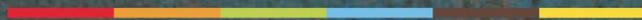


SegundoMuelle
pasión por el mar



INFLUENCIAS

Perú - Ecuador - Panamá - Costa Rica - España - Portugal

Influencias

El Perú es un país con infinitas influencias. Transitando de la selva a la costa, cruzando cordilleras, desafiando todas las naturalezas posibles, los peruanos de todos lados intercambiaron saberes y sabores. Con la llegada de los españoles se abrió un puente que nos conectó con el resto de Europa y sus insumos, con las cocinas de países como Italia y Francia. Las migraciones china y japonesa continuaron el oleaje de influencias. Nos trajeron nuevas técnicas, nuevas maneras de disfrutar la comida. Y todo se mezcló en las ollas milenarias de nuestra tradición.

Hasta el día de hoy, nuestra cocina sigue en ebullición, fusionando todos estos sabores, re-inventándose, volviendo a nacer en cada plato.

Esta carta es la historia de nuestras influencias.

Que disfruten el viaje. Buen provecho.

Influences

Peru is a country with infinite influences. From the rainforest to the coast, the highlands and the Andes – each territory has its own beauty and challenges. Over the course of the past centuries, Peruvians from the different regions started to exchange not only their knowledge, but also the different kind of flavors.

Then, with the arrival of the Spaniards, Peru got connected to Europe and in touch with its well known cuisines – their own dishes were enriched by European flavors, from Italy, France, Spain...

Immigrants from China and Japan then continued the wave of influences. Apart from their own spices, they also taught Peruvians new techniques and how to appraise and enjoy food. All those newer influences were mixed with Peru's tasty traditional dishes.

Unsurprisingly, our cuisine is still constantly changing and mixing with new spices and flavors. Every day, it is re-inventing itself, leading to surprisingly new and tasty creations.

This menu card represents a journey through our history of influences – we wish you “Buen provecho!” – enjoy yourself!

segundomwelle
pasión por el mar



Los Clásicos

INFLUENCIA

Todo gran restaurante (que no es lo mismo que restaurante grande) tiene platos únicos que se vuelven los clásicos preferidos de sus clientes. Desde los restaurantes del mercado de San Bartolo hasta la calle Paruro en el centro de Lima, pasando por Lince y Miraflores, los sabores de esa Lima clásica nos han inspirado a crear una identidad propia con una sazón que la gente reconoce como nuestro sello inconfundible. Estos son nuestros clásicos.

The Classics

INFLUENCES

Every great restaurant has its own unique dishes –some of them have become soon true “classics”. From the small little fish restaurants at San Bartolo beach to Calle Paruro in the heart of Lima, passing the beautiful and lively neighbourhoods of Lince and Miraflores, the flavors of the traditional Lima have inspired us to create our unique identity and our own flavor - these are our classics:

segundomwelle
pasión por el mar





Papardelle mar adentro

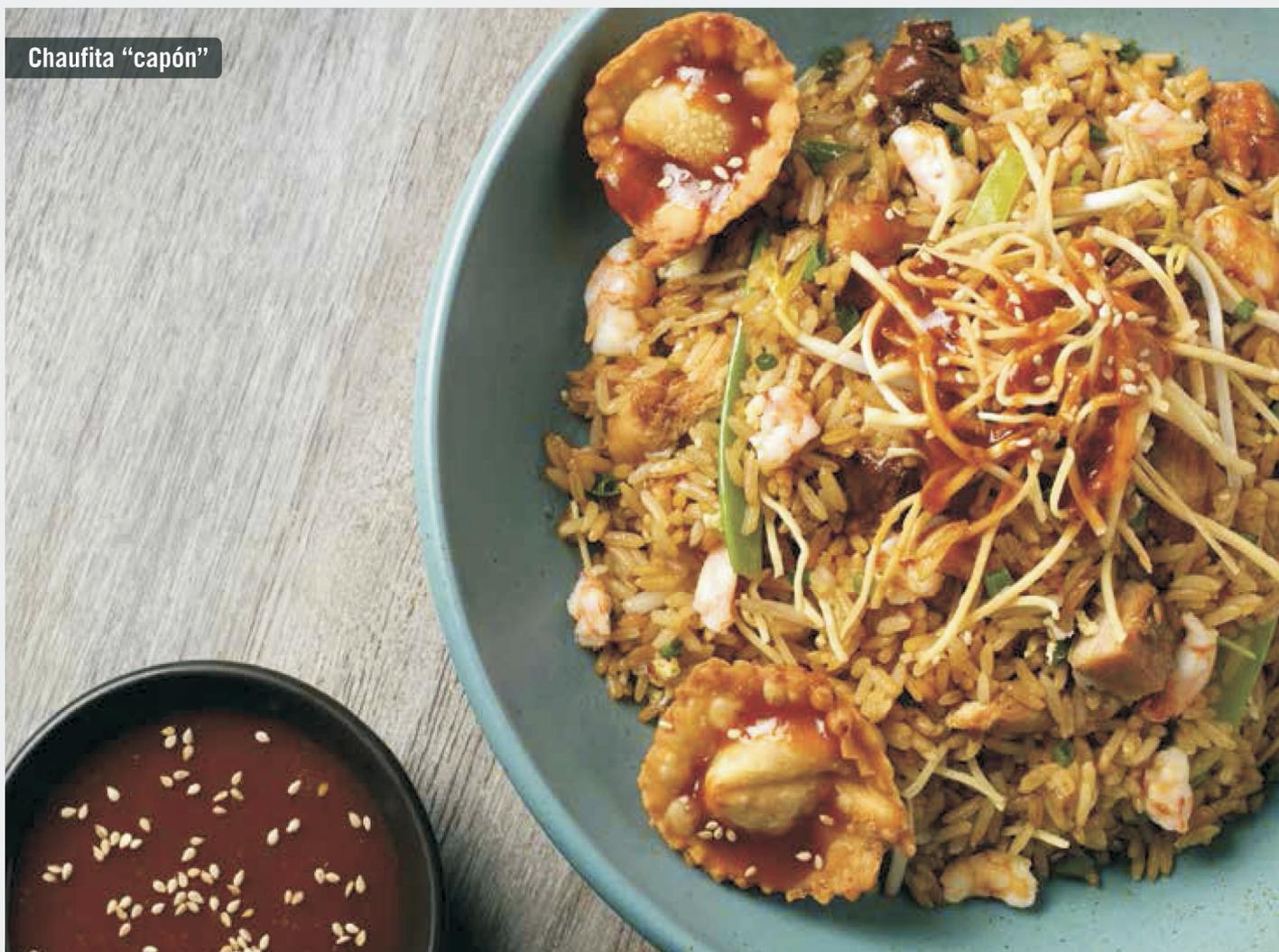
Atún Teriyaki



Atamalado de mariscos



Chaufita "capón"



CHAUFITA "CAPÓN"

Pollo, cerdo y langostinos al wok, acompañados de wantanes.

Rice, chicken, pork and king prawns sauted, accompanied by crunchy wantans

€ 12.90

ATAMALADO DE MARISCOS

Inspiración del norte del Perú. Arroz húmedo con mariscos al cilantro y anticucho de pescado.

Northern peruvian inspiration. Moist rice with seafood in coriander and fish brochette.

€ 12.90

RISOTTO DE LANGOSTINOS

Arroz cremoso acompañado de langostinos salteados al vino blanco, ají amarillo y un toque de azafrán.

Creamy rice served with king prawns sauteed in white wine, yellow pepper and a touch of saffron.

€ 14.90

ATÚN TERIYAKI

Medallón de atún a la parrilla, bañado en una salsa agridulce acompañado de arroz blanco al sésamo.

Grilled tuna medallion, covered with a sweet and sour sauce, accompanied with sesame white rice.

€ 14.90

TORTELLINI DE LANGOSTINOS

Tortellini relleno de pulpa de langostino y ricotta en salsa de ají amarillo y vino blanco.

Tortellini stuffed with shrimps and ricotta in yellow chili white wine sauce.

€ 14.90

PAPARDELLE MAR ADETRON

Pasta al dente bañada en salsa blanca y langostinos, acompañada de solomillo en salsa de champiñones.

Pasta al dente, served with bechamel sauce and shrimps, accompagnied with tenderloin in a mushroom sauce.

€ 16.90

segundomwelle
pasión por el mar

El Mar

INFLUENCIA

El mar siempre ha sido una gran influencia para nosotros. En sus sabores todavía evocamos esos restaurantes de balneario, donde el dueño era el cocinero y sus hijos atendían. Salían a pescar de madrugada y cocinaban desde muy temprano. El mar y la cocina son dos pasiones que encuentran la armonía perfecta en esos veranos inolvidables.

The Sea

INFLUENCES

Since the very first beginning, the sea had an enormous influence on us and our culture. In our memories, we all recall the small fish restaurants at the beach, where the owner was both host and cook. The small family run restaurants had a particular daily routine: At breaking dawn they went fishing, prepared the catch of the day and served the fresh dishes directly to their guests.

In Peru, we believe that the sea and the cuisine are two passions, that build a perfect harmony – convince yourself with one of the following delicious dishes!

segundomwelle
pasión por el mar





Ceviche al olivo

Cebiche tres Ajíes



Cebiche Segundo Muelle



Cebiche frito





Cebiche carretillero

CEBICHE AL OLIVO

€ 14.90

Mixtura de mariscos en salsa al olivo y leche de tigre. Acompañado de batata glaseada y maíz peruano.

Mixture of seafood in olive sauce and "Leche de tigre". Accompanied by glazed sweet potato and peruvian corn.

CEBICHE SEGUNDO MUELLE

€ 14.90

De los más aplaudidos, pescado y láminas de pulpo bañados con nuestra crema de ajíes.

Fresh fish and octopus slices marinated in lime juice, vegetable cream and our special rocoto sauce; served with corn grain and glazed sweet potato.

CEBICHE TRES AJÍES

€ 14.90

El ganador. Mariscos bañados con nuestros mejores ajíes.

Seasonal seafood mixture marinated with lime juice, onion and coriander, served with our three typical pepper sauces.

CEBICHE DE PESCADO

€ 14.90

Pesca fresca del día bañada con nuestra leche de tigre.

Fish dices marinated in lime juice seasoned with "aji limo" and onion, served with glazed sweet potato and corn grain.

CEBICHE FRITO

€ 14.90

Servido en crema de ají limo, con tempura de batata y maíz peruano.

Fried cebiche, served with pepper sauce, sweet potato tempura and peruvian corn.

CEBICHE CARRETILLERO

€ 14.90

Un plato con calle. Cebiche de mariscos y crocante chicharrón en abundante leche de tigre.

Street wise dish. Cebiche and crunchy seafood "chicharron" dipped in "leche de tigre".

segundo muelle
pasión por el mar

Mediterránea

INFLUENCIA

En Europa cada restaurante, sea pequeño o grande, tiene siempre un sabor casi perfecto que te sorprende. De ellos heredamos el uso de insumos mágicos que cambiaron nuestra forma de cocinar como el queso parmesano, el aceite de oliva, la crema de leche y el orégano. La cocina del viejo continente, además de sabores legendarios y muy bien trabajados, posee un bagaje cultural profundo. El concepto de restaurante proviene de esta parte del mundo y la mayoría de sus establecimientos cuentan parte de esa historia, en cada detalle de sus locales, sus camareros, sus mesas y, cómo no, sus platos.

Mediterranean

INFLUENCES

From Europe, we inherited incredible ingredients that changed the way we prepared food substantially. Parmesan cheese, olive oil, cream and oregano – just to name a few – quickly found their way into our own cuisine.

The famous and undoubtedly high quality products became soon part of our day-to-day cuisine. Next to those ingredients, we also adapted the concept of a “restaurant”, that was also brought from Europe to our continent. Rapidly, a great number of restaurants opened their doors – each of them with their own heritage, their own furniture, their own way of how to treat guests and certainly with their own dishes. These are our traditional “European-style” dishes.

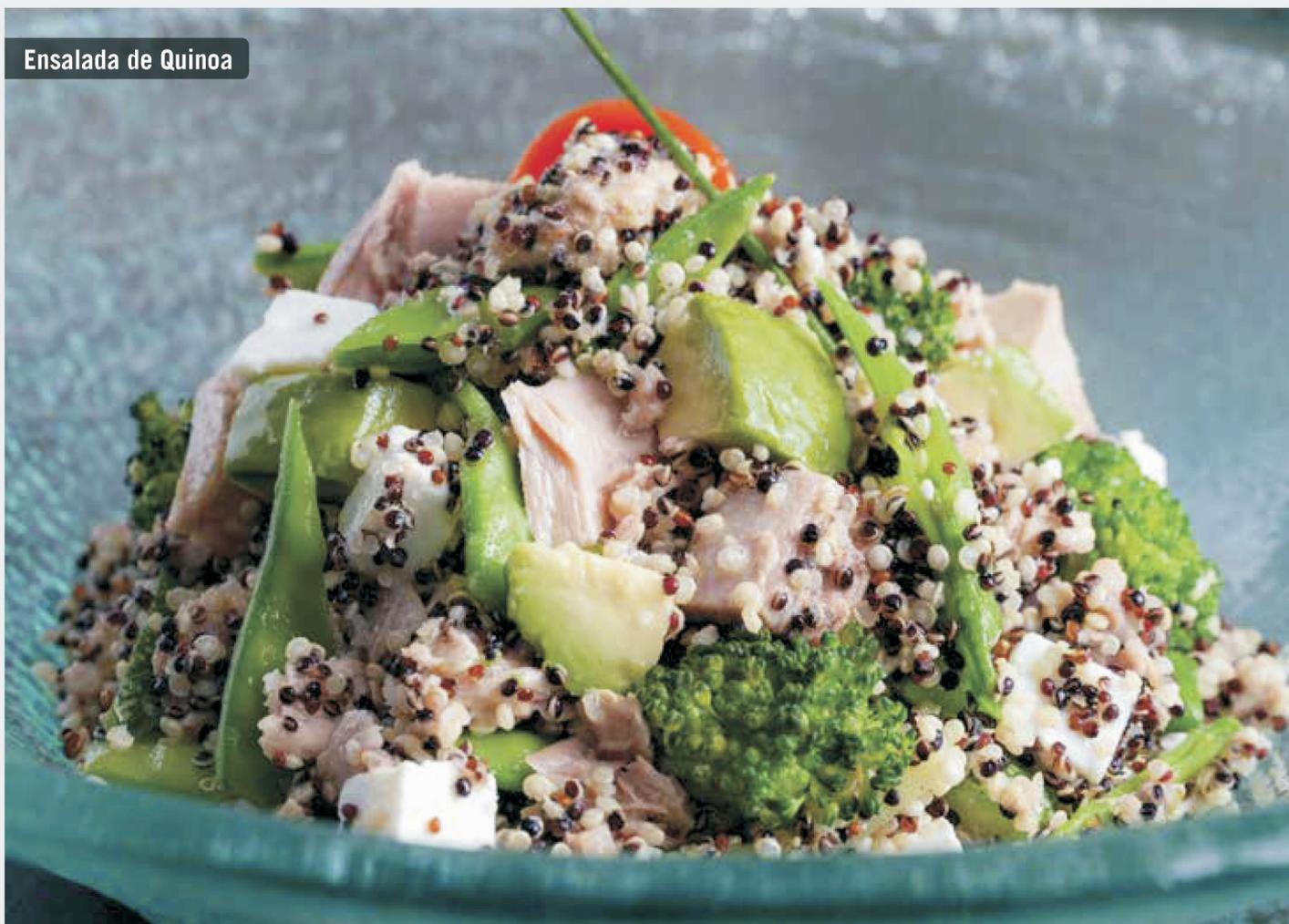
segundo muelle
pasión por el mar





Tartar de atún acebichado

Ensalada de Quinoa



Tartar de salm3n



Mariscos al fuego



ENSALADA MEDITERRÁNEA

Mix de lechugas, escalopines de pollo y queso frito en vinagreta balsámica.

Lettuces mixture, balsamico vinaigrette, fried chicken, scalops and cheese.

€ 9.90

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO

Atún y aguacate con salsa acebichada y tostadas.

Tuna tartar with avocado in cebiche style. Served with toasts.

€ 10.90

TARTAR DE SALMÓN

Salmón, tomate, aguacate y un toque de cilantro.

Salmon tartar, tomato, avocado and a touch of coriander.

€ 10.90

ENSALADA DE QUINOA

Ensalada de quinoa, aguacate, queso tierno, holantao y atún en conserva con aliño a las finas hierbas.

Quinoa salad, avocado, soft cheese, broccoli and tuna with fine dressing herbs.

€ 11.90

MARISCOS AL FUEGO

Salteados en salsa cremosa y un toque de limón.

Sauteed seafood in a creamy sauce and a touch of lemon.

€ 13.90

SALMÓN RISOTTO MONTI

Servido con cremoso arroz y verduras de estación.

Grilled salmon served with creamy rice and vegetables.

€ 14.90

segundomwelle
pasión por el mar

Oriental

INFLUENCIA

La cocina china está presente hace mucho en nuestros sabores, con ella aprendimos a disfrutar la fusión de sabores muy distintos. Y qué decir de la japonesa que en muchos sentidos cambió nuestra forma de cocinar. Su estilo de cortes, su peculiar uso de insumos. La frescura del pescado en un sashimi, por ejemplo, que fue la inspiración para crear los internacionalmente famosos tiraditos.

Orient

INFLUENCES

Without any doubt, the Chinese cuisine found its way into our culinary tradition long time ago. From our Asian neighbours we learned how to enjoy the mixture of totally different flavors.

Eventually though, the Japanese cuisine had an even bigger impact on the Peruvian cuisine. Next to the technique of how to cut and chop, we also learned to use ingredients in a different manner. Sashimi, as an example, served as a major inspiration for our famous “Tiraditos” – enjoy our Peruvian dishes Asian style!

segundomwelle
pasión por el mar





Trío de wantanes

Langostinos Furai



Tacu maki



Joshake maki



TACU MAKI*

Empanizado, relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa criolla.

Breaded maki, stuffed with salmon, cream cheese and avocado. Covered with "salsa criolla" (creole sauce).

€ 11.90

JOSHAKE MAKI*

Relleno de langostino crocante, salmón y aguacate cubierto con quinoa en salsa cremosa de maracuyá.

Stuffed with crunchy prawns, salmon and avocado. Covered with quinoa in a creamy passion fruit sauce.

€ 11.90

MAKI FURAI*

Relleno de langostino crocante, queso crema y aguacate, empanizado por fuera.

Hot crispy maki stuffed with king prawn, cream cheese and avocado, tarnished on the outer layer.

€ 11.90

MAKI VIEIRAS Y MARACUYÁ**

Relleno de langostino, queso crema y aguacate. Cubierto con vieiras flambeadas al maracuyá.

Stuffed with crispy king prawn, cream cheese and avocado. Served with flambéed scallops with spicy butter and passion fruit sauce.

€ 13.90

TRÍO DE WANTANES

Mix de wantanes, gyozas y sui kao. Acompañados de salsa tamarindo y salsa wayen.

Mix of of wantans, jiaozi and sui koa. Accompanied with tamarind and wayen sauce.

€ 13.90

LANGOSTINOS FURAI

Empanizados y crocantes langostinos acompañados de salsa de maracuyá.

Crispy breaded king prawns accompanied by a maracuja sauce.

€ 14.90

* Media tabla € 5.95 / ** Media tabla € 6.95

* 1/2 Portion € 5.95 / ** 1/2 Portion € 6.95

*Todos los precios incluyen IGIC / *All prices include VAT

segundomwelle
pasión por el mar

Criollos

INFLUENCIA

Cuando hablamos de influencia criolla hablamos de la influencia de nuestras casas, de nuestras familias en nuestra manera de cocinar y de disfrutar la comida. Nuestras abuelas, madres y tías fueron seguramente las primeras personas que nos enseñaron a comer rico pero sobre todo, en familia y entre amigos. Tal vez ese sea el principal legado de estos sabores con los que todos los peruanos crecimos, la cocina criolla nos enseñó a preparar y disfrutar la comida junto a los que más queremos.

Creole

INFLUENCES

When we talk about our creole heritage, we largely mean the influences from the most important places on earth – our homes. At home, we were taught how to prepare, cook and enjoy food among the ones that we love the most – our family and friends.

Our mothers, grandmothers and aunts passed the creole recipes on and on over centuries. Eventually, one of the most important things that each Peruvian inherited were the dishes, that everyone remembers especially from his or her childhood. We call those dishes “Criollos” – the truly traditional ones.

segundomwelle
pasión por el mar





Risotto de quinoa con lomo saltado

Pescado a lo macho



Plancha Anticuchera



Lomo Saltado



CAUSA CROCANTE

Deliciosa masa de papa, frita al panko, rellena de queso y aguacate, servida con langostinos en salsa de mantequilla dulce-picante.

Delicious potato pie, "panko" fried, stuffed with cheese and avocado, served with king prawns in sweet and spicy butter sauce.

€ 10.90

WANTÁN DE LOMO SALTADO**

Crocantes wantanes rellenos de solomillo salteado acompañado de guacamole y salsa de lomo.

Crispy wantan stuffed with our particular sautéed beef served with avocado and beef sauce.

€ 11.90

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado al vapor bañado en una cremosa salsa de mariscos de estación, crema y ají amarillo.

Steamed fish filet covered with a creamy sauce of seasonal seafood, cream and yellow pepper.

€ 14.90

LOMO SALTADO

Cubos de solomillo, cebollas y tomates salteados a fuego vivo, acompañado de crocantes papas fritas y arroz blanco.

Grilled tenderloin dices, sautéed onions and tomatoes, accompanied with french fries and white rice.

€ 15.90

RISOTTO DE QUINOA CON LOMO SALTADO

Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con solomillo, tomates, cebollas y ají amarillo salteado al wok.

Quinoa risotto with "huancaína" sauce, served with sautéed tenderloin, tomatoes, onions and yellow pepper.

€ 17.90

PLANCHA ANTICUCHERA

Trozos de solomillo y pollo a la plancha en salsa anticuchera, servidos con papas en salsa huancaína y huacatay.

Sirloin and chicken slices with "anticuchera" sauce, served with potatoes in "huancaína" and huacatay sauce.

€ 19.90

** Media porción € 5.95

** 1/2 Portion € 5.95

*Todos los precios incluyen IGIC / *All prices include VAT

segundo muelle
pasión por el mar

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

SOLOMILLO A LA PARRILLA	€ 10,90
ANILLOS DE CALAMAR	€ 10,90
CHICHARRÓN PESCADO / POLLO	€ 9,90
MILANESA DE PESCADO / POLLO	€ 9,90
ESPAGUETTI A LO ALFREDO	€ 9,90
+ PAN DE MICKEY, BEBIDA, HELADO	€ 15,90

<i>GRILLED SIRLOIN</i>	€ 10,90
<i>CALAMARI RINGS</i>	€ 10,90
<i>FISH/CHICKEN "CHICHARRÓN"</i>	€ 9,90
<i>FISH/CHICKEN MILANESA</i>	€ 9,90
<i>ESPAGUETTI A LO ALFREDO</i>	€ 9,90
<i>+ MICKEY BREAD, SOFT DRINK, ICE CREAM</i>	€ 15,90

*segunda*melle
pasión por el mar

