



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

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

\$33.000

CAUSA DE ATÚN

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

\$28.000

CAUSA DE POLLO

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

\$22.000

TIRADITO 2 SABORES

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

\$45.000

PAPA A LA HUANCAÍNA

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

\$15.000

CHOROS A LA CHALACA

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

\$20.000

LECHE DE TIGRE

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

\$20.000



Tiradito Pulpo 2 Sabores



Papa a la Huancaína



Causa de Camarón



Leche de Tigre



Choros a la Chalaca



Calamares Apanados



Jalea Chalaca



Crema 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

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.*



Ceviche de Camarón



Orgia de Mariscos



Ceviche de Corvina



Ceviche de Camarón



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 \$40000

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 agridulce 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.

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 y Salmon

\$42000

Pollo

\$32000



PESCADOS

Corvina o Salmón

A LA PLANCHA \$38.000
Filete a la plancha acompañado de ensalada de la casa y tostadas.

A LO MACHO \$43000
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
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
Filete de pescado a la plancha bañado en camarones al ajillo acompañado de puré de puré de papa amarilla.

EN ORIENTAL \$40000
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
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
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
Filete de pescado preparada en la salsa típica del pacifico acompañado de arroz coco y tostadas.

PARGOS *Según Su Tamaño*

CON MARISCOS O CAMARONES \$48000
En la preparación que más te gusta.

TRUCHAS

CON MARISCOS Ó CAMARÓN
..... \$35000

GRATINADA CON CAMARONES
..... \$38000

TRUCHA FRITA \$30000
Acompañada de arroz y tostada.



Corvina en Bajada de Camarón



Corvina a la Chorrillana



A Lo Pacifico



A lo Macho



PULPOS

PULPO A LA PARRILLA \$65000

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 \$65000

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

PULPO A LA GALLEGA \$45000

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

CARPACCIO DE PULPO \$45000

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

PULPO AL OLIVO \$45000

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

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 \$38000



SALTEADOS

Oriental

LOMO SALTEADO

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

\$33000

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

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.



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 DE CAMARÓN \$44000

Arroz verde típico peruano con mariscos, langostinos o camarones.

ARROZ MAR PERUANO \$44000

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

CAZUELAS

 PARIHUELA A LA CHALACA \$60000

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.



Norteño de Camarón



Chaufa de Camarón



Arroz de Mariscos



Cazuela de Mariscos



Parihuela a la Chalaca

COMBINACIONES

Mar Peruano

MAR PERUANO \$42000

Ceviche de mariscos y jalea de mariscos.

MARISCO-PASTA \$42000

Ceviche de mariscos y jalea de mariscos.

LOMO TALLARÍN
A LA HUANCAÍNA \$35000

Lomo salteado al wok con salsa huancaína.

CAUSA POLLO
Y LANGOSTINOS \$41000

CHAUFA Y JALEA
DE MARISCOS \$42000

CAUSA DE CAMARÓN Y
CARPACCIO DE PULPO \$45000



GUARNICIONES *Porciones*

ARROZ BLANCO \$3.000
PAPAS A LA FRANCESA \$5.000

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

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





Bebidas

JUGOS NATURALES

EN AGUA \$6000 / EN LECHE \$7000

JARRA *Mango - Lulo - Maracuyá - Fresa*

EN AGUA \$24000 / EN LECHE \$28000

JUGO FUSIÓN PERÚ \$12000

Batido de frutas tropicales.

CHICHA MORADA

VASO \$8000 / JARRA \$30000

LIMONADA NATURAL

VASO \$4000 / JARRA \$16000

LIMONADA CEREZADA \$6000

LIMONADA DE COCO \$9000

LIMONADA HIERBABUENA \$10000

LIMONADA GARDEN \$13000

Bebida refrescante de Gengibre, Albahaca macerada y Limón.

INCAKOLA 🇵🇪 \$16000

GASEOSA NACIONAL \$4500



MAR PERUANO
Restaurante & Cevichería



CERVEZAS

Importadas

CUSQUEÑA	\$12000
CORONA DORADA	\$10000



Nacionales \$6000

ÁGUILA LIGTH - POKER - CLUB COLOMBIA

PISCOS

PISCO SOUR	\$18000
PISCO DE COCO	\$18000
PISCO SABORES	\$18000

Maracuyá - Lulo - Chicha Morada



VINOS

½ BOTELLA	\$40000
BOTELLA	\$70000

TINTOS: Casillero del Diablo - Cousiño - Macul - Torentino

BLANCOS: Casillero del Diablo - Cousiño - Macul - Santa Rita I 20

ROSADOS:Vino Frontera



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
400ml \$20.000

1 LITRO
\$50.000

4 LITROS
\$180.000

LA MEJOR GASTRONOMÍA
PERUANA



