



**MAR PERUANO**  
Restaurante & Cevichería

PRESENTA

**MENÚ**

*Bienvenidos*



# PICADAS *Marinas* MAR PERUANO

\$85.000

ENTRADA PARA COMPARTIR

Peruana:

Arroz de mariscos  
Lomo salteado  
Orgia mariscos  
Causa de atún

Fria:

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

Mixta:

Ceviche de corvina  
Chaufa de mariscos  
Causa camarón  
Calamares apanados

# PIQUEOS Frios

## CAUSA DE ATÚN \$32000

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

## CAUSA DE CAMARÓN \$35000

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

## CAUSA DE POLLO \$28000

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

## CHOROS A LA CHALACA \$27000

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

## LECHE DE TIGRE CORVINA \$27000

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

## LECHE DE TIGRE CAMARÓN \$32000

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

## PAPA A LA HUANCAÍNA \$22000

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

## TIRADITO 2 SABORES CORVINA \$55000

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

## TIRADITO 2 SABORES PULPO \$68000

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

# PIQUEOS *Calientes*

Típicos apanados peruanos acompañados de papas a la francesa o yuca frita.

CAMARONES APANADOS \$45000

CALAMARES APANADOS \$40000

CORVINA EN TROZOS \$45000

POLLO EN TROZOS \$35000



# *Jalea* CHALACA

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

PERSONAL \$48000

MEDIANA \$68000

FAMILIAR \$88000

# CALDOS Y CREMAS

CALDO DE CORVINA \$20000

Consomé de pescado con trozos de corvina.

CALDO DE PARIHUELA \$27000

Concentrado de pescado con trozos de corvina.

CREMA DE CAMARONES \$25000

CREMA DE MARISCOS \$22000

CREMA DE POLLO \$18000



# Ceviches

COMO A TI TE GUSTAN

## TRADICIONALES



En salsa roja o rosada

Acompañados con galletas y maíz cancha.

### CAMARÓN I LANGOSTINOS

\$47000      \$70000

### DE CORVINA Y CAMARÓN \$58000

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

### DE CAMARÓN \$55000

Ceviche tradicional Peruano, Acompañados con galletas y maíz cancha.



### DE CORVINA \$55000

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



### DE LANGOSTINOS \$75000

Ceviche tradicional Peruano, Acompañados con galletas y maíz cancha.



### DE MARISCOS \$55000

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



### CEVICHE MIXTO \$58000

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



### ORGIA DE MARISCOS \$60000

Ceviche Peruano tradicional con mixturas de mariscos bañados en crema de aji peruanos y maíz cancha.



### ORGIA DE CAMARÓN \$60000

Ceviche Peruano tradicional con camarones bañados en crema de aji peruanos y maíz cancha.



# RECOMENDACIONES

## Del Chef

### AJI DE GALLINA \$40000

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

### LOMO MAR PERUANO \$62000

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

### PARRILLA MARINA CORVINA \$80000

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

### PARRILLA MARINA SALMÓN \$92000

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

### POLLO ORIENTAL \$42000

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

## 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.

### A LA CIPRESE

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

### 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.

Corvina

\$55000

Pollo

\$40000

Salmon

\$62000

# PESCADOS

## A LA CHORRILLANA - CORVINA \$52000 / SALMÓN \$60000

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

## A LA FLORENTINA - CORVINA \$60000 / SALMÓN \$65000

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 LA MENIERE - CORVINA \$52000 / SALMÓN \$60000

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

## A LA PLANCHA - CORVINA \$48000 / SALMÓN \$55000

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

## A LO MACHO - CORVINA \$60000 / SALMÓN \$65000

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 LO PACIFICO - CORVINA \$52000 / SALMÓN \$60000

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

## EN BAJADA DE CAMARÓN - CORVINA \$55000 / SALMÓN \$65000

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

## EN ORIENTAL - CORVINA \$52000 / SALMÓN \$60000

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

## Pargos

A LA CHORRILLANA	\$59000
EN BAJADA DE CAMARÓN	\$65000
PARGO FRITO	\$55000
A LO MACHO CAMARÓN O MARISCOS	\$65000
PARGO PACIFICO 	\$65000
PARGO A LA MENIERE	\$59000

## Truchas

TRUCHA FRITA	\$40000
A LO MACHO CAMARÓN	\$48000
A LO MACHO MARISCOS	\$48000
GRATINADA CON CAMARONES	\$55000



# PULPOS

## CARPACCIO DE PULPO \$65000

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

## PULPO A LA PARRILLA \$140000

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

## PULPO AL OLIVO \$65000

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

## VOLCÁN DE PULPO \$150000

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

# Volcanes

Cortes de cebolla y tomate preparados al wok, acompañados del tradicional risotto de la casa con champiñones flameados al Brandy.

DE CAMARÓN \$52000

DE LANGOSTINOS \$75000

DE LOMO BICHE \$50000

DE MARISCOS \$52000

# SALTEADOS *Orientales*

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

LOMO SALTEADO \$50000

POLLO SALTEADO \$40000

MARISCOS SALTEADOS \$50000

# SALTEADOS EN *Leche de Coco*

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

DE CAMARONES \$60000

DE MARISCOS \$60000

DE LANGOSTINOS \$77000



CAMARONES EN LECHE DE COCO

# LANGOSTINOS

LANGOSTINOS A LO MACHO \$77000

LANGOSTINOS AL AJILLO \$75000

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

LANGOSTINOS AL BRANDY \$75000

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

LANGOSTINOS APANADOS \$75000

LANGOSTINOS APANADOS EN COCO \$75000

*Servidos en una cama de ensalada con salsa de aji dulce.*

# ARROCES

## Chaufa

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

CAMARÓN \$50000

LANGOSTINOS \$75000

MARISCOS

MIXTO

\$48000

\$45000

*Pollo, Costilla y Camarón.*

## Arroz Mar Peruano

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

CAMARÓN \$55000

LANGOSTINOS \$75000

MARISCOS \$52000



# CAZUELAS

## Cazuela

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

CAMARÓN	\$59000
LANGOSTINOS	\$75000
MARISCOS	\$59000

## Chupe

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

CAMARÓN	\$62000
LANGOSTINOS	\$75000
MARISCOS	\$62000

## Parihuela

Cazuela típica peruana con mixtura de mariscos (corvina, camarones, calamar y trozos de pulpo), langostinos y cola de langosta.  
Acompañada de arroz y tostada.

A LA CHALACA \$100000

## COMBINACIONES

CAUSA CAMARÓN Y CARPACCIO PULPO	\$65000
CHAUFA Y JALEA DE MARISCOS	\$58000
MAR PERUANO (Jalea y Ceviche de Mariscos)	\$58000
MARISCO PASTA	\$58000
CAUSA POLLO Y LANGOSTINOS APANADOS	\$58000
CAUSA CAMARÓN Y CEVICHE CORVINA	\$58000
LOMO Y TALLARINES A LA HUANCAÍNA	\$58000
CHAUFA VEGETALES Y PAPA A LA HUANCAÍNA	\$38000



# MENÚ INFANTIL

## Cajita Feliz

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

CAJITA FELIZ DE POLLO \$30000

CAJITA FELIZ DE PESCADO \$35000



## POSTRES

BROWNIE CON HELADO \$15000

COPA CON HELADO \$9000

### Cheesecake:

CON HELADO \$17000

DE ALMENDRAS CON AREQUIPE \$14000

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

BROWNIE \$14000

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

FRUTOS ROJOS \$14000

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

## GUARNICIONES

ENSALADA CRIOLLA	\$ 6000
ADICIÓN PURÉ	\$ 8000
ENSALADA CASA	\$ 6000
PAPAS FRANCESAS	\$ 6000
YUCA FRITA	\$ 6000
ARROZ BLANCO	\$ 5000
ARROZ COCO	\$ 6000
RISSOTO	\$ 10000
TOSTADAS	\$ 6000

## ADICIONES

CAMARÓN 100 gr	\$ 15000
MARISCOS 120 gr	\$ 17000
LANGOSTINOS 3 UND.	\$ 22000
CORVINA 70 gr	\$ 11000
LOMO BICHE 110 gr	\$ 18000
POLLO 110 gr	\$ 7500
PULPO 75 gr	\$ 42000

# Jugos Naturales

LULO, FRESA, MARACUYÁ Y MANGO

EN AGUA \$9000

½ JARRA \$22000

JARRA \$30000

EN LECHE \$12000

½ JARRA \$25000

JARRA \$33000

## JUGO FUSIÓN VASO \$17 / JARRA \$40

BATIDO DE FRUTAS TROPICALES.

## Limonadas

### NATURAL

VASO \$9000

½ JARRA \$22000

JARRA \$30000

### CEREZADA

VASO \$10000

½ JARRA \$26000

JARRA \$35000

### HIERBABUENA

VASO \$10000

½ JARRA \$26000

JARRA \$35000

### COCO

VASO \$14000

½ JARRA \$28000

JARRA \$38000

## Chicha Morada

VASO \$13000

½ JARRA \$28000

JARRA \$52000

## Sodas Italianas

VASO \$15000

SABORES: FRUTOS ROJOS - LULO - MARACUYÁ.

## Limonada Garden

VASO \$15000

Bebida refrescante de genjibre, albahaca macerada y limón.

SODAS ITALIANAS

CHICHA MORADA

# Bebidas

GASEOSA COCA COLA ZERO	\$6000
GASEOSA COCA COLA	\$6000
GASEOSA COLOMBIANA	\$6000
GINGER	\$7000
INCA KOLA PERUANA	\$16000
SODA	\$6000
SODA MICHELADA	\$7500
ZUMO DE LIMÓN	\$4000

# Piscos

DE CHICHA	\$30000
DE COCO	\$32000
LULO	\$32000
MARACUYÁ	\$32000
SOUR	\$28000

# Cocteles

MARGARITAS	\$30000
TRADICIONAL - FRESA	
MARACUYÁ - FRUTOS ROJOS	
MOJITO TRADICIONAL	\$28
MOJITO MARACUYÁ	\$30
MOJITO LULO	\$30

# Cervezas

NACIONALES:	\$ 8000
AGUILA LIGHT - POKER	
CLUB COLOMBIA	
CORONA	\$12000
CUSQUEÑA	\$20000
STELLA ARTOIS	\$12000
MICHELADA	\$ 3000

# Shots

TEQUILA	\$21000
DOBLE DE WISKY	\$30000
PISCO	\$20000
RON	\$18000
AGUARDIENTE	\$15000





# Sangria

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

By MAR PERUANO

COPA \$ 30000

1/2 JARRA \$ 67000

JARRA \$ 108000



# LA MEJOR GASTRONOMÍA **PERUANA**