



LA CEVICHERIA

MENÚ

RONDA PERÚ

CAUSA CEVICHERIA 14.00

CEVICHE, PULPO, CAMARON, SALMON, POLLO, MARISCOS

LOMO SALTADO 14.00

LOMO DE RES CON VEGETALES AL WOK

AJI DE GALLINA 12.00

POLLO HERVIDO CON ESPECIAS Y SALSA HUANCINA

PARIHUELA 14.00

CREMOSO CALDO DE MARISCOS Y ESPECIES CARIBEÑAS

JALEA 24.00

MIXTO DE MARISCOS APANADOS AL MEJOR ESTILO CEVICHERIA

PRINCIPALES

BANDEJA CEVICHERIA 35.00

ARROZ CHAUF, JALEA, CEVICHE Y CAUSA

CORDERO NORTEÑO 32.00

PIERNA DE CORDERO AL MEJOR ESTILO NORTEÑO

ENTRAÑA 32.00

CORTE ESPECIAL A LA PARRILLA

NEW YORK 32.00

CORTE DE RES ESPECIAL A LA PARRILLA

PARRILLA MEDITERRANEA 56.00

PARRILLA MIXTA PARA 4 PERSONAS

FILETES Y PESCADOS

TRADICIONAL 10.00

FILETE DE POLLO O PESCADO

FILETE MARINERA 15.50

FILETE REBOSADO CON MARISCOS CARIBEÑOS

CORVINA 10.00

PESCADO ENTERO APANADO

CORVINA HEMBRA O MACHO 20.50

PESCADO ENTERO CON CAMARONES O MARISCOS

PARGO ROJO 14.00

PARGO ROJO ENTERO APANADO

SALMÓN 15.50

EN PIÑA, SALSA CEVICHADA, AL VINO O AL GRILL

SALMÓN HEMBRA 20.75

SALMÓN REBOSADO EN CAMARONES

ENTRADAS

YUQUITAS DE SALMON 10.00

YUCA FRITA RELLENA DE SALMON Y QUESO

ARAÑITAS 10.00

CALAMARES FRITOS

ALMEJAS 10.00

AL AJILLO O CARIBEÑAS

CEVIOSTRAS 15.00

OSTRAS EN LIMON ACOMP SALSA AJI AMARILLO Y ANGIULA

PATACON RELLENO 14.00

CANASTA DE PLATANO RELLENA DE CAMARON, MIXTO, PULPO, POLLO O CARNE

SUSHI

TIGER CLASIC 11.00

AGUACATE, SALMON, PESCADO Y QUESO CREMA

PRAWN TEMPURA 12.50

LANGOSTINOS, AGUACATE, CANGREJO, QUESO CREMA, ANGIULA TOPPING SALMON

TENTACIÓN 13.00

PLATANO MADURO, CAMARON, AGUACATE, PESCADO Y CANGREJO

VIETNAMITA 14.50

CAMARONES, SALMON, PESCADO, CANGREJO, AGUACATE Y QUESO CREMA

ARROCES

CHAUFA JAPANESE 13.75

TRADICIONAL ARROZ PERUANO CON JENJIBRE Y OSTION

ARROZ A LA MARINERA 14.00

A BASE DE PIMENTON, TRUFAS Y QUESO

CHICLAYANA 16.50

A BASE DE CULANTRO, ALBAHACA Y CERVEZA NEGRA.

ARROZ CON PATO 18.00

A BASE DE PATO ANTICUCHERO

RISOTTO DE CAMARON 16.00

CREMOSO ARROZ A BASE DE VINO BLANCO Y QUESO.

Premium whiskey mixed with
lime and cayenne

CRUSTÁCEOS FAVORITOS

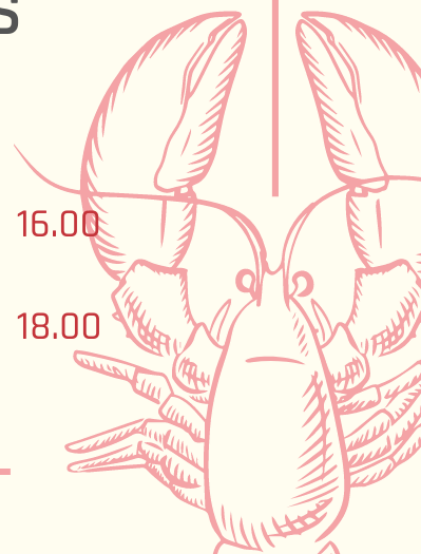
Premium whiskey mixed with
sugar syrup

CAMARONES 16.00

TEMPURA, AL AJILLO O EN SALSA CEVICHADA.

LANGOSTINOS 18.00

TEMPURA, AL AJILLO O EN SALSA CEVICHADA.



CEVICHES

	5ONZ	16ONZ	1/4GALON
TRADICIONAL	4.25	9.00	17.00
COMBINACIÓN	4.25	9.75	18.00
CONCHA	8.00	12.00	23.00
PULPO	8.00	14.50	28.00
CAMARÓN	6.00	12.00	23.00
VEGANO	7.00	13.00	23.00
MEDITERRÁNEO	8.00	14.00	27.00
SALMÓN	8.00	15.00	28.00
FRITO	8.00	15.00	27.00

COCTEL CEVICHERIA

	5ONZ	16ONZ	1/4GALON
TRADICIONAL	5.00	11.00	19.00
CAMARÓN	8.00	14.00	27.00
PULPO	8.00	15.00	28.00
TROPICAL	8.00	14.00	27.00
MIXTO	6.50	12.50	23.00

TRES TONOS

16.00

PESCADO, MIXTO, CAMARON, PULPO O CONCHA
AJÍ AMARILLO, ROCOTO, LECHE DE TIGRE

PASTAS

CARIBBEAN PASTA 14.00

CAMARONES, MARISCOS O POLLO EN CREMA CARIBEÑA

PASTA HUANCAINA 18.50

CON CAMARONES Y PULPO REBOSADOS EN HUANCAINA

TALLARIN SALTADO 14.50

FIDEOS DE ARROZ AL WOK CON ANGIULA Y TERIYAKI

PULPO

REGULAR 25.00

GRANDE 35.00

REDUCCIÓN DE VINO, CREMA CEVICHADA, O AL GRILL

LANGOSTA

2LB 32.00

3LB 42.00

PREPARACIÓN

INCA 12.00

REBOSADA EN CREMOSOS CAMARONES O MARISCOS

BARÚ 8.00

GRATINADA

ESPECIALES DE TEMPORADA

CEVIENSALADA 15.00

LECHUGA, ARUGULA, TOMATE, PEPINO, QUESO FETA, Y PROTEINA

PICADA MAR Y TIERRA 24.00

MARISCOS, CARNE Y POLLO APANADOS

FIESTA DE COCTELES 32.00

BANDEJA DE CEVICHES Y COCTELES PARA COMPARTIR

VOLCAN DE CAMARÓN 18.00

BASE DE AGUACATE REBOSADA EN CAMARONES CARIBEÑOS GRATINADOS

TACOS PIRATA 16.00

TORTILLAS DE CAMARON, PULPO O PESCADO A BASE DE ANGIULA

SALMÓN TANDOORI 16.00

SALMON AHUMADO AL CARBON CON ESPECIAS Y MANGO CHILI SAUCE.

CONCHA DE ABANICO A LA PARMESANA 18.00

FRESCAS VIEIRAS GRATINADAS

POSTRES

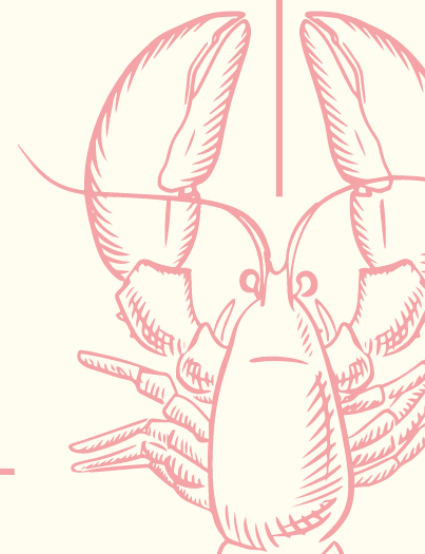
TRES LECHES 8.00

HELADO FRITO 8.00

FLAN 7.00

CHEESE CAKE 8.00

MARQUESA 8.00





BEBIDAS



COCTELES

PISCO SOUR	8.00
ROYAL MARTINI	10.00
MARGARITA with fresh lime, rum and sugar.	12.00
GIN TONIC	8.00
SANGRIA	7.00
RETRO MARGARITA fresh brewed espresso	8.00
DRY FRUIT MOJITO	8.00
COPA CLÁSICA Rum stirred with raspberry, lime and sugar.	8.00
DAIKIRI	8.00
SHOT lemon juice and sugar mixed with apple.	5.00

VINO

Tequila, lime juice, rum with pinch of salt.	
CLASICO	25.00
ESPECIAL	40.00

Vodka mixed with sugar

CERVEZA

NACIONALES	2.00
INTERNACIONALES	4.75

WHISKEY

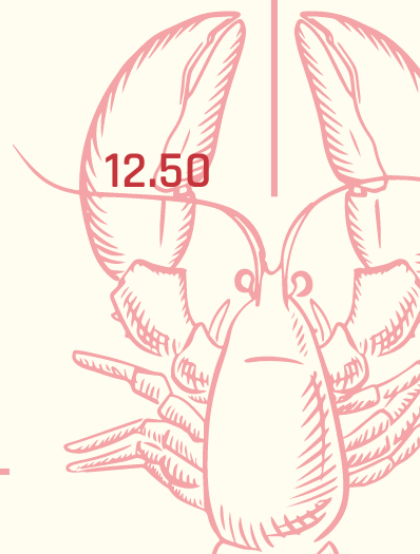
	CUP	BOT
12 AÑOS	10.00	60.00
18 AÑOS mixed with whiskey and sugar.	15.00	95.00

CLASICOS

Fresh lemon juice infused premium whiskey and lime.	
SODA	2.50
INCA KOLA	3.50
Premium whiskey, lime juice and sugar.	
BATIDOS Y NATURALES	4.50
CHICHA MORADA brown sugar, lime and sugar mixed with whiskey.	4.75

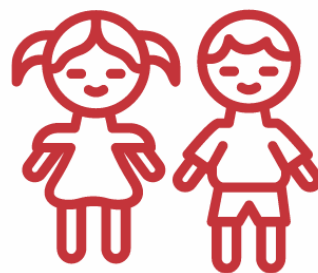
ESPECIALES

Premium whiskey mixed with lime and sugar.	
CRANBERRY BURST	
SMOKE TEMPTATION	
OAXACA SUNRISE	12.50
TIKKI JUNGLE	
GIM GIMLET	
LONG ISLAND	





MENÚ KIDS

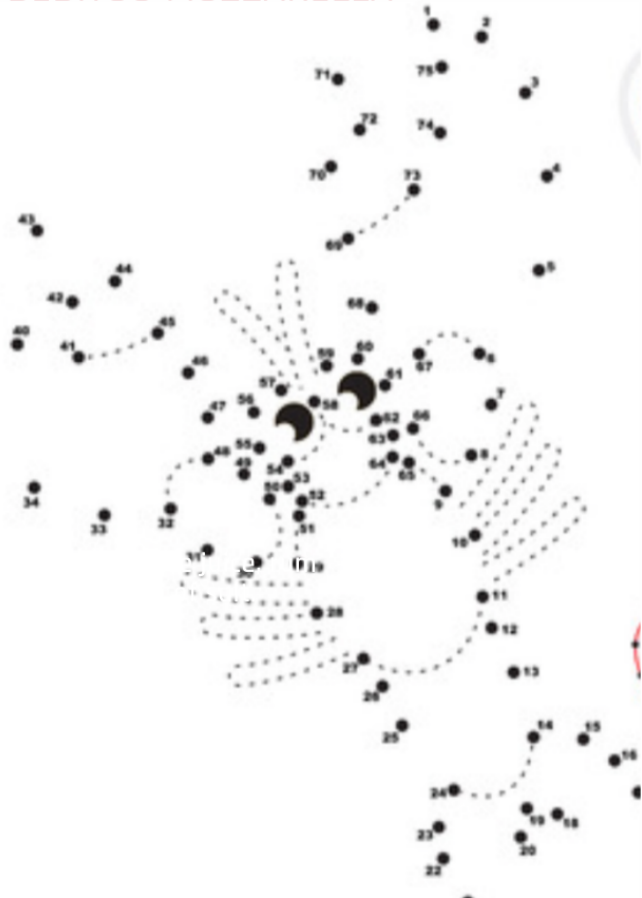


PRINCIPALES

CEVIBURGUER	8.00
POLLO CROQUETA	8.00
DEDITOS DE PESCADO	9.00
DEDITOS MOZZARELLA	8.00

POSTRES

HELADO FRITO	8.00
BROWNIE CON HELADO	8.00
COPA DE HELADO	8.00



COLOREA

UNE Y DESCUBRE

