



*¡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/ 42**

### **LECHE TIGRE DE BENGALA**

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

**S/ 42**

### **CEBICHE PESCA DEL DÍA\* O PESCA PREMIUM\*\***

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

**S/ 46 \***  
**S/ 65 \*\***

### **CEBICHE CARRETILLERO**

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

**S/ 49**





**CEBICHE  
CARRETIILERO**



**TIRADITO A LA  
HUANCAÍNA**



**CEBICHE COMBINADO  
A LOS TRES AJÍES**

### **TIRADITO A LA HUANCAÍNA**

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

**S/ 49**

### **CEBICHE FRITO**

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

**S/ 52**

### **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/ 52**

### **CEBICHE MIXTO EL ACHORADO**

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

**S/ 52**

### **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/ 59 \***  
**S/ 75 \*\***

### **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/ 73**

### **CEBICHE MIXTO POWER PESCA PREMIUM**

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

**S/ 75**

### **CEBICHE "EL SILENCIO" PESCA PREMIUM**

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

**S/ 79**

**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/ 26**

### **CAUSA DE CANGREJO**

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

**S/ 39**

### **TARTAR DE ATÚN**

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

**S/ 42**

### **TORTILLA DE CHOCLO CARRETILLERA**

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

**S/ 42**

### **WANTANES DE LOMO**

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

**S/ 42**

### **TARTAR DE SALMÓN**

Salmón, palta, tomate, culantro en aceite de oliva con un toque de limón. Acompañado de tostaditas en vinagre balsámico.

**S/ 48**



**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/ 52**

### **LANGOSTINOS PARRILLEROS**

Langostinos al grill, acompañados con papas doradas y chimichurri.

**S/ 55**

### **JALEA DEL PESCADOR**

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

**S/ 63**

### **PIQUEO TRES CEBICHES**

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

**S/ 90**



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/ 40 \***  
**S/ 62 \*\***

**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/ 45 \***  
**S/ 54 \*\***  
**S/ 62 \*\*\***

**ARROZ BORRACHO**

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

**S/ 54**

**ARROZ CON MARISCOS**

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

**S/ 56**

**ARROZ CRIOLLO**

Arroz al wok hecho a base de mixtura de mariscos en salsa norteña, acompañado de conchas en salsa acebichada.

**S/ 58**

**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/ 62**

**ARROZ CALLAO CON MARISCOS**

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

**S/ 66**



ARROZ CALLAO  
CON MARISCOS

A close-up photograph of a hand sprinkling a brown powder over a row of sushi rolls on a dark plate. The sushi rolls are topped with various ingredients, including what appears to be salmon, tuna, and green onions. The background is blurred, showing a warm light source.

# 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/ 36**

### **PARMA ROLL**

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

**S/ 36**

### **MAKI AHUMADO**

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

**S/ 36**

### **MAKI VULCANO**

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

**S/ 36**

### **MAKI FURAI**

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

**S/ 36**



**TARTAR  
MAKI**

**NUEVO**

### **MAKIS DE CONCHAS Y MARACUYÁ**

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

**S/ 38**

### **TARTAR MAKI**

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

**S/ 38**

### **CHAUFA CON VERDURAS AL WOK Y TORTILLA DE LANGOSTINOS**

Arroz al wok salteado con verduras, acompañado con tortilla de langostinos y tamarindo picante.

**S/ 48**

### **CHAUFITA "CAPÓN"**

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

**S/ 48**

### **ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI**

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

**S/ 48**

A rustic still life composition on a dark wooden surface. In the foreground, several nests of fresh, yellow, wide ribbon pasta are piled together. To the left, a small glass pitcher contains golden olive oil. In the background, a woven burlap sack is filled with white flour. To the right, a cracked egg is visible, with its yolk resting in a small wooden bowl. The lighting is warm and directional, creating soft shadows and highlighting the textures of the pasta, oil, and flour.

# 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 CON VONGOLE Y LANGOSTINOS**

Pasta al dente con tomate y albahaca,  
acompañada con vongoles y langostinos.

**S/ 45**

### **SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO**

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

**S/ 58**

### **SALMÓN A LA PARRILLA**

Filete de salmón a la parrilla, con guarnición  
a elección.

\*preguntar el término

**S/ 65**

### **RISOTTO DE LANGOSTINOS**

Hecho a base de arroz arbóreo, vegetales  
y langostinos

**S/ 65**

### **PAPARDELLE MAR ADENTRO**

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

**S/ 69**



**SPAGHETTI CON VONGOLE  
Y LANGOSTINOS**



**SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA  
CON LOMO**



**PAPARDELLE  
MAR ADENTRO**



# 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/ 53**

### **LOMO SALTADO**

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

**S/ 55**

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

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

**S/ 59**

### **RISOTTO DE QUINUA A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO**

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

**S/ 65**



**TACU TACU CON  
PICANTE DE MARISCOS**



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





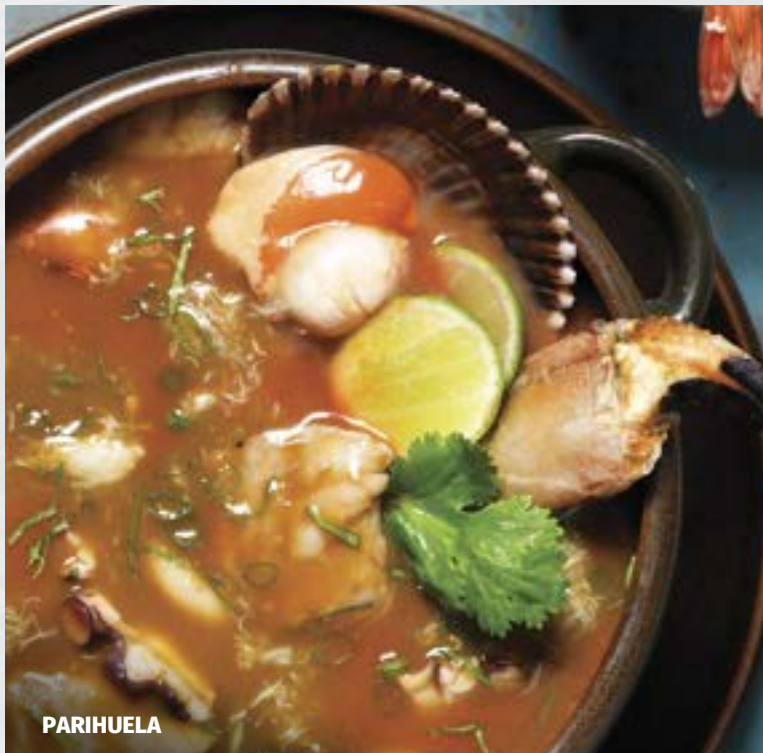
**06**

Calienta

**EL ALMA**



CHUPE DE  
LANGOSTINOS



PARIHUELA

### **SUDADO DE PESCADO**

**S/ 44**

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

### **CHUPE DE LANGOSTINOS**

**S/ 48**

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

### **SUDADO ATIGRADO**

**S/ 52**

Concentrado de pescado y langostinos con un toque de leche de tigre, aromatizado con culantro y cebolla china.

### **PARIHUELA**

**S/ 58**

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



# 07 MENÚ KIDS

**MILANESA DE PESCADO  
CON PAPAS FRITAS + VASO DE CHICHA** 10 Oz.

**S/ 33**

**MILANESA DE POLLO  
CON PAPAS FRITAS + VASO DE CHICHA** 10 Oz.

**S/ 33**

**CHICHARRÓN DE PESCADO  
CON PAPAS FRITAS + VASO DE CHICHA** 10 Oz.

**S/ 33**



**08**

**PROMOCIONES**

# PROMOCIONES INDIVIDUALES

TODAS A S/49



## CLÁSICO

CEBICHE DE PESCADO  
+ ARROZ CON MARISCOS  
+ CUSQUEÑA DE 310 ML.



## CRIOLLO

TACU TACU  
+ LOMO ANTICUCHERO  
+ CUSQUEÑA DE 310 ML.



## COMBINADO

CEBICHE DE PESCADO  
+ CHICHARRÓN DE PESCADO  
+ CUSQUEÑA DE 310 ML.

# TRIOS INDIVIDUALES

TODAS A S/65



## TRÍO CLÁSICO

CEBICHE DE PESCADO  
+ CHICHARRÓN DE PESCADO  
+ ARROZ CON MARISCOS  
+ 1 GASEOSA



## TRÍO ORIENTAL

CEBICHE DE PESCADO  
+ CHICHARRÓN DE PESCADO  
+ CHAUFITA "CAPÓN"  
+ 1 GASEOSA



## TRÍO NORTEÑO

ATAMALADO DE MARISCOS  
+ TIRADITO A LA HUANCAINA  
+ 1/2 DE WANTAN DE LOMO  
+ 1 GASEOSA

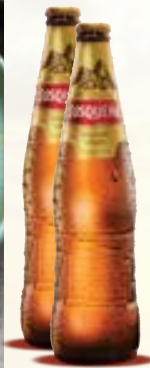
# PROMOCIONES PARA DOS

TODAS A S/80



## CLÁSICO PARA DOS

CEBICHE DE PESCADO  
+ ARROZ CON MARISCOS  
+ 2 CUSQUEÑAS DE 310 ML.



## ORIENTAL PARA DOS

CHAUFITA "CAPÓN"  
+ WANTANES DE POLLO (8 UNID)  
+ 2 CUSQUEÑAS DE 310 ML.



## EN LA ORILLA PARA DOS

CAUSA DE CANGREJO  
+ CEBICHE DE PESCADO  
+ 2 CUSQUEÑAS DE 310 ML.





**09**

# **BEBIDAS**



## **GASEOSAS Y AGUAS**

<b>COCA COLA</b>	<b>S/ 8</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>S/ 8</b>
<b>INKA COLA</b>	<b>S/ 8</b>
<b>INKA COLA ZERO</b>	<b>S/ 8</b>
<b>AGUA (CON GAS Y SIN GAS)</b>	<b>S/ 8</b>



A close-up photograph of three hands holding beer glasses filled with golden beer and white foam, clinking together in a toast. The background is blurred, showing a person in a red shirt. The text '10 BEBIDAS CON ALCOHOL' is overlaid on the image.

**10**

**BEBIDAS  
CON ALCOHOL**



# BEBIDAS CON ALCOHOL

## CERVEZAS

PACÍFICO	S/ 13
PILSEN	S/ 13
CUSQUEÑA DORADA	S/ 14
CUSQUEÑA NEGRA	S/ 14
CUSQUEÑA ROJA	S/ 14
CUSQUEÑA TRIGO	S/ 14
CUSQUEÑA DOBLE MALTA	S/ 14
BUDWEISER	S/ 14
BECKS	S/ 15
MICHELOB	S/ 15
CORONA	S/ 15
STELLA ARTOIS	S/ 15
BARBARIAN MAGIC QUINUA	S/ 17
BARBARIAN RED ALE	S/ 17

A vibrant sunset over a vast ocean. The sun is a bright yellow orb 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 ripples and waves, catching the light from the sun.

**DESDE**  
**1994**

***¡Un Mar de Sabores!***