

DE NUESTRA COCINA

♦ LA FRITURA ♦

CHICHARRONES DE CALAMAR	Con tártara y limón	\$14.800
LA GRAN JALEA	Lo mejor de nuestra fritura con yucas, criolla y tártara.	\$16.800

♦ LAS SOPAS ♦

CHUPE PERUANO	Sopa cremosa de camarones en receta limeña.	\$14.800
PARIHUELA-MELLISERA	Sopa de cebicherías de pescado y mariscos un levanta todo.	\$13.800
SUDADO SUPER PODEROSO	Ala norteño con jaiba y pesca del día.	\$13.800

♦ LOS ARROCES Y SALTADOS AL WOK ♦

CHAUFA LA MAR	De chifa peruano, mariscos, verduras y huevo.	\$15.800
ARROZ CRIOLLO	De mariscos con receta antigua.	\$16.800
ARROZ NEGRO - JALEITA	Con mariscos, tortilla de camarón y salsa oriental.	\$16.800
ARROZ CHARAPA	Amazonico con cerdo y maní.	\$15.800
PASTA CASERA	Como un lomo saltado, bien jugoso con linguini	\$14.800
SALTADO CLÁSICO	Tradicional lomo saltado limeño de toda la vida	\$14.800
PASTA CON VONGOLE Y ERIZOS		\$14.800

LOS PIQUEOS

◆ PIQUEOS FRÍOS ◆

CAUSA DE CENTOLLA	\$14.800
En crema golf al brandy	
CAUSA LIMEÑITA	\$12.800
Clásica de pollo y huancaína.	
CAUSA DE ALCACHOFA	\$12.800
Con centolla, huancaína, palta e ikura.	
CAUSA NIKEI BLACK	\$13.800
Con tártar de salmón spicy y mayo de nori.	
LA CAUSA MIXTA	\$14.800
Degustación completa de nuestras causas	
ESCABECHE LIMEÑO	\$13.800
servido sobre causa de centolla, camarón y pejerrey frito	
LECHE DE TIGRE	\$9.800
Clásica con pescado.	
GRAN PIQUEO NIKEI	\$24.800
Anticucho roll, cebiche nikei, tiradito y niguirri criollo	

◆ PIQUEOS CALIENTES ◆

PULPO LA MAR	\$16.800
Con chimichurri y crema de olivos.	
GYOZAS	\$12.800
Rellenas a lo macho, batayaki.	
PLANCHA MARINERA	\$17.800
Frutos del mar y mantequilla de ajo y cebollín.	
PLANCHA NIKEI	\$16.800
Pesca del día, pulpo, chimichurri de alcaparra, olivo y yuquitas.	
SANGUCHE DE PESCADO	\$11.800
Frito, relleno de mariscos y queso fundido.	
PIQUEO CHIFA FAMILIAR	\$9.800
de mariscos, criolla, y crema de rocoto con coral de camarón	
DEL PUERTO	\$28.800
Cebiche atigrado, causa de centolla y jalea.	
3 AL HILO	\$29.800
Cebiche lujurioso, chicharrón de camarones y arroz con mariscos.	

DE LA BARRA NIKEI

◆ MAKIS ESPECIAL ◆

ACEBICHADO

Camarón furay, palta, centolla,
salsa acebichada.
\$12.800

POWER

En tempura con tartar de salmón
y salsa picante
\$11.800

?????

Pollo, palta, takuan,
seweed y furikake
\$10.800

◆ NIGIRIS NIKEI ◆

TERIYAKI

pesca del día, salsa dulce e ikura.
\$10.800

????

Nigiri, pescado blanco
con mantequilla miso y flambeado
\$12.800

A LO POBRE

lomo, huevo frito y chalaca
\$10.800

ACEBICHADO

De salmón con salsa cebichera
y togarashi.
\$11.800

DEGUSTACIÓN

todos nuestros nigiris en un
solo plato.
\$14.800

◆ SASHIMI O SUSHI ◆

4 PIEZAS, NO SIEMPRE HAY TODO, EL MAR ES ASÍ

CÓMELOS MEZCLADOS A TU GUSTO

osti6n - corvina - reineta

pulpo - camar6n - salm6n - erizos

\$6.800

LOS ESPECIALES DE LA MAR

SALMÓN	Con púre de coliflor, verduras encurtidas y miel de quinoa.	\$15.800
A LO MACHO	Pesca del día a la plancha con mariscos y puré de arvejas.	\$17.800
AJÍ DE MARISCOS	Lo mejor del mar en crema de almendras y parmesano, chalaquita de habas.	\$16.800
STEAK DE MERO	Noquis, verduras, ají amarillo con pulpo grillado anticuchero sobre de arroz negro de machas.	\$17.800
SOPA SECA MARINERA	Al estilo la mar terminada al horno	\$16.800
RAVIOLES DE CANGREJO	En crema de puerros, tomate y pisco.	\$15.800
STEAK DE ALBACORA	Con majado de yuca en salsa chorrillana	\$16.800
ARROZ MELOSO	Verde al perejil y chicharrones en salsa chifera.	\$16.800
ALOCADA	Pesca del día sobre risotto de locos y salsa de seco.	\$17.800
CARAPULCRA	Con chanchito y criolla.	\$16.800
PASTA LA MAR	Spaghetti con centolla en crema de ají amarillo.	\$16.800
SUPER SALTADO	Lomo saltado con mariscos a la criolla sobre clásico tacu tacu	\$17.800
TACU CHUPE	De camarones y jaiba en crema de chupe.	\$16.800
TACU TACU A LO POBRE ... NO TAN POBRE,	Con entraña y criolla	\$16.800

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS ENTEROS

CABRILLA SUDADA

con ají amarillo y chicha de jora
\$23.800

CORVINA AL HORNO A LA SAL

acompañada de mantequilla
de kión y cebolla china
\$24.800

PEJESAPO AL VAPOR

al sillao, kión y aceite de ajonjolí
\$29.800

LENGUADO A LA MANTEQUILLA NEGRA

con ajo crocante y alcaparras
\$29.800

LA GRAN JALEA DE LENGUADO

un lenguado frito cubierto de
chicharrón de mariscos
\$27.800

ROLLISO GUIZADO

en salsa nikei cinco sabores
\$23.800

PEJERREY	Arrebozado, tártara y críolla	\$15.800
OSTIÓN	A la pamesana	\$11.800
LANGOSTA	Al horno, mantequilla y sus salsas	\$69.800
CENTOLLA	A la parrilla y sus salsas	\$79.800
OSTRAS	A la chalaca	\$12.800

LAS OFERTAS PUEDEN CAMBIAR DE ACUERDO
A LO QUE EL MAR NOS TRAIGA CADA MAÑANA

DE LA BARRA CEBICHERA

◆ CEBICHES ◆

CLÁSICO	Con la pesca del día y la mejor leche de tigre.	\$13.800
MIXTO ESPECIAL	Pesca, pulpo, camarón y ostión	\$13.800
DE LA CALLE	Pesca y mariscos picaditos en leche de piures .	\$13.800
LUJURIOSO	Pesca , erizos, ostras, ostiones en leche de erizos.	\$15.800
NIPÓN	Salmón al ají amarillo nikei , aceite de carbón y puré de zarandaja.	\$14.800
NIKEI	De atún o salmón en leche de tigre al tamarindo	\$15.800
NORTEÑO	Leche al cilantro perejil.	\$14.800

EL MALCRIADO	Pesca del día, leche al rocoto crudo y jaleíta de pulpo.	\$14.800
DEGUSTACIÓN	Fuente con 4 cebiches, clásico, mixto, atigrado y nikei	\$29.800
CEBICHE A LA BRASA	Con chicha de jora y ají amarillo,	\$12.800

◆ TIRADITOS ◆

CLÁSICO	Pesca del día en leche de tigre blanca	\$13.800
PULPO	Picoroco, pesca del día, leche de tigre de azafrán	\$14.800
CHUCUITO	Pesca en cremosa leche de ostiones, chalaca y palta.	\$13.800
VACILÓN	Pulpo y pesca en leche de tigre de albahaca.	\$14.800
LAQUEADO	De Salmón en leche de tigre con miel de maracuyá.	\$15.800
AFRODISÍACO	Camarón, erizos y pescado en leche de tigre de erizos.	\$15.800
TORTITAS CEBICHERAS	En crema de ostión.	\$