



¡Un Mar de Sabores!



¡UN MAR DE SABORES!

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada a altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajíes, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión. Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche o llámalo Perú.

LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA"

Abundante jugo de cebiche con pescados y mariscos concentrados, choclo, canchita y su toque de ají limo.

S/ 46

LECHE TIGRE DE BENGALA

Concentrado de pescado y crema de ají amarillo, acompañado de chifles de camote y chicharron de calamar.

S/ 46

CEBICHE PESCA DEL DÍA* O PESCA PREMIUM**

Pesca bañada en nuestra riquísima leche de tigre, acompañada de choclo y camote glaseado.

**S/52*
S/ 78****

CEBICHE CARRETIILLERO

Plato de carretilla, pescados y mariscos bien picados, acompañados de abundante leche de tigre, chifle y cancha.

S/ 56



**TIRADITO DE SALMÓN
APALTADO**



**LECHE DE TIGRE
"LA VERÍDICA"**



**CEBICHE PESCA DEL DÍA
O PESCA PREMIUM**



**CEBICHE
CARRETIERO**



**TIRADITO A LA
HUANCAÍNA**



**CEBICHE COMBINADO
A LOS TRES AJÍES**

NUEVO

TIRADITO A LA HUANCAÍNA

Tiras de pescado en crema de ají amarillo, salsa de vegetales, acompañado de camote glaseado y choclo.

S/ 56

CEBICHE FRITO

Pescado empanizado y frito, en salsa de ajíes, acompañado de tempura de camote y choclo a la plancha.

S/ 58

CEBICHE COMBINADO A LOS TRES AJÍES

Pesca del día bañada de leche de tigre en salsa tres ajíes, acompañado de chicharrón de pota, langostinos y tentáculo de pulpo.

S/ 58

CEBICHE MIXTO EL ACHORADO

Pescado, lapa, calamar bañado en poderosa leche de tigre y acompañado de tortilla de choclo, cancha, choclo, chifle.

S/ 58

CEBICHE SEGUNDO MUELLE O PESCA PREMIUM*

Pescado y pulpo, bañado en una base de salsa de rocoto y vegetales, acompañados de camote glaseado y choclo tierno.

S/ 62 *
S/ 78 **

CRAB CEBICHE PESCA PREMIUM

Pescado fresco premium, cangrejo, langostinos, calamar y pulpa de cangrejo, bañado en nuestra leche de tigre y acompañado de zarandaja y yuca.

S/ 78

CEBICHE MIXTO POWER PESCA PREMIUM

Cebiche de pescado y conchas negras en abundante leche de tigre. Acompañados con choclo y camote glaseado.

S/ 78

CEBICHE "EL SILENCIO" PESCA PREMIUM

Pesca premium acompañado con poderosa leche de tigre norteño, camote, choclo y chifles.

S/ 84

NUEVO





01

En La
ORILLA

Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos amamos esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.

ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA

Salsa a la huancaína a base de ají amarillo ligeramente picante, acompañado de papa y anticucho a la parrilla.

S/ 28

CAUSA DE CANGREJO

Masa de causa tradicional, palta, mayonesa de rocoto y pulpa de cangrejo.

S/ 46

TARTAR DE ATÚN

Cortes de atún y palta en salsa acebichada, acompañado de tostadas y reducción balsámica.

S/ 46

TORTILLA DE CHOCLO CARRETILLERA

Tortilla de choclo acompañado de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebichada del muelle.

S/ 46

WANTANES DE LOMO

Crujientes wantanes rellenos de lomo al wok, acompañados con salsa de lomo y guacamole.

S/ 46



**TARTAR DE
ATÚN**



**TORTILLA DE
CHOCLO CARRETILLERA**



CAUSA
ANTICUCHERA

CAUSA ANTICUCHERA

Masa de causa tradicional, bañado con huancaína y acompañado con pulpo y langostinos en salsa anticuchera.

S/ 54

JALEA DEL PESCADOR

Pesca del día, mariscos y plátano frito al perol, yucas crocantes y salsa criolla, acompañado de salsa golf y tártara.

S/ 64

PIQUEO TRES CEBICHES

Cebiche segundo muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajíes, acompañado de choclo y camote.

S/ 98



PIQUEO
TRES CEBICHES



02

Los

CLÁSICOS

La creatividad y especial sazón de la cocina de Daniel Manrique hicieron sonar el nombre de Segundo Muelle por todo Lima, haciendo que al día de hoy, los platos con los que empezó, sigan siendo los clásicos más pedidos de la carta, en el Perú y el mundo.

NUEVO



ARROZ
BORRACHO

**PESCADO A LA PLANCHA*
O PESCA PREMIUM****

Filete de pescado, acompañado de una guarnición a elección.

S/ 44 *
S/ 68 **

**CHICHARRÓN DE PESCADO*
O MIXTO** O CALAMAR*****

*Pescado empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.
Pescado, langostinos y calamar fritos, acompañados de yuca frita y nuestra salsa golf y tártara. *Calamar empanizado y frito, acompañado de yuca crocante y nuestra salsa golf y tártara.

S/ 50 *
S/ 58 **
S/ 68 ***

ARROZ BORRACHO

Arroz hecho al wok en salsa de cerveza, acompañado de pescado a la parrilla y cremosa salsa criolla.

S/ 58

ARROZ CON MARISCOS

Arroz a base de mixtura de mariscos con salsa de la casa, con un toque de queso parmesano y culantro.

S/ 62

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa blanca con mixtura y mariscos a la crema de ají amarillo aromatizado con culantro acompañado de arroz.

S/ 68

ARROZ CALLAO CON MARISCOS

Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de langostinos y acompañado de salsa chalaquita.

S/ 72



ARROZ CALLAO
CON MARISCOS



03 PERÚ ORIENTAL

El detalle, la pulcritud y la precisión japonesa combinados con el calor del wok asiático despierta sabores increíbles. Si encima le añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos un mix único, original y propio.



MAKI ACEBICHADO
NEW STYLE

MAKI ACEBICHADO NEW STYLE

Palta y langostino, cubierto con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.

S/ 38

PARMA ROLL

Relleno de palta, langostinos, coronado con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.

S/ 38

MAKI AHUMADO

Relleno de palta y langostinos crocantes, cubiertos de queso crema, chimichurri en salsa maracuyá.

S/ 38

MAKI VULCANO

Hecho a base de palta y langostinos crocante, cubierto con lamina de lenguado, bañada en salsa picante.

S/ 38

MAKI FURAI

Crocante y empanizado por fuera, relleno de langostino, palta y queso crema.

S/ 38



NUEVO

TARTAR
MAKI

MAKIS DE CONCHAS Y MARACUYÁ

Relleno de queso crema, palta y langostinos crocantes, cubiertos de conchas de abanicó en salsa de maracuyá.

S/ 40

TARTAR MAKI

Hecho a base de langostinos y palta, empanizado con quinua crocante, coronado con salmón acevichado y bañado con salsa agridulce.

S/ 40

CHAUFITA "CAPÓN"

Arrocito al wok, salteado con holantao, chancho, pollo, langostinos y tres wantanes de pollo, acompañado con salsa de tamarindo.

S/ 52

ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI

Atún a la parrilla, con salsa oriental y verduras salteadas al wok.

S/ 52

A rustic still life composition on a dark wooden surface. In the foreground, several nests of fresh, yellow-orange pasta are arranged. To the left, a glass pitcher contains golden olive oil. In the background, a woven basket is filled with white flour. To the right, a wooden bowl holds a cracked egg yolk. The scene is lit with warm, directional light, creating soft shadows and highlighting the textures of the ingredients.

04 ÍTALO PERUANO

Desde el mágico mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completa la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO

S/ 64

Pasta al dente en salsa huancaína con queso parmesano. Acompañado de lomo fino a la parrilla decorado con langostinos a la parrilla.

RISOTTO DE LANGOSTINOS

S/ 68

Hecho a base de arroz arbóreo, vegetales y langostinos

PAPARDELLE MAR ADENTRO

S/ 72

Pasta larga al dente en salsa blanca con langostinos, acompañada de lomo fino a la parrilla, bañada en salsa de champiñones.



**RISOTTO DE
LANGOSTINOS**



**PAPARDELLE
MAR ADENTRO**

A close-up, dramatic photograph of a chef's hand holding a large metal spoon over a flaming pan. The flames are bright orange and yellow, rising from the pan. The background is dark and filled with steam, suggesting a busy kitchen environment. The lighting is focused on the hand and the flames, creating a high-contrast scene.

05 CRIOLLOS

Sin amarres, ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos con sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana. con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.

TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS

Mezcla de arroz y pallares acompañados con salsa de mariscos.

S/ 58

LOMO SALTADO

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla. Acompañado con arroz cocido y bastones de papa amarilla fritas.

S/ 60

SECO DE ASADO DE TIRA CON ARROZ Y FREJOLES

de asado de tira cocinado a fuego lento, acompañado de frejol, arroz y salsa criolla.

S/ 64

RISOTTO DE QUINUA A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Quinua negra y quinua blanca cremosa bañado en base de salsa huancaína, acompañado de trozos de lomo al wok con cebolla tomate y ají amarillo.

S/ 68



**TACU TACU CON
PICANTE DE MARISCOS**



**SECO DE ASADO DE TIRA
CON ARROZ Y FREJOLES**

A top-down view of a dark-colored ceramic bowl filled with a vibrant orange-yellow soup. The soup is garnished with several slices of lime, chunks of red tomatoes, and pieces of purple onions. A fresh green cilantro leaf is placed in the center. To the right of the bowl, several golden-brown, triangular tortilla chips are piled up. The background is a dark, textured surface.

06

Caliente

EL ALMA



**CHUPE DE
LANGOSTINOS**

SUDADO DE PESCADO

Filete de pescado cocinado lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla y ajés, aromatizado con culantro, acompañado de arroz.

S/ 48

CHUPE DE LANGOSTINOS

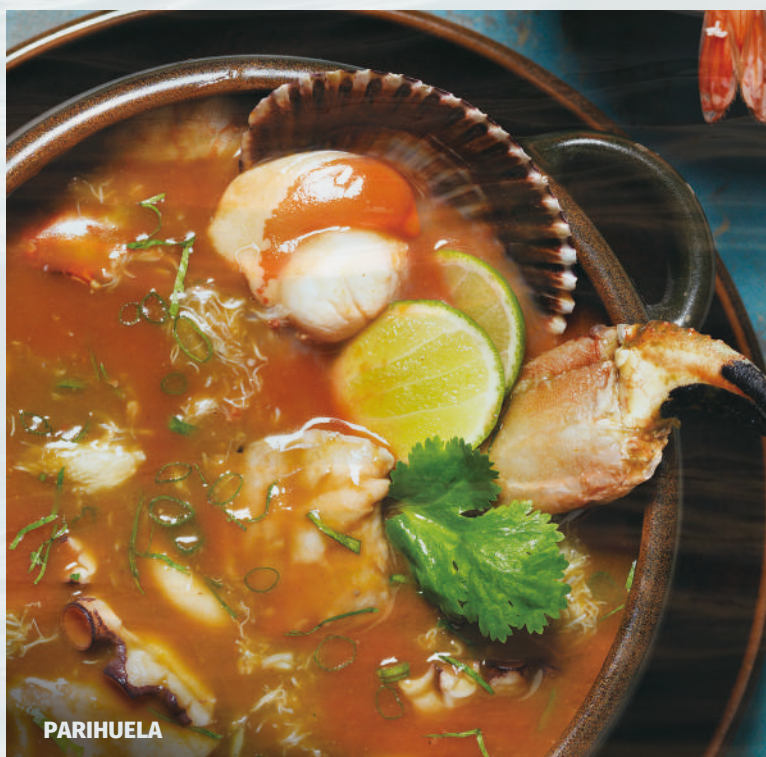
Sopa de langostinos, con papa amarilla, arroz, alverjas, choclo, habas y leche acompañado de huevo a la inglesa aromatizado con huacatay.

S/ 52

PARIHUELA

Concentrado de pescado, mariscos y pulpa de cangrejo con un toque de culantro y limón.

S/ 62



PARIHUELA



07

BEBIDAS

GASEOSAS Y AGUAS

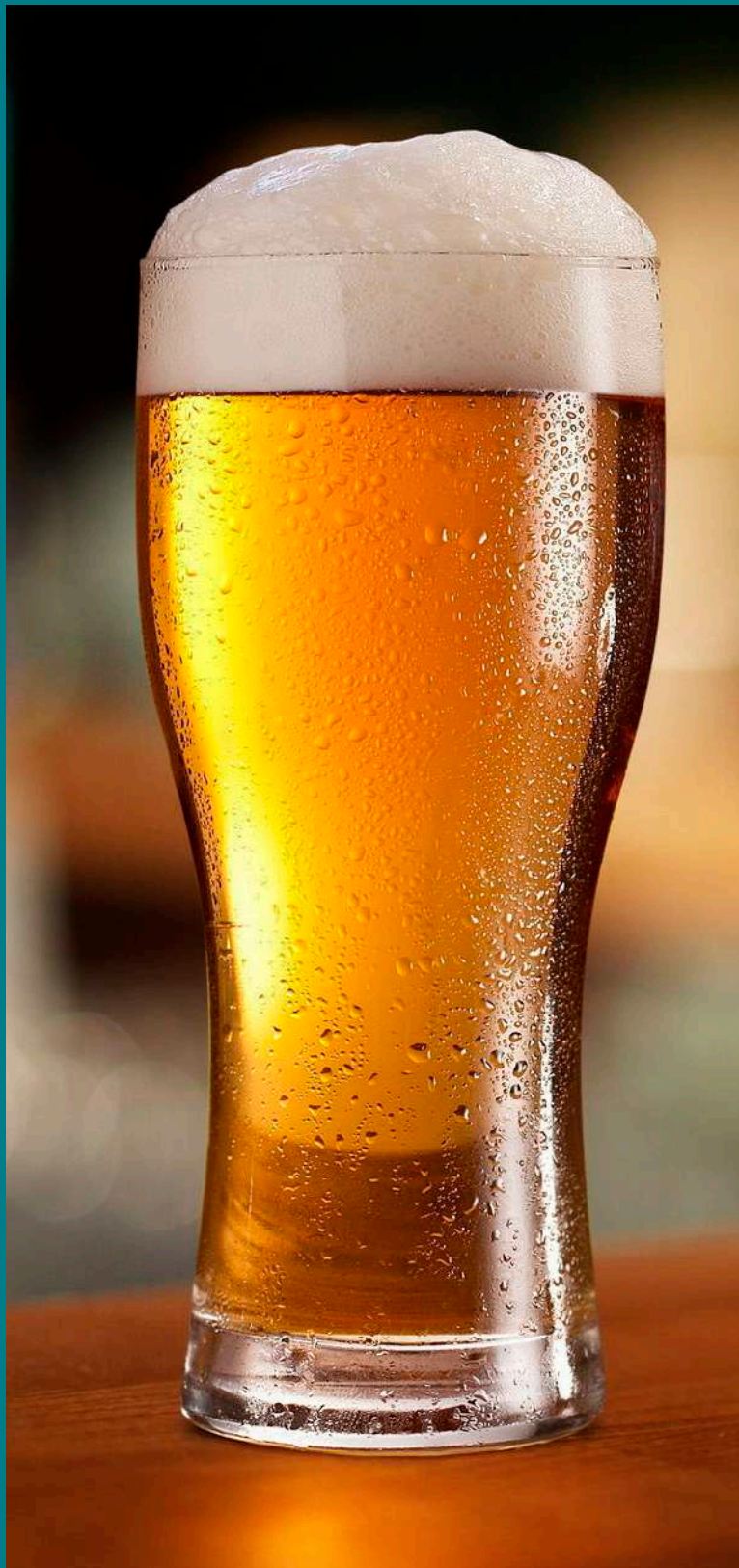
COCA COLA	S/ 9
COCA COLA ZERO	S/ 9
INKA COLA	S/ 9
INKA COLA ZERO	S/ 9
AGUA (CON GAS Y SIN GAS)	S/ 9



A close-up photograph of three hands holding beer glasses in a toast. The glasses are filled with golden beer and topped with white foam. The background is blurred, showing a person in a red shirt. The text '08 BEBIDAS CON ALCOHOL' is overlaid on the image.

08

**BEBIDAS
CON ALCOHOL**



BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

PACÍFICO	S/ 14
PILSEN	S/ 14
CUSQUEÑA DORADA	S/ 15
CUSQUEÑA NEGRA	S/ 15
CUSQUEÑA ROJA	S/ 15
CUSQUEÑA TRIGO	S/ 15
CUSQUEÑA DOBLE MALTA	S/ 15
BUDWEISER	S/ 15
BECKS	S/ 17
MICHELOB	S/ 17
CORONA	S/ 17
STELLA	S/ 17
BARBARIAN MAGIC QUINUA	S/ 19
BARBARIAN RED ALE	S/ 19

A vibrant sunset over a vast ocean. The sun is low on the horizon, casting a golden glow across the sky and reflecting on the water's surface. The sky is filled with soft, white and yellow clouds. The water is a deep blue with gentle waves, and the sun's reflection creates a shimmering path on the sea.

DESDE
1994

¡Un Mar de Sabores!