





Picada Mixta

PICADAS Marinas

MAR PERUANO

\$70.000

PARA COMPARTIR - 2 A 3 PERSONAS

Picada FRÍA

Causa de camarón
Ceviche de corvina
Carpaccio de pulpo
Choros a la chalaca

Picada CALIENTE

Chaufa mariscos
Calamares apanados
Corvina a la chorillana
Yuca frita

Picada MIXTA

Ceviche de corvina
Chaufa de mariscos
Causa camarón
Calamares apanados

PIQUEOS *Frios*

CAUSA DE CAMARÓN

\$33.000

Puré de papa bañado en crema de ajíes amarillos rellenos de camarón en salsa de mayonesa y aguacate.

CAUSA DE ATÚN

\$28.000

Puré de papa bañado en crema de ajíes amarillos rellenos de atún en salsa de mayonesa y aguacate.

CAUSA DE POLLO

\$22.000

Puré de papa bañado en crema de ajíes amarillos rellenos de pollo en salsa de mayonesa y aguacate.

TIRADITO 2 SABORES

DE CORVINA \$45.000 / DE PULPO \$50.000

Láminas de corvina o pulpo marinadas al limón, bañadas con dos salsas de ajíes amarillos y crema de rocoto.

PAPA A LA HUANCAÍNA

\$15.000

Cortes de papa al vapor bañados en crema de ajíes amarillos servidos con huevo cocido.

CHOROS A LA CHALACA

\$20.000

Mejillones bañados en pico'e gallo con toques de ají peruano y maicitos.

LECHE DE TIGRE

\$25.000

Trozos de corvina marinados al limón en salsa blanca de la casa.

LECHE DE TIGRE CAMARÓN

\$28.000



Leche de Tigre



Choros a la Chalaca



Tiradito Pulpo 2 Sabores



Papa a la Huancaina



Causa de Camarón

PIQUEOS

Calientes

CORVINA EN TROZOS \$32.000

Trozos de corvina apanados acompañados de papas a la francesa o Yuca frita.

CAMARONES APANADOS \$40.000

CALAMARES APANADOS \$25.000

JALEA CHALACA

Trozos de pescado y mariscos apanados servidos con ensalada criolla y Yuca frita.

PERSONAL \$40.000

MEDIANA \$60.000

FAMILIAR \$80.000

CALDOS y CREMAS

CALDO DE PARIHUELA \$15000

Concentrado de pescado con trozos de corvina.

CALDO DE CORVINA \$15000

Consomé de pescado con trozos de corvina.

CREMA DE CAMARONES \$18000

CREMA DE MARISCOS \$15000

CREMA DE POLLO \$10000



CEVICHES

Como a ti te Gustan

DE CAMARÓN \$44.000

*Tradicional peruano | en salsa roja | en salsa rosada
Acompañados con galletas y maíz cancha.*



DE LANGOSTINOS \$65.000

*Tradicional peruano | en salsa roja | en salsa rosada
Acompañados con galletas y maíz cancha.*



DE CORVINA \$44.000

*Trozos de corvina marinados al limón, al estilo Peruano,
servidos con maicitos, maíz cancha y tostadas.*

DE CORVINA Y CAMARÓN \$44.000

*Trozos de corvina y camarón marinados al limón, al estilo
Peruano. Servidos con maicitos, maíz cancha y tostadas.*

DE MARISCOS \$45.000

*Mixturas de mariscos marinadas al limón, al estilo Peruano.
Servido con maicitos, maíz cancha y acompañadas de tostadas.*

CEVICHE MIXTO \$45.000

*Trozos de corvina con mixturas de mariscos al limón, al estilo
Peruano. Servidos con maicitos, maíz cancha y tostadas.*

ORGIA DE MARISCOS \$45.000

*Ceviche peruano tradicional con mixturas de mariscos
bañados en crema de ají peruanos y maíz cancha.*



RECOMENDACIONES

Del Chef



Lomo Mar Peruano



Aji de Gallina



Pollo Oriental



Corvina Tres Quesos

PARRILLA MARINA

\$70000

Filete de corvina, mariscos y langostinos a la parrilla flameados en vino blanco acompañados de ensalada de la casa y papa rustica.

LOMO MAR PERUANO

\$48000

Medallones de lomo viche bañado en salsa de camarones acompañados de puré de papa amarilla.

AJI DE GALLINA

\$29000

Pechuga desmechada en salsa de ají amarillo acompañado de arroz y papas a la francesa.

POLLO ORIENTAL

\$32000

Trozos de pollo apanados cubiertos de salsa agridulce servidos con ensalada y papas a la francesa.

ENSALADA DE SALMÓN

\$30000

Trozos de salmón sobre un mix de lechugas, tomates cherry, aceitunas verdes y cebolla crispy.

COLA DE LANGOSTA

\$180000

Presentaciones: GRATINADA - A LA CHORRILLANA - AL AJILLO

AL GRATÍN

A LA PARMESANA

Filete a la plancha bañado en salsa bechamel con champiñones y queso parmesano al gratin, acompañados de ensalada y papa a la francesa.

VIEJO PESCADOR

Filete a la plancha cubierto de una salsa de espinaca y queso con champiñones acompañado de ensalada y papas a la francesa.

TRES QUESOS

Filete asado a la plancha bañado en la salsa tres quesos (mozzarella, parmesano y gruyer) de la casa aromatizado con orégano acompañado de ensalada y papas a la francesa.

A LA CIPRESE

Filete a la plancha gratinado con mozzarella servido con tomate, albahaca, aceite de oliva aromatizado con vinagre balsámico.

Corvina

\$42000

Salmon

\$48000

Pollo

\$32000



A la Ciprese

PESCADOS

CORVINA SALMÓN

A LA PLANCHA \$38.000 \$42000

Filete a la plancha acompañado de ensalada de la casa y tostadas.

A LO MACHO \$43000 \$48000

Filete de pescado en salsa de marisco o camarones aromatizada en vino blanco, alverja verde con un toque parmesano acompañado de arroz y tostada.

A LA CHORRILLANA \$41.000 \$45000

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa roja peruana, acompañado de ensalada de la casa y tostadas.

EN BAJADA DE CAMARÓN \$43.000 \$48000

Filete de pescado a la plancha bañado en camarones al ajillo acompañado de puré de puré de papa amarilla.

EN ORIENTAL \$40000 \$42000

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa oriental con verduras y champiñones acompañado de papas a la francesa y arroz blanco.

A LA MENIERE \$41000 \$45000

Filete de pescado a la plancha bañado en una reducción de mantequilla y limón servido con alcaparras salteadas puré de papa amarilla.

A LA FLORENTINA \$42000 \$48000

Filete asado a la plancha cubierto en salsa bechamel con camarón sobre una cama de pasta con champiñones aromatizado con albahaca, acompañado de ensalada (opcional).

A LO PACIFICO \$40000 \$42000

Filete de pescado preparada en la salsa típica del pacífico acompañado de arroz coco y tostadas.



PARGOS Segun Su Tamaño

CON MARISCOS O CAMARONES \$55000

En la preparación que más te gusta.

TRUCHAS

CON MARISCOS Ó CAMARÓN \$40000

GRATINADA CON CAMARONES

\$40000

TRUCHA FRITA \$32000

Acompañada de arroz y tostada.



PULPOS

PULPO A LA PARRILLA

\$85000

Pulpo entero asado a la parrilla en aceite de oliva aromatizado con ajo, acompañado de ensalada de la casa y papa rustica.

VOLCÁN DE PULPO

\$85000

Pulpo entero asado a la parrilla sobre una cama de risotto de vino blanco con queso y champiñones.

PULPO A LA GALLEGA

\$50000

Cortes finos de pulpo y pimentón flameados en vino blanco y limón, acompañados con moneditas de plátano verde.

CARPACCIO DE PULPO

\$50000

Cortes finos de pulpo marinados en limón con aceite de oliva, servido con rugula y aceitunas negras.

PULPO AL OLIVO

\$50000

Finos cortes de pulpo bañados en una salsa de aceitunas moradas servido con tiras de aguacate

PULPO EXTRA-GRANDE

\$110000

Volcán de pulpo o pulpo a la parrilla entre 550 y 610 gr

**Según la disponibilidad del restaurante.*

Volcanes

Preparaciones al wok con cortes grandes de cebolla y tomate servidos con el tradicional risotto de la casa.

DE CAMARÓN

\$45000

DE MARISCOS

\$45000

DE LANGOSTINOS

\$68000

DE LOMO VICHE

\$42000



Volcán de Pulpo



Carpaccio de Pulpo



Pulpo a la Gallega

SALTEADOS

Oriental

LOMO SALTEADO

Trozos de lomo viche al wok con cebolla y tomate, acompañado de papas a la francesa y arroz.

\$40000



POLLO SALTEADO

Trozos de pollo al wok con cebolla y tomate, acompañado de papas a la francesa y arroz.

\$30000

MARISCOS SALTEADOS

Mixtura de mariscos al wok con cebolla y tomate, acompañado de papas a la francesa y arroz.

\$40000

CORVINA SALTEADA

Trozos de corvina al wok con cebolla y tomate, acompañado de papas a la francesa y arroz.

\$36000

SALTEADOS EN Leche de Coco

Salteados en leche de coco estilo oriental,
acompañados de arroz thai y papas a la francesa.

DE CAMARONES

\$45000

DE MARISCOS

\$45000

DE LANGOSTINOS

\$68000



LANGOSTINOS

—\$68.000—

TUSAN DE LANGOSTINOS \$80000

Langostinos en rollo de corvina en salsa oriental con verduras.

LANGOSTINOS AL BRANDY

Langostinos flameados con vino blanco y brandy,
acompañados de papa y ensalada

A LA CHORRILLANA

Langostinos bañados en salsa roja acompañados con risotto .

LANGOSTINOS AL AJILLO

Langostinos flameados en ajo y vino blanco
acompañados de ensalada y tostada.



LANGOSTINOS APANADOS EN COCO

Servidos en una cama de ensalada con salsa de ají dulce.



LANGOSTINOS A LO MACHO \$75000

ARROCES

Chaufa

Arroz fusión al wok en aceite de ajonjolí, con salsa soya y verduras orientales acompañado con tostadas de plátano

CAMARÓN	\$43000
MARISCOS	\$43000
LANGOSTINOS	\$68000
MIXTO (Pollo, Costilla y Camarón)	\$35000

Norteño

Arroz verde típico peruano con mariscos, langostinos o camarones.

CAMARÓN	\$44000
MARISCOS	\$43000
LANGOSTINOS	\$68000

Arroz Mar Peruano

Arroz de camarón, mariscos o langostinos en salsa de la casa con un toque picante.

CAMARÓN	\$45000
MARISCOS	\$43000
LANGOSTINOS	\$68000

CAZUELAS

PARIHUELA A LA CHALACA

Cazuela peruana con mixtura de corvina, langostino y cola de langosta. Acompañado de arroz y tostada.

CHUPE

CAMARÓN	\$44000
MARISCOS	\$38000
LANGOSTINOS	\$68000

Cazuela típica peruana a base concentrado de pescado con mariscos arroz queso alverja y maíz

CAZUELA

CAMARÓN	\$44000
MARISCOS	\$38000
LANGOSTINOS	\$68000

Concentrado de marisco y leche de coco acompañado de arroz coco y tostada.

Cazuela de Mariscos

Parihuela
a la Chalaca

COMBINACIONES

Mar Peruano

MAR PERUANO

Ceviche de mariscos y jalea de mariscos.

\$42000



Mar Peruano

MARISCO-PASTA

Tallarines con mariscos salteados en salsa oriental acompañado con chaufa de vegetales.

\$42000

LOMO TALLARÍN A LA HUANCAÍNA

Lomo salteado al wok con salsa huancaína.

\$40000



Causa Camarón y Carpaccio

CAUSA POLLO Y LANGOSTINOS

\$41000

CHAUFA Y JALEA DE MARISCOS

\$42000

CAUSA DE CAMARÓN Y CARPACCIO DE PULPO

\$55000



Chaufa y Jalea

GUARNICIONES *Porciones*

ARROZ BLANCO \$3.500
PAPAS A LA FRANCESCA \$5.000

YUCA FRITA \$5.000
ENSALADA DE LA CASA \$6.000

Adiciones: $\frac{1}{2}$ LOMO \$24000 - PULPO \$30000
PESCADO 70gr \$10000 - PURÉ \$6000

CAJITA *Feliz* menú infantil



Nuggets de Pollo

NUGGETS DE POLLO \$25000

Acompañados de papas a la francesa,
jugo en caja y SORPRESA.

TROZOS DE PESCADO
APANADOS \$27000

Acompañados de papas a la francesa,
jugo en caja y SORPRESA.

POSTRES

CHEESECAKE DE ALMENDRAS
CON AREQUIPE \$13000

Cheesecake de nueces de almendras relleno
de queso crema en una cama de arequipe y
crumble de galleta crocante.

CHEESECAKE DE
BROWNIE \$13000

Cheesecake de brownie relleno de queso crema,
cubierto de ganache de chocolate y crumble de brownie.

CHEESECAKE DE
FRUTOS ROJOS \$13000

Cheesecake de fresa, mora y agraz en base de
galleta crocante, relleno de queso crema.

CHEESECAKE
CON HELADO \$15000

BROWNIE CON HELADO \$13000

COPA DE HELADO \$9000



Bebidas

JUGOS NATURALES

EN AGUA \$6000 / EN LECHE \$7000

JARRA *Mango - Lulo - Maracuyá - Fresa*

EN AGUA \$24000 / EN LECHE \$30000

$\frac{1}{2}$ JARRA \$18000

JUGO MAR PERUANO FUSIÓN

Batido de frutas tropicales.

VASO \$12000 / JARRA \$32000

CHICHA MORADA

VASO \$10000 - $\frac{1}{2}$ JARRA \$18000

JARRA 35000

Limonadas

NATURAL

VASO \$7000

$\frac{1}{2}$ JARRA \$16000

JARRA \$30000

CEREZADA

VASO \$9000

$\frac{1}{2}$ JARRA \$21000

JARRA \$28000

COCO

VASO \$10000

$\frac{1}{2}$ JARRA \$23000

JARRA \$35000

HIERBABUENA

VASO \$9000

$\frac{1}{2}$ JARRA \$21000

JARRA \$28000

LIMONADA GARDEN \$15000

Bebida refrescante de Jengibre, Albahaca macerada y Limón.

SODAS ITALIANAS \$12000

FRUTOS ROJOS / LULO / MARACUYÁ

Bebida refrescante con maceración de frutas frescas, terminada en soda, con un splash de limón escarchado con sal o azúcar.

INCAKOLA  \$16000

GASEOSA NACIONAL \$4500

BOTELLA AGUA \$5000 / CON GAS \$6000



MAR PERUANO
Restaurante & Cevichería

CERVEZAS

Importadas

CUSQUEÑA \$20000

CORONA DORADA \$12000

STELLA ARTOIS \$12000

Nacionales \$6000

ÁGUILA LIGTH - POKER - CLUB COLOMBIA

PISCOS

PISCO SOUR \$25000

PISCO DE COCO \$25000

PISCO SABORES \$25000

Maracuyá - Lulo - Chicha Morada

VINOS

$\frac{1}{2}$ BOTELLA \$40000

BOTELLA \$70000

PICOLO \$25000

BLANCO, ROSSE O TINTO

$\frac{1}{2}$ BOTELLA \$40000





SANGRÍA PERUANA

BY MAR PERUANO

Cont. Neto 1L

Tel: 557-5307 / ☎ 318-385-4132 / [f](#) [g](#) @marperuano

Sangria

EXQUISITA SANGRÍA PERUANA,
AROMATIZADA CON PISCO PERUANO,
CHICHA MORADA Y FRUTAS.

PERSONAL
COPA \$25.000

½ JARRA \$40.000
JARRA \$70.000

4 LITROS
\$180.000

LA MEJOR GASTRONOMÍA PERUANA

