltado y crema de
chile cuaremeño rojo 160 g.

EL NIGIRI EN TRES SABORES

De chupe de camarón, salmón anticucho,
atún a lo pobre 35 g.

EMPANADAS (2 piezas)

De picante de camarón 70 g.

PAPA RELLENA

Como las carretillas limeñas, papita
crocante en salsa huancina y criolla 60 g.

NIGIRI CDMX

De pesca del día, calamari en
su leche de tigre de chile manzano ahumado 40 g.

MAKI ACEBICHADO

Pesca del día, aguacate, leche de tigre cremoso
y chicharrón de calamari 80 g.

CAUSA DE COCTEL DE CAMARÓN

Camarón, aguacate y tomate 100 g.

CAUSA LIMEÑA

La tradicional causa, con pollo, salsa huancina
y su huevito 100 g.

CAMARÓN AMELCOCHADO

Camarones, cacahuete natural, cilantro y chile. 200 g.

MARISCOS

AL NATURAL

OSTRAS

(3 piezas) (6 piezas)

ALMEJA REINA

(3 piezas) (6 piezas)

ALMEJA CHOCOLATA

(3 piezas) (6 piezas)

Preparaciones especiales:

Chalaca, ponzu o al natural
(3 piezas) + (6 piezas) +

by *Justina Amuniz*

DE NUESTRA BARRA

CEBICHES

LOS CLÁSICOS

Los que encontramos en todas
las ciberchías limeñas.

EL VEGETARIANO

Leche de tigre de aguacate,
con vegetales de temporada

EL CLÁSICO

Con la pesca del día 140 g.

EL MIXTO

De pescado y marisco del día 140 g.

DE TEMPORADA

Salmón, leche de tigre de mango, ajonjolí
y pepino japonés 120 g.

APALTADO

Pesca del día, leche de tigre de aguacate
y quinua crocante 140 g.

EL COMBINADO

De pescado y calamari frito 160 g.

LIMA-CDMX

Mariscos del día, leche de tigre
de chile serrano 160 g.

CALDOS

Y SOPITAS

CHILCANTO ATRIGRADO

Cura la resaca, de pesca del día 60 g.

AGUADITO DE PESCADO

El levanta muerto, con cilantro 40 g.

DE NUESTRA COCINA

RISOTTO ALVERJADO

Con pesca del día, calabacitas a la brasa
en chimichurri de ajo y perejil y su salsa chupe 180 g.

PORK BELLY CRIOLLA CHIFERA

Panacea crocante, tacu tacu, salsa chifa
rebelde y criolla chifera 220 g.

CAU CAU DE MARISCOS

Un guiso de papa, chile manzano, chicharos,
mariscos del día y hierbabuena 180 g.

SPAGUETTI ALGUAJILLO

Con almeja gallo, chile guajillo, ajo y parmesano 160 g.

SUDADO DE INVIERNO

Callenta el alma, pesca del día, guisado
suavemente con chile manzano, cilantro y yuca 160 g.

CHURRASCO A LA CHORRILLANA

Con su tacu tacu de alubias
y su salsa chorrillana 200 g.

ARROZ MELOSO DE MARISCOS Y PESCADO

Platillo para compartir

Hecho al horno de brasa y acompañado
de salsa criolla 230 g.

NUESTRAS

PLANCHAS Y BRASAS

En horno de brasa, humeantes y jugosas
con la diversidad de sabores
limeños/según la temporada

CALAMAR A LA PLANCHA
Salsa anticuchera, chimichurri de ajo y perejil 110 g.

DE CAMARONES JUNBO A LA BRASA

A la mantecquilla de ajo y chile,
perejil y limón 220 g.

PULPO A LA BRASA

Con chimichurri de perejil, ajo crocante
y papas doradas 180 g.

LECHE

DE TIGRE

LECHE DE TIGRE, CURA RESACA

De pesca del día, elote cocido,
chile habanero y plátano frito 60 g.

LECHE DE TIGRE DEL AMOR, LEVANTA PASIÓN

De camarón, calamari, jaiba,
camote cocido y cilantro 60 g.

LECHE DE PANTERA, ALEGRA EL CORAZÓN*

De pata de mula, caucha, cebolla morada,
chile habanero y cilantro 60 g.

*pregunta por disponibilidad

NUESTRAS

TOSTADAS

La hermandad continúa... México-Perú

DE ATÚN NIKEI

(2 piezas)

Leche de tigre de tamarindo Nikei y aguacate 50 g.

DE CHIFA

(2 piezas)

Tortilla morada, hoinis de cacahuete,
barriga de cerdo crocante, encurtido de chifa 55 g.

ESCABECHADA

(2 PIEZAS)

Escabeche de pescado, tostada de maíz amarillo
y aguacate. 40 g.

LOS

ANTICUCHOS

Las típicas brochetas de las esquinas limeñas
con sus papitas, su choclo y sus salsas.
Todos en salsa anticuchera.

DE PESCADO (3 piezas) 120 g.

DE CORAZÓN

Como de la teta, de las anticucheras Limeñas 180 g.

DE PULPO (2 piezas) 80 g.

NUESTRO

WOK

CHAUEFA TAPADO

Con pesca del día y verduras, cubierto de tortilla
de camarón y salsa Nikei 140 g.

LOMITO SALTADO AL JUGO

Con papas, cebollas y tomates al wok
con todo el sabor criollo oriental 180 g.

TALLARIN SALTADO CON LOMO

Al wok, con un toque oriental, cebolla morada,
jitomate guaje y chile. 180 g.

ARROZ CON MARISCO A LA CRIOLLA

Tal como lo comemos en las playas de Lima 160 g.

ARROZ NEGRO DE

CALAMAR ANTICUCHERO

Arroz con tinta de calamari y alioli, calamari
y chimichurri de perejil 130 g.

Nuestras pescas enteras según
temporada en vitrina, pregunte usted.

HUACHINANGO - ROBALITO

500 g.

A la brasa con mantecquilla y chimichurri
de perejil y ajo crocante-

Envuelta en hojas de plátano, leche de tigre
caliente de chile manzano-

Frita, con salsa Nikei, boc-choy
y chaufa blanca-

Sudado, guisado suavemente con
chile manzano, cilantro y yuca-

Extras:

CASCOS DE PAPAS BRAVAS 200 g.

VEGETALES SALTEADOS 200 g.