



LA PISCANERÍA

~ SANTIAGO ~

NUESTRA PLAYA

¡CONSULTA POR LOS PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA!

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

FILETE DE PESCADO

	100GRS.	200GRS.
ROBALO	\$ 12.000	\$ 20.000
CORVINA	\$ 12.000	\$ 20.000
BILAGAY	\$ 12.000	\$ 20.000
VIEJA	\$ 12.000	\$ 18.000
ROLLIZO	\$ 12.000	\$ 18.000
LISA	\$ 12.000	\$ 16.000
BONITO	\$ 12.000	\$ 18.000
PEJEPERRO	\$ 12.000	\$ 18.000
OJO DE UVA	\$ 12.000	\$ 20.000
COJINOVA	\$ 12.000	\$ 20.000
FORTUNO	\$ 12.000	\$ 18.000

PESCADOS X KILO

PRECIO X KILO

ROBALO	\$ 38.000
CORVINA	\$ 44.000
BILAGAY	\$ 44.000
VIEJA	\$ 47.000
LISA	\$ 37.000
BONITO	\$ 36.000
ROLLIZO	\$ 39.000
PEJEPERRO	\$ 42.000
OJO DE UVA	\$ 47.000
COJINOVA	\$ 47.000
FORTUNO	\$ 47.000

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

MARISCOS Y CRUSTACEOS

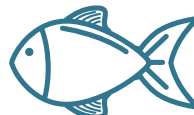
OSTRAS 6 UND	\$ 15.000
OSTRAS 12 UND	\$ 30.000
	100GRS. 200GRS.
LANGOSTINOS	\$ 12.000 \$ 22.000
OSTIONES	\$ 12.000 \$ 22.000
PULPO	\$ 12.000 \$ 22.000
CALAMAR	\$ 8.000 \$ 13.000
ALMEJAS	\$ 10.000 \$ 19.000



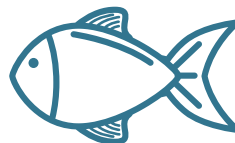
700GRS. A 1KG.
1 PREPARACIÓN.



1.1KG. A 2KG.
2 PREPARACIONES.



2.1KG A 2,5KG.
3 PREPARACIONES.



MÁS DE 2,5 KG
4 PREPARACIONES.

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 leche de tigre y salsa de soya.

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

Chicharrón 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, ají, ají amarillo y zarza criolla.

AL AJO

Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebosada, mantequilla y cilantro.

GUISO ESTOFADO

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

ESCABECHADO

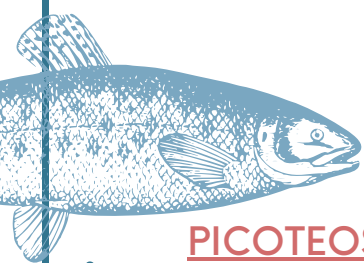
Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, ají, ají, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de azapa. Acompañado de arroz.

GUISO SUDADO

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

CHILCANO

Concentrado de pescado, ají amarillo y cilantro.



PICOTEOS PICANTEROS

EMPANADA CRIOLLA \$ 2.500

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

CROQUETAS DE PESCADO (2U) \$ 11.500

Crocantes esferas con cremoso relleno de pescado, cebollín, cilantro y leche de tigre, rebosada en panko. Acompañado de salsa tártara.

BOCADITO DE CAMARONES (1U) \$ 6.000

Tostada de pan, palta, camarones y mayonesa de oliva.

DEGUSTACIÓN DE PAPAS CROCANTES \$ 12.000

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

ICONOS

PULPO AL GRILL \$ 22.000

Pulpo, papa rebozada y pebre picantero.

OSTIONES AL GRILL \$ 22.000

Ostiones al grill en su concha y pebre picantero.

BROCHETA MARINA \$ 22.000

200 gr de pesca de día, 100 gr de pulpo al grill, salsa de cebollín y salsa chimichurri, acompañado de verduras al grill.

DEGUSTACION DE CEVICHE \$ 34.000

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

CEVICHE CALIENTE \$ 20.000

Cubos de pescado grillado que funden los sabores de ají amarillo y cilantro, sobre una panca de choclo.

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.

TARTAR \$ 20.000

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

CURATIVA \$ 20.000

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

6 UND DE OSTRAS A LA CHALACA \$ 15.000

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

TORTILLAS PICANTERAS

TODO SE PUEDE ATORTILLAR

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

1/4 DE PATO \$ 24.000

PESCA DEL DÍA \$ 20.000

LANGOSTINOS \$ 22.000

OSTIONES \$ 22.000

INTRUSOS

LOMO EN SALSA DE SECO \$ 18.000 **CON GUISO DE POROTOS O TACU TACU O ARROZ BLANCO**

Filete a la plancha, guiso de cebolla morada, ajo dorado, cilantro, vino blanco, pimienta negra.

LOMO SALTADO \$ 18.000

Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají 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 \$ 15.000

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

1/4 PATO EN SALSA ESTOFADA \$ 25.000

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

1/4 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 rebozada y arroz blanco.

1/4 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 rebozada y arroz blanco.

1/4 PATO EN ARROZ FRITO \$ 25.000

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

VERDE, PERO PICANTERO

CAUSA DE VEGETALES \$ 9.500

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

CEVICHE CALIENTE VEGETARIANO \$ 7.500

Champiñón paris que funden los sabores de ají amarillo y cilantro, sobre una panca de choclo.

SALTADO DE CHAMPIÑÓN \$ 7.500

Champiñón salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají 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 \$ 9.000

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

ENSALADA DE POROTOS \$ 9.000

Ensalada fresca de porotos, tomate cherry, cebolla morada, cebollín y pimentón. 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 ají amarillo, cilantro picado, salsa de soya, aceite de sésamo y verduras salteadas.



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 \$ 22.000

Papilla de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los langostinos crocantes.

CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 22.000

Papilla de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los ostiones crocantes.

CAUSA DE PULPO AL GRILL \$ 22.000

Papilla de aji amarillo, pebre picantero y pulpo al grill.

CAUSA CALIENTE DE LANGOSTINOS \$ 22.000

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 \$ 20.000

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

**POR UN VALOR ADICIONAL,
PUEDES AGREGAR PESCADOS, MARISCOS O INTRUSOS.**

ARROZ MOJADITO M \$ 9.000

ARROZ MOJADITO XL \$ 12.000

ARROZ FRITO M \$ 9.000

ARROZ FRITO XL \$ 12.000

ARROZ MOJADITO PICANTERO \$ 38.000

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 \$ 38.000

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.

ARROZ CON MARISCOS \$ 38.000

Arroz meloso a base de cebolla morada, ajo, achiote, orégano, Acompañado de 100 gr de Ostiones, 100 gr de Langostinos y 100 gr de Pulpo.

ACOMPAÑAMIENTOS

YUCA \$ 5.000

PAPA \$ 5.000

ARROZ \$ 5.000

HUEVO \$ 1.000

GUISO DE POROTOS \$ 5.000

ENSALADA FRESCA CHICA \$ 4.000

POSTRES

VOLADORES \$ 6.500

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

PIE DE LIMÓN \$ 6.500

Suave galleta de base, cubierta con una mezcla cremosa de leche condensada, leche evaporada, zumo de limón y merengue.

MERENGADO DE FRAMBUESA \$ 6.500

Torta helada de merengue, relleno de crema de frambuesa.

BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 6.500

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

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE \$ 6.500

Bizcocho de chocolate, hidratado con almibar de naranja, relleno de manjar y cubierto con fudge y trocitos de chocolate.

SUSPIRO DE LIMEÑA DE CHIRIMOYA \$ 6.500

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.

