



LA PÍCANTERÍA

~ 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	\$ 44.000
ROBALO	\$ 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



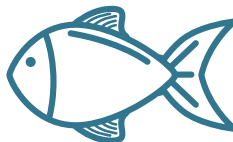
700GRS. A 1KG.
1 PREPARACIÓN.



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

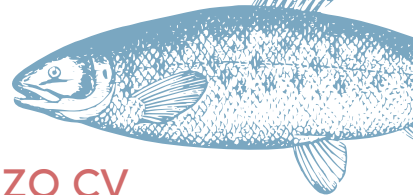
Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada (vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo), cebolla rosada y aceitunas de Azapa. Acompañado de arroz blanco con arvejas.

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, aji amarillo, orégano y papa semilla.

🍷 DEGUSTACION DE CEVICHES \$ 34.000

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

🍷 JARDÍN DE MARISCOS \$ 36.000

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

🍷 JALEA LIMEÑA MIXTA \$ 33.000

100 gramos de pesca del día, 100 gramos de Ostion y 100 gramos de Camarón Ecuatoriano, acompañados de Yuca frita y Zarza criolla.

🍷 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, Cebollín 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.

🍷 CROQUETAS DE PESCADO (5UND) \$ 9.500

Croqueta cremosa de pescado a base cebollín, cilantro, queso crema, leche de tigre apanadas en panko.

🍷 TAR TAR HECHO TACO (3UND) \$ 15.500

Tortilla crocante rellena de Pescado cortado finamente, cebollín, cilantro, Leche de tigre y pure de palta

🍷 TIRADITO DE LOCO \$ 19.500

Finas láminas de locos con nuestra salsa de aceitunas moradas, palta y acompañadas de tostadas de quinua.

🍷 TIRADITO DE PULPO \$ 13.000

Finas láminas de pulpo con nuestra salsa de aceitunas moradas, palta y acompañadas de tostadas de quinua.

.....

ICONOS

🍷 PULPO AL GRILL \$ 25.000

Pulpo, papa rebozada y pebre picantero.

🍷 CEVICHE A LA PIEDRA \$ 36.000

200grs. de pesca del día, 200grs. de camarón ecuatoriano, 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, aji, leche de tigre, camote glaseado y alga yuyo.

🍷 CURATIVA \$ 20.000

100 grs. De pescado, 100 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.

🍷 CAMARÓN ECUATORIANO AL PANKO \$ 23.000

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

🍷 OSTIONES A LA CHALACA \$ 23.000

Ostiones acevichados en su concha con base de chalaca, leche de tigre, aceite de oliva y choclo peruano frito

ALMUERZO CV

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

.....

🍷 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.

🍷 BROCHETAS DE CERDO \$ 15.000

Solomillo al grill, acompañado de vegetales salteados y Chimichurri Picantero

🍷 TALLARÍN SALTADO DE CARNE \$ 15.000

Carne salteada con tallarines, cebolla rosada, tomate, cebollín, vinagre, salsa de soja, aceite de sésamo, sal y pimienta negra. Decorado con aji amarillo soasado y cilantro

.....

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

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 chicharrón de la piel del pescado.

🍷 CEVICHE NIPON \$ 20.000

Laminas de pescado acompañado de salsa de soja con limón.

🍷 CEVICHE LOS MOCHES \$ 20.000

Pescado curado en sal, crema de aji amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharrón 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

Chicharrón 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, aji amarillo y zarza criolla.

AL AJO \$ 20.000

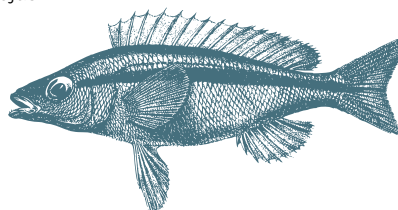
Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebozada, salsa emulsionada a base de mantequilla, vinagre, limón, tomillo y eneldo.

🍷 GUISO ESTOFADO \$ 20.000

Pescado a la plancha, sobre papa semilla rebozada, 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 (vinagre, achiote, ajo, orégano, aji amarillo), cebolla rosada y aceitunas de Azapa. Acompañado de arroz blanco con arvejas.



🍷 Libre de Lactosa 🍷 Libre de Gluten

MARISCOS CREMOSOS

CREMOSO DE OSTIÓN \$ 12.500

Ostiones gratinados con salsa cremosa a base de queso parmesano y acompañados de tostadas de pan de masa madre.

CREMOSOS DE CAMARÓN \$ 12.500

Camarones ecuatorianos gratinados con salsa cremosa a base de queso parmesano y acompañados de tostadas de pan de masa madre.

INTRUSOS

LOMO SALTADO \$ 20.000

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

ANTICUCHO DE FILETE \$ 19.000

Filete al grill con salsa anticuchera, acompañado de papas crocantes., choclo frito y salsa de cebollín.

PATO EN SALSA ESTOFADA \$ 25.000

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

PATO EN CEVICHE \$ 25.000

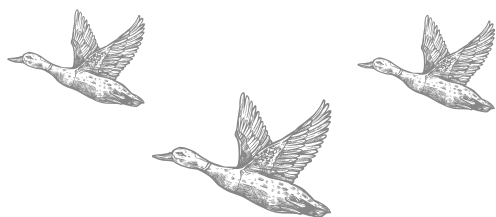
Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, comino, vinagre de manzana, vino blanco, leche de tigre, cebolla flambeada con papa rebosada y arroz blanco.

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 ARROZ FRITO \$ 27.000

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



CAUSAS

CAUSA DE POLLO \$ 16.000

Papa amarilla, crema de ají amarillo, mayonesa de la casa, pollo deshilachado, palta, cebolla rosada, cebollín, huevo cocido rallado y zumo de limón.

CAUSA CROCANTE DE CAMARÓN ECUATORIANO \$ 23.000

Papa amarilla, crema de ají amarillo, mayonesa de la casa, palta y chalaca, sobre ella los Camarón Ecuatoriano crocantes.

CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 23.000

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

CAUSA DE PULPO AL GRILL \$ 25.000

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

ARROCES

PARA COMPARTIR

ARROZ MOJADITO PICANtero \$ 34.000

Arroz meloso con crema de ají 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.

SÁNDWICH

PARA COMPARTIR

SÁNDWICH DE PESCADO (PORCIÓN 3 UNIDADES) \$ 21.000

Sándwich de Pan Brioche, pescado Crocante, zarza criolla, lechuga y acompañado de Mayonesa.

SÁNDWICH DE PERNIL (PORCIÓN 3 UNIDADES) \$ 21.000

Sándwich de Pan Brioche, Pernil cocido lentamente, vinagre blanco, canela, sésamo, cebollín, jengibre, ajo.

SÁNDWICH DE CARNE (PORCIÓN 3 UNIDADES) \$ 21.000

Sándwich de Pan Brioche, tapapecho salteado con salsa de Vinagre, Ajo, salsa de soya, orégano, pimienta y acompañado de Cebolla Agri dulce.



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	\$ 1.500
PAPA	\$ 5.000
ARROZ	\$ 5.000
ENSALADA FRESCA CHICA	\$ 4.000
VERDURAS SALTEADAS	\$ 7.000
YUCA	\$ 7.500

SOPAS

- GUISO SUDADO** \$ 20.000
Concentrado de pescado, filete de pesca del día, aji amarillo, cebollas rosadas y tomate. Viene con una porción de arroz blanco con arvejas.
- GUISO CHILCANO** \$ 20.000
Concentrado de pescado, filete de pesca del día, aji amarillo. Viene con una porción de arroz blanco con arvejas.

POSTRES

-  **MERENGADO DE FRAMBUESA** \$ 6.000
Discos de merengue con 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 A LA LIMEÑA DE CHIRIMOYA** \$ 6.000
Manjar a base de leche condensada, leche evaporada y pulpa de chirimoya. Decorado con merengue de vino oporto y canela molida.
- VOLADORES** \$ 7.000
Láminas de masa crocante, rellenas de manjar casero, canela y un toque delicado de azúcar flor.
-  **PICARONES** \$ 8.500
Aros crocantes a base de papa camote, zapallo, anís y harina. Acompañado de miel de chancaca, piña y membrillo.



Libre de Lactosa



Libre de Gluten