



LA PIZANIERÍA
~ SANTIAGO ~

NUESTRA PLAYA

¡CONSULTA POR LOS PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA!

NUESTROS PESCADOS LLEGAN DESDE CALETA DE HORNOS
Y PUNTA DE CHOROS, VARIAN DIARIAMENTE.

PESCADOS X KILO

	PRECIO X KILO
CORVINA	\$ 40.000
ROBALO	\$ 40.000
RONCADOR	\$ 40.000
CABRILLA	\$ 40.000
BILAGAY	\$ 44.000
VIEJA	\$ 50.000
LISA	\$ 40.000
BONITO	\$ 40.000
ROLLIZO	\$ 40.000
COJINOVA	\$ 48.000
FORTUNO	\$ 44.000



700GRS. A 1KG.
1 PREPARACIÓN.



1.1KG. A 2KG.
2 PREPARACIONES.



2.1KG A 2,5KG.
3 PREPARACIONES.



MÁS DE 2,5 KG
4 PREPARACIONES.

CONOCE MÁS SOBRE LA PESCA ARTESANAL Y
SUSTENTABLE EN: WWW.SERNAPESCA.CL

CADA PESCADO INCLUYE: CHILCANO O SUDADO.

PREPARACIONES PARA SUS PRODUCTOS

CEVICHE PICANTERO

Dados de pescado sobre una cama de cebolla rosada, bañado en leche de tigre, acompañado de camote y chicharrón de la piel del pescado.

CEVICHE NIPON

Laminas de pescado acompañado de salsa de soya con limón.

CEVICHE LOS MOCHES

Pescado curado en sal, crema de ají amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharrón de la piel del pescado, aceite de oliva.

JALEA LIMEÑA

Chicharron de filete de pescado, yuca frita y zarza criolla.

ADOBADO Y DORADO

Pescado a la plancha sobre papa camote y yuca frita, Salsa de vinagre de uva, achiote, ají amarillo y zarza criolla.

AL AJO

Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebosada, salsa emulsionada a base de mantequilla, vinagre, limón, tomillo y eneldo.

GUISO ESTOFADO

Pescado a la plancha, sobre papa semilla rebosada, bañado en salsa estofada de tomate, laurel, orégano y vinagre. Acompañado de arroz.

ESCABECHADO

Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de Azapa. Acompañado de arroz.

GUISO SUDADO

Concentrado de pescado, ají amarillo, cebollas rosadas y tomate.

CHILCANO

Concentrado de pescado, ají amarillo y cilantro.

PICOTEOS PICANTEROS

EMPANADA CRIOLLA (1U) \$ 3.000

Guiso de carne, cebolla, achiote, cilantro y pasas.

EMPANADA DE LOCO (1U) \$ 6.500

Guiso a base de loco, cebolla rosada, ají amarillo, orégano y papa semilla.

DEGUSTACIÓN DE PAPAS CROCANTES \$ 12.000

Camote, yuca y papa amarilla crocante, acompañado de salsa huancaína y salsa ocopa.

DEGUSTACION DE CEVICHE \$ 34.000

100 gr ceviche Picantero, 100 gr ceviche Nipon, 100 gr ceviche de los Moches.

JARDÍN DE MARISCOS \$ 36.000

Variedad de Mariscos al Natural (Ostiones 100gr, Langostinos 100gr, Pulpo 100gr, Locos 100gr). Acompañados de Leche de tigre tradicional y mayonesa a la antigua.

LOCOS A LA CHALACA \$ 26.000

Láminas de Locos acevichados, acompañados de Chalaca, Mayonesa de la casa y tostadas de Pan de masa madre.

CHOROS MALTONES AL GRILL \$ 16.000

Choros Maltones al Grill bañados en una salsa a base de Aji Amarillo, Cilantro, Cebollin y Leche de tigre.

CHOROS MALTONES EN SALSA DE AJÍ AMARILLO \$ 16.000

Choros Maltones Acevichados, sobre una salsa de Aji Amarillo, acompañados de Chalaca y Choclo Peruano frito.

PESCA DEL DÍA

CEVICHE PICANTERO \$ 20.000

Dados de pescado sobre una cama de cebolla rosada, bañado en leche de tigre, acompañado de camote y chicharron de la piel del pescado.

CEVICHE NIPON \$ 20.000

Laminas de pescado acompañado de salsa de soya con limón.

CEVICHE LOS MOCHES \$ 20.000

Pescado curado en sal, crema de aji amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharron de la piel del pescado, aceite de oliva.

TARTAR \$ 20.000

Pescado cortado finamente, acompañado de huevo de codorniz, salsa inglesa, mostaza en grano a la antigua y tostadas de pan.

JALEA LIMEÑA \$ 20.000

Chicharron de filete de pescado, yuca frita y zarza criolla.

ADOBADO Y DORADO \$ 20.000

Pescado a la plancha sobre papa camote y yuca frita, Salsa de vinagre de uva, achiote, ají amarillo y zarza criolla.

AL AJO \$ 20.000

Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebosada, salsa emulsionada a base de mantequilla, vinagre, limón, tomillo y eneldo.

GUISO ESTOFADO \$ 20.000

Pescado a la plancha, sobre papa semilla rebosada, bañado en salsa estofada de tomate, laurel, orégano y vinagre. Acompañado de arroz.

ESCABECHADO \$ 20.000

Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de Azapa. Acompañado de arroz.

GUISO SUDADO \$ 20.000

Concentrado de pescado, ají amarillo, cebollas rosadas y tomate.

ALMUERZO CV

CADA UNA DE LAS PREPARACIONES INCLUYE UNA GASEOSA O AGUA O COPA DE VINO + 1 ESPRESSO O TÉ.



TALLARIN SALTADO DE PESCADO \$ 15.000

Filete de pescado salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre de manzana, pimienta negra, sal.

PESCA DEL DÍA CON ENSALADA FRESCA \$ 15.000

Pesca del día a la plancha acompañado de un mix de hojas, palta, tomate cherry, palmito y cebolla.

ARROZ TAPADO DE POLLO \$ 15.000

Plato tradicional Peruano a base de arroz blanco, guiso de pollo, huevo frito y zarza criolla.

ANTICUCHO DE POLLO \$ 15.000

Aderezado con salsa anticuchera, acompañado con papas doradas a la mantequilla y romero, mayonesa a la antigua y chimichurri.



VALIDO DE LUNES A SÁBADO, EN HORARIO DE ALMUERZO HASTA LAS 16.00. NO APLICA NINGÚN DESCUENTO.

ICONOS

PULPO AL GRILL \$ 25.000

Pulpo, papa rebosada y pebre picantero.

CEVICHE A LA PIEDRA \$ 36.000

200grs. de pesca del día, 200grs. de langostinos, cebolla rosada, crema de aji amarillo, leche de tigre y cilantro. Preparación ancestral del norte de Perú, cocinadas en piedra.

CEVICHE MIXTO \$ 29.000

100grs. de pesca del día, 200grs. de mariscos del día a su elección, cebolla rosada en pluma, lechuga, cilantro, ají, leche de tigre, camote glaseado y alga yuyo.

CURATIVA \$ 20.000

50 grs. De pescado, 150 grs. De mariscos del día a su elección en jugo de leche de tigre

CHOCHAS A LA CHALACA \$ 20.000

Base de cebollín, cebolla rosada, cilantro, leche de tigre y porción de pan.

LANGOSTINOS CROCANTES \$ 23.000

Langostinos apanados y crocantes, acompañador con laminas crocantes de papa bruja, camote, papa semilla, salsa golf y mayonesa a la antigua.

OSTIONES A LA CHALACA \$ 23.000

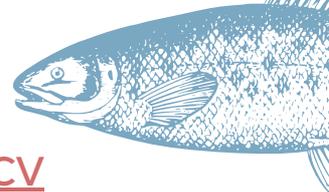
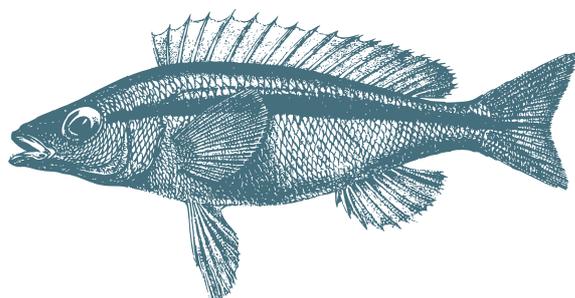
Ostiones en su concha con base de cebollín, leche de tigre, aceite de oliva y choclo Peruano dorado.

6 UND DE OSTRAS AL NATURAL \$ 16.000

Acompañado de leche de tigre.

6 UND DE OSTRAS A LA CHALACA \$ 16.000

Base de cebollín, leche de tigre, aceite de oliva y choclo Peruano dorado.



INTRUSOS

LOMO SALTADO \$ 20.000

Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre de manzana, pimienta negra, sal. Acompañado de guarnición de arroz blanco graneado y papa semilla dorada.

ANTICUCHO DE FILETE \$ 19.000

200 gr de filete al grill con salsa anticuchera, acompañado de papas crocantes y salsa de cebollín.

PATO EN SALSA ESTOFADA \$ 25.000

Guiso de tomate, cebolla morada, ajo dorado, orégano, aji amarillo, achiote con papa rebosada y arroz blanco

PATO EN SALSA ASADA \$ 25.000

Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, vinagre de manzana, vino blanco, salsa de soya oscura con papa rebosada y arroz blanco.

PATO EN CEVICHE \$ 25.000

Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, comino, vinagre de manzana, vino blanco, leche de tigre, cebolla flameada con papa rebosada y arroz blanco.

PATO EN ARROZ FRITO \$ 27.000

Arroz graneado al estilo chaufa, ajo dorado, jengibre, salsa de soya clara, cebollín, repollo picado finamente, pimentón rojo.

VERDE, PERO PICANTERO

CAUSA DE VEGETALES \$ 10.500

Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa de oliva y verduras salteadas.

SALTADO DE CHAMPIÑÓN \$ 7.500

Champiñón salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre rosado, pimienta negra, sal. Acompañado de guarnición de arroz blanco graneado y papa semilla dorada.

ARROZ CON VEGETALES \$ 12.000

Arroz salteado al estilo chaufa, con repollo, dientes de dragón, cebollín, huevo, aceite de sésamo, salsa de soya clara, jengibre y verduras salteadas.

ENSALADA FRESCA \$ 8.000

Lechuga, palta, tomate, choclo y acompañado de vinagreta picantera.

SOLTERITO AREQUIPEÑO \$ 12.500

Ensalada fresca de habas, choclo Peruano, tomate cherry, cebolla morada, pimentón, queso mantecoso. Aliñado con vinagre uva Italia, sal y aceite de oliva.

TORTILLA CON VEGETALES \$ 12.000

Huevos de corral bien batidos, con salsa de cebollín y aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, aceite de sesamo y verduras salteadas.

ACOMPAÑAMIENTOS

HUEVO \$ 1.000

PORCION DE PAN \$ 1.000

PAPA \$ 5.000

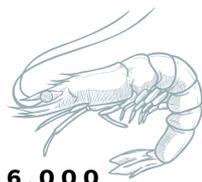
ARROZ \$ 5.000

ENSALADA FRESCA CHICA \$ 4.000

VERDURAS SALTEADAS \$ 7.000

YUCA \$ 7.500

CAUSAS



CAUSA DE POLLO \$ 16.000

Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa con aceite de oliva, pollo deshilachado, palta, cebolla rosada, cebollín, zumo de limón.

CAUSA CROCANTE DE LANGOSTINOS \$ 23.000

Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los langostinos crocantes.

CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 23.000

Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los ostiones crocantes.

CAUSA DE PULPO AL GRILL \$ 25.000

Papa amarilla, crema de aji amarillo, pebre picantero y pulpo al grill.

CAUSA CALIENTE DE LANGOSTINOS \$ 25.000

Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de langostinos crocantes, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.

CAUSA CALIENTE DE PESCA DEL DÍA \$ 25.000

Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de pesca del día apanado, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.

ARROCES

PARA COMPARTIR

ARROZ MOJADITO PICANTERO \$ 34.000

Arroz meloso con crema de aji amarillo, cebolla rosada y zapallo camote. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

ARROZ FRITO PICANTERO \$ 34.000

Arroz salteado al estilo chaufa, con repollo, dientes de dragón, cebollín, huevo, aceite de sésamo, salsa de soya clara y jengibre. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

TORTILLAS PICANTERAS

TODO SE PUEDE ATORTILLAR

Huevos de corral bien batidos, con salsa de cebollín y aji amarillo, cilantro picado. Leche de tigre negra.

PESCA DEL DÍA \$ 20.000

LANGOSTINOS \$ 23.000

OSTIONES \$ 23.000

POSTRES

MERENGADO DE FRAMBUESA \$ 6.000

Torta helada de merengue, relleno de crema de frambuesa.

BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 6.000

Brownie bañado con chocolate, frutos secos y salsa de toffee, con centro de gianduja (Nutella casera). Acompañado de helado artesanal de vainilla.

SUSPIRO DE LIMEÑA DE CHIRIMOYA \$ 6.000

Postre Peruano tradicional, con la variación de la chirimoya. Crema a base de leche condensada, leche evaporada y pulpa de chirimoya. Decorado con Merengue de Vino Oporto.

VOLADORES \$ 7.000

Láminas de masa crocante, rellenas de manjar casero, canela y un toque delicado de azúcar flor.