

PESCADOS CAPITALES

EST. 2001

L I M A • P E R Û

PARA EMPEZAR

ROLLITOS CAPITALES	29.9
Rellenos de langostinos con salsa oriental.	
WANTANES CAPITALES	29.9
Rellenos de pulpo, calamar y langostinos. Envueltos con masa de arroz.	
CHICHARRÓN DE PESCA DEL DÍA	34.9
El más clásico, siempre crocante. Acompañado de yuca frita y tártara.	
CAUSA DE LANGOSTINOS	34.9
Tradicional causa de ají amarillo con langostinos. Acompañada de láminas de palta y huevo de codorniz.	
CEBICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA	39.9
Pescado fresco, limón, cebolla roja, ají limo, lechuga, choclo y camote glaseado.	
TIRADITO DE AJÍ AMARILLO	39
Pesca del día cubierta con leche de tigre y crema de ají amarillo.	
TIRADITO DE ROCOTO	39
Pesca del día cubierta con leche de tigre y crema de rocoto.	
CEBICHE MIXTO CON PESCA DEL DÍA	44.9
De calamar, pulpo, langostinos, conchas de abanico y pesca del día.	
JALEA MIXTA DE MARISCOS DEL PUERTO	49.9
Chicharrón de calamar, conchas de abanico, pulpo, langostino y pescado frito.	

POKES CAPITALES

POKE CALAMARO	30
Base de arroz, calamares crispy, guacamole, chifles, pepino japonés, hilos de zanahoria y pico de gallo. Acompañado de salsa acevichada.	
POKE FISH & SHRIMP	30
Base de arroz, pescado y langostinos salteados empanizados, chips de papas nativas, cebolla roja, culantro, pimienta roja, verde y amarillo. Acompañado de una salsa salteada ahumada.	
PECA POKE	30
Base de quinua blanca, negra y roja. Tataki de Atún, mango con ajonjolí, col morada y rodajas de pepinillo. Acompañado de una salsa dulce oriental.	

PLATOS DE FONDO

CHAUFA DE PESCADO	29.9
Arroz y pescado salteados al wok con salsa oriental, cebolla china y tiras de tortilla.	
TALLARÍN SALTADO CHIFERO	34.9
En salsa tausí con mariscos, pulpo y pejerrey crocante. Acompañado de verduras chinas y salsa de ostión.	
ESPAGUETI AL PESTO CON MILANESA DE PESCADO	34.9
Tradicional espagueti al pesto con milanesa de pescado.	
ARROZ CON MARISCOS	39.9
Meloso arroz con langostinos, calamar, pulpo y conchas de abanico del día.	
FETUCCINI CON MARISCOS Y CREMA DE ROCOTO	44.9
ARROZ NORTEÑO DE LA CASA	49.9
Arroz meloso con base de culantro, chicha de jora, queso parmesano, mariscos salteados y dados de pescado a la parrilla. Acompañado de salsa criolla.	
ATÚN CON ENSALADA DE GARBANZOS	49.9

SOPAS

CHILCANO DE PESCADO	19.9
Pesca del día en concentrado de fumet, con papa amarilla, arroz cocido y cebolla roja.	
CHUPE DE PESCADO	39.9
Chupe clásico con arroz reventado, papa amarilla, huevo pochado y concentrado de coral.	
AGUADITO DE MARISCOS	39.9
Aderezo norteño y chicha de jora con con langostinos, conchas de abanico, pulpo y calamar.	
SUDADO DE PESCA DEL DÍA	44.9
Pescado cocinado en sus propios jugos, con cebolla roja, ají amarillo, tomate y culantro.	
MENESTRÓN DE MARISCOS	45
Con calamar, pulpo, langostinos, conchas y dados de yuca.	

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA	12.0
TORTA DE CHOCOLATE	16.0

BEBIDAS

INCA KOLA c/s azúcar	7
COCA COLA c/s azúcar	7
FANTA	7
SPRITE	7
CERVEZA PILSEN	12
CERVEZA CUSQUEÑA	12
CERVEZA CORONA	15
CERVZA STELLA ARTOIS	15
AGUA SAN LUIS SIN GAS	7

#18 años pescando sin culpa

