

Segunda welle

A S I A

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



HISTORIA
— DE UNA —
PASIÓN

La historia de Segundo Muelle se encuentra totalmente ligada a la historia de Daniel Manrique Winkler (Director General de la Marca) y empieza desde su infancia en donde casi todos los veranos los pasó en el balneario de San Bartolo, un balneario a 45 kms al sur de Lima. Gran parte de su infancia y adolescencia se vió sumida en tablas de surf y pesca prolongada, lo que lo llevo a desarrollar una conexión especial con el mar. De la mano de su madre aprendió a darle sabor a lo que el mar ofrecía: "Mi madre fue una gran cocinera y yo heredé su sazón: cebiches frescos, nuggets de pejerreyes arrebozados, sudados cocinados al horno o un pescado frito entero con arroz y salsa criolla, (el plato más sencillo) se destacaban siempre en nuestra mesa". Todas esas enseñanzas han dado frutos. Segundo Muelle cuenta con 18 restaurantes en 6 países del mundo, con más de 600 colaboradores en la cadena y atiende a más de 2 millones de clientes al año. En el Perú y en el extranjero, quienes nos visitan encuentran que junto a un gran sabor, siempre hay una gran historia.





PIQUEO
TRES CEBICHES

EN LA ORILLA

ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA S/29

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

CHOROS A LA CHALACA S/29

Choros cubiertos con cebolla, tomate y choclo, marinados con limón y ají limo.

TARTARE DE ATÚN S/46

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

WANTANES DE LOMO SALTADO S/46

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

WANTANES DE CANGREJO S/46

Crujientes wantanes rellenos de pulpa de cangrejo, acompañados con salsa de tamarindo y salsa wayen.

CONCHAS A LA PARMESANA S/67

Conchas de abanico con queso parmesano gratinado.



ANTICUCHOS
CON PAPA
A LA HUANCAÍNA



CHOROS A LA
CHALACA



WANTANES DE
CANGREJO





PIQUEO
CRIOLLO



TARTARE DE
ATÚN

CAUSA DE CANGREJO

S/46

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

CAUSA ANTICUCHERA

S/59

Masa de causa tradicional, bañada con huancaína y acompañada con pulpo y langostinos en salsa anticuchera.

JALEA DEL PESCADOR

S/69

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

PULPO A LA PARRILLA

S/85

Tentáculos de pulpo al grill, acompañadas con papas cóctel, chimichurri.

PIQUEO CRIOLLO

S/99

Ronda criolla: Causa de pollo, tamal verde, chicharrón de cerdo, papa a la huancaína, anticucho, salsa criolla y chochito salteado.

PIQUEO TRES CEBICHES

S/99

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



PULPO A LA
PARRILLA





**CEBICHE
COMBINADO A
LOS TRES AJÍES**

PASIÓN POR EL MAR

CEBICHE DE PESCADO

S/52

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

CEBICHE CARRETILLERO

S/59

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

CEBICHE FRITO

S/59

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

CEBICHE CAMINO AL NORTE

S/59

Cubos de Cabrilla fresca norteña en base de choclo y yuyo, acompañados de leche de tigre aromatizada con ají mochero.

CEBICHE COMBINADO A LOS TRES AJÍES

S/61

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

CEBICHE SEGUNDO MUELLE

S/79

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



**CEBICHE
DE PESCADO**



**CEBICHE
CARRETILLERO**



**CEBICHE
FRITO**



CEBICHE
CAMINO AL NORTE



CEBICHE
"EL SILENCIO"

CEBICHE MIXTO POWER

S/85

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

CEBICHE "EL SILENCIO"

S/85

Pesca premium acompañada con poderosa leche de tigre norteña, camote, choclo y chifles.

TIRADITO DE SALMÓN APALTADO

S/45

Láminas de salmón con sal ahumada, quinua crocante, acompañadas con salsa apaltada y chip de papa andina.

TIRADITO A LA HUANCAÍNA

S/56

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

CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR

S/45

Pulpo y calamar bañados en salsa de ají amarillo.

LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA"

S/48

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

LECHE DE TIGRE DE "BENGALA"

S/48

Abundante jugo de cebiche con pescado y crema de ají amarillo, acompañado de chifles de camote y chicharrón de calamar.



TIRADITO
DE SALMÓN
APALTADO



LECHE DE TIGRE DE
"BENGALA"





GRILL
MAKI

NIKKEI

MAKI ACEBICHADO NEW STYLE

S/39

Palta y langostinos, cubiertos con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.

MUELLE MAKI

S/39

Hecho a base de langostinos, palta, camote, cobertura de lenguado, bañado con salsa cebichera y coronado con cebolla al tempura.

EBI MAKI

S/39

Maki relleno de palta y langostinos. Cubierto con togarashi, montado con tartare de langostinos y queso crema flameado.

GRILL MAKI

S/39

Maki relleno de lomo fino en tempura, palta, queso crema, cubierto de laminas de lomo fino, bañado en salsa y chimichurri.

TARTARE MAKI

S/40

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

PARMA ROLL

S/40

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



MUELLE
MAKI



TARTARE
MAKI



PARMA
ROLL





MAKI
DE CONCHAS
Y MARACUYÁ



MAKI
FURAI



CHAUFA
QUINUA THAI



ATÚN A LA PARRILLA
CON SALSA TERIYAKI

MAKI FURAI

S/40

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

MAKI DE CONCHAS Y MARACUYÁ

S/42

Relleno de queso crema, palta y langostinos empanizados, cubiertos de conchas de abanico en salsa de maracuyá.

CHAUFITA "CAPÓN"

S/52

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

CHAUFA QUINUA THAI

S/59

Quinoa al wok, salteada con holantao, langostinos y frejol chino, acompañada con trozos de lomo y wantanes de pollo.

ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI

S/52

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





LOS CLÁSICOS

CHICHARRÓN DE PESCADO S/50

Pescado empanizado y frito, acompañado de yuca crocante, salsa golf y tártara.

CHICHARRÓN MIXTO S/59

Pescado, langostinos y calamar empanizados y fritos, acompañados de yuca frita, salsa golf y tártara.

CHICHARRÓN DE CALAMAR S/72

Calamar empanizado y frito, acompañado de yuca crocante, salsa golf y tártara.

ARROZ CON MARISCOS S/59

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

ARROZ CRIOLLO S/62

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





ARROZ
BORRACHO

ARROZ BORRACHO

S/62

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

ARROZ CALLAO CON MARISCOS

S/69

Arroz con mixtura de mariscos en salsa de langostinos y acompañado de salsa chalaquita.

PESCADO A LA PLANCHA

S/45

Filete de pesca del día, acompañado de una guarnición a elección.

PESCADO A LO MACHO

S/69

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

CORVINA ABRASADA

S/72

Filete de corvina al papillote aromatizado con aceite de oliva, cocinado lentamente a la parrilla. Acompañado de mantequilla clarificada y arroz saborizado.



CORVINA
ABRASADA



PESCADO
A LO MACHO





RISOTTO CON
LOMO SALTADO

CRIOLLOS

TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS

S/59

Mezcla de arroz y pallares acompañado de salsa de mariscos.



TACU TACU CON PICANTE
DE MARISCOS

SECO DE ASADO DE TIRA CON ARROZ Y FREJOLES

S/65

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



SECO DE ASADO
DE TIRA CON ARROZ Y FREJOLES

LOMO SALTADO

S/62

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

RISOTTO CON LOMO SALTADO

S/69

Arroz Arborio, cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla.



LOMO SALTADO





SUDADO
DE PESCADO



CHUPE DE
LANGOSTINOS

SUDADO DE PESCADO

S/49

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/55

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



PARIHUELA

PARIHUELA

S/65

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





SPAGHETTI A
**LA HUANCAÍNA
CON LOMO**

ÍTALO - PERUANO

FETTUCCINI MAR DO INFERNO

S/49

Fettuccini de tinta de calamar, bañado con salsa arrabiata y salteado con langostinos y calamar.



FETTUCCINI MAR
DO INFERNO

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO

S/65

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



RISSOTTO DE
LANGOSTINOS

RISSOTTO DE LANGOSTINOS

S/69

Hecho a base de arroz Arborio, vegetales y langostinos.

PAPPARDELLE MAR ADENTRO

S/75

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



PAPPARDELLE MAR
ADENTRO



POSTRES & BEBIDAS

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA

S/ 19

Base de manjar de yemas coronada por un ligero merengue perfumado con canela.

MERENGADO DE CHIRIMOYA

S/ 19

Pulpa de chirimoya mezclada con crema y bastones de merengue.

TRES LECHES

S/ 19

Bizcocho empapado en una mezcla de tres tipos de leche, decorado con crema chantilly.

CROCANTE DE LÚCUMA

S/ 19

Base de galleta de brownie, relleno con crema de lúcuma y decorado con praliné.

CREMA VOLTEADA

S/ 19

Dulce con textura suave y cremosa, con una capa superior de caramelo ámbar.

BROWNIE CON HELADO

S/ 19

Cuadrado de brownie de chocolate húmedo y denso, servido caliente con una bola de helado frío encima.



BROWNIE CON
HELADO

BEBIDAS

COCA COLA / INCA KOLA

S/ 9

AGUA C/S GAS

S/ 8

NARANJADA

S/ 9

CHICHA MORADA

S/ 9

MARACUYÁ

S/ 9

LIMONADA

S/ 9

HIERBA LUISA

S/ 10



CHICHA
MORADA



16
15 PISCO
DE PISCO

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela