



**MAR PERUANO**  
— Restaurante & Cevichería —





*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 chorrillana  
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



*Tiradito Pulpo 2 Sabores*



*Papa a la Huancaína*



*Causa de Camarón*



*Leche de Tigre*



*Choros a la Chalaca*





# 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



# CEVICHE

## 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 \$65000

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 \$45000

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 \$45000

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





Lomo Mar Peruano



Aji de Gallina



Pollo Oriental



Corvina Tres Quesos

# RECOMENDACIONES

## Del Chef

### 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 aji amarillo acompañado de arroz y papas a la francesa.

### POLLO ORIENTAL \$32000

Trozos de pollo apanados cubiertos de salsa agri dulce 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 gratín, 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 gruyere) 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

Salmón  
\$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 orientas 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 alcárraras 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 pacifico acompañado de arroz coco y tostadas.*



*Corvina en Bajada de Camarón*



*Corvina a la Chorrillana*



*A Lo Pacifico*

## PARGOS *Según 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.*



*A lo Macho*

# 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

\$40000

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

### POLLO SALTEADO

\$30000

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

### MARISCOS SALTEADOS

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

\$40000

### CORVINA SALTEADA

\$36000

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

## 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 aji dulce.

### LANGOSTINOS A LO MACHO \$75000





*Norteño de Camarón*



*Chaufa de Camarón*



*Arroz de Mariscos*



*Cazuela de Mariscos*

# 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

\$80000

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.



*Parihuela a la Chalaca*





# COMBINACIONES

## Mar Peruano

### MAR PERUANO

*Ceviche de mariscos y jalea de mariscos.*

\$42000

### 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 POLLO Y LANGOSTINOS

\$41000

### CHAUFA Y JALEA DE MARISCOS

\$42000

### CAUSA DE CAMARÓN Y CARPACCIO DE PULPO

\$55000



# GUARNICIONES *Porciones*

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

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

*Adiciones:* ½ LOMO \$24000 - PULPO \$30000  
PESCADO 70gr \$10000 - PURÉ \$6000

## CAJITA *Feliz* menú infantil



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







Chicha Morada



# Bebidas

## JUGOS NATURALES

EN AGUA \$6000 / EN LECHE \$7000

JARRA *Mango - Lulo - Maracuyá - Fresa*

EN AGUA \$24000 / EN LECHE \$30000

½ JARRA \$18000

## JUGO MAR PERUANO FUSIÓN

*Batido de frutas tropicales.*

VASO \$12000 / JARRA \$32000

## CHICHA MORADA

VASO \$10000 - ½ JARRA \$18000

JARRA 35000

# Limonadas

## NATURAL

VASO \$7000

½ JARRA \$16000

JARRA \$30000

## CEREZADA

VASO \$9000

½ JARRA \$21000

JARRA \$28000

## COCO

VASO \$10000

½ JARRA \$23000

JARRA \$35000

## HIERBABUENA

VASO \$9000

½ JARRA \$21000

JARRA \$28000

## LIMONADA GARDEN \$15000

*Bebida refrescante de Genjibre, 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

|           |         |
|-----------|---------|
| ½ BOTELLA | \$40000 |
| BOTELLA   | \$70000 |

# PICOLO

*BLANCO, ROSSE O TINTO*

|           |         |
|-----------|---------|
| ½ BOTELLA | \$40000 |
|-----------|---------|





# SANGRÍA PERUANA

BY MAR PERUANO

Cont. Neto 1L

Tel: 557-8307 / 318-385-4132 / @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**

