

# Segunda Welle



mastercard.

niubiz:

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela



— EN EL —  
**MIAR**  
NACIÓ TODO



mastercard.

niubiz:





Casi todos los veranos de mi infancia los pasé en San Bartolo, un balneario situado a 46 km al sur de Lima. Desde los 6 años, tuve la suerte de disfrutar del pescado muy fresco. Mi madre, de quien aprendí a cocinar, lo compraba en la caleta de pescadores artesanales de la Playa Sur, que aún existe. Con los años, mi afición por la comida marina creció y, junto a un grupo de amigos, comencé a incursionar en la pesca. A los 16 años, entrábamos al mar con una red de pescar amarrada a una especie de balsa, remando hasta la rompiente de Peñasal. Dejábamos la red por la tarde y la recogíamos al día siguiente por la mañana. Vendíamos la mayoría de la pesca de casa en casa, reservando lo mejor para cocinar y disfrutar con mis amigos. Aquí es donde puse a prueba todo lo que aprendí de mi madre: cebiches, sudados, chicharrones, etc. Fue mi primer trabajo y mi primera pasión.

Hoy, la gastronomía en Perú es un fenómeno de masas que nos impulsa a mirar siempre hacia el futuro. Sin embargo, encontramos inspiración en estas miradas al pasado, en las técnicas ancestrales y en las historias que nos llenan de ilusión y ganas de seguir innovando para descubrir nuevos sabores. Todas estas enseñanzas han dado frutos.

Segundo Muelle hoy cuenta con más de 19 restaurantes en 6 países, con más de 600 colaboradores que atienden satisfactoriamente a más de un millón de comensales al año. Por eso, siempre recuerdo esos veranos en San Bartolo, donde descubrí mi vocación. Es el legado que quiero dejar en cada restaurante de Segundo Muelle: la experiencia del mejor sabor acompañado de una gran historia.

**Daniel Manrique W.**  
Fundador





# — 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.





TARTAR DE ATÚN  
**ACEBICHADO**

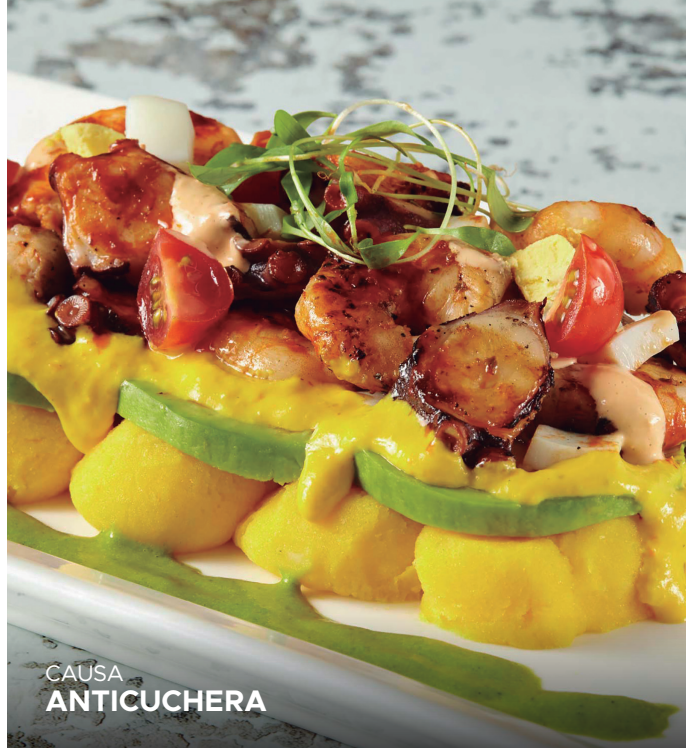




## PULPO A LA PARRILLA

S/ 75

Tentáculos de pulpo al grill y papas doradas; acompañados con chimichurri.



CAUSA  
ANTICUCHERA

### ANTICUCHO CON PAPA A LA HUANCAÍNA S/ 29

Anticucho de res a la parrilla; acompañado de papa y salsa a la huancaína a base de ají amarillo ligeramente picante.

### CAUSA DE CANGREJO S/ 39

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

### CHOROS A LA CHALACA S/ 39

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

### WANTANES DE LOMO SALTADO S/ 42

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



PIQUEO  
TRES CEBICHES

### TORTITAS DE CHOCLO CARRETILLERAS S/ 42

Tortitas de choclo acompañadas de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebichada del muelle.

### TARTAR DE ATÚN S/ 42

Cortes de atún y palta en salsa acebichada; acompañados de tostaditas y vinagre balsámico.

### TARTAR DE SALMÓN S/ 48

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





### CAUSA ANTICUCHERA

S/ 52

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

### LANGOSTINOS PARRILLEROS

S/ 55

Langostinos al grill; acompañados de papas doradas y chimichurri.

### CONCHAS A LA PARMESANA

S/ 59

Conchas de abanico en queso parmesano gratinado.



### JALEA DEL PESCADOR

S/ 62

Pesca del día, mariscos, plátanos fritos al perol, yucas crocantes y salsa criolla; acompañados con salsa golf y tártara.

### PIQUEO TRES CEBICHES

S/ 90

Cebiche Segundo Muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajés; acompañados de choclo y camote.

### PIQUEO CRIOLLO

S/ 98

Ronda criolla: causa de pollo, tamal verde, chicharrón de cerdo, papa a la huancaína, anticucho; acompañados de salsa criolla y choclito salteado.



### WANTANES DE CANGREJO

S/ 42

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



# — PASIÓN POR EL — MAR

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada hacia 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.



mastercard

niubiz:





LECHE DE TIGRE  
“LA VERÍDICA”

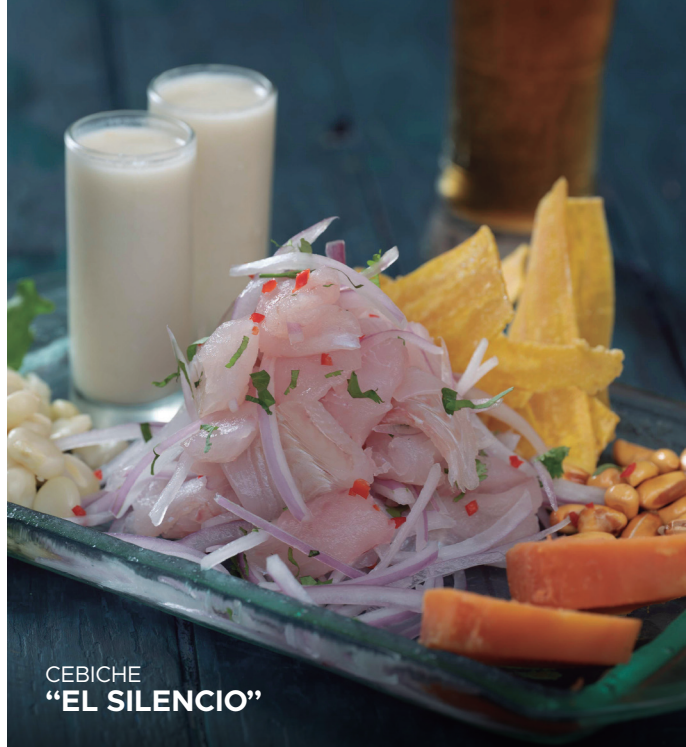




## CEBICHE CARRETILLERO

S/ 49

Pescado y mariscos bien picados; acompañados de abundante leche de tigre, chifle y cancha.



CEBICHE  
"EL SILENCIO"

### LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA"

S/ 42

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

### CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR

S/ 42

Pulpo y calamar bañados en salsa de ají amarillo.

### TIRADITO DE SALMÓN APALTADO

S/ 42

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



CEBICHE  
FRITO

### CEBICHE DE PESCADO

S/ 45

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

### TIRADITO A LA HUANCAÍNA

S/ 47

Tiras de pescado en crema de ají amarillo y salsa de vegetales; acompañadas de camote glaseado y choclo.

### CEBICHE COMBINADO A LOS TRES AJÍES

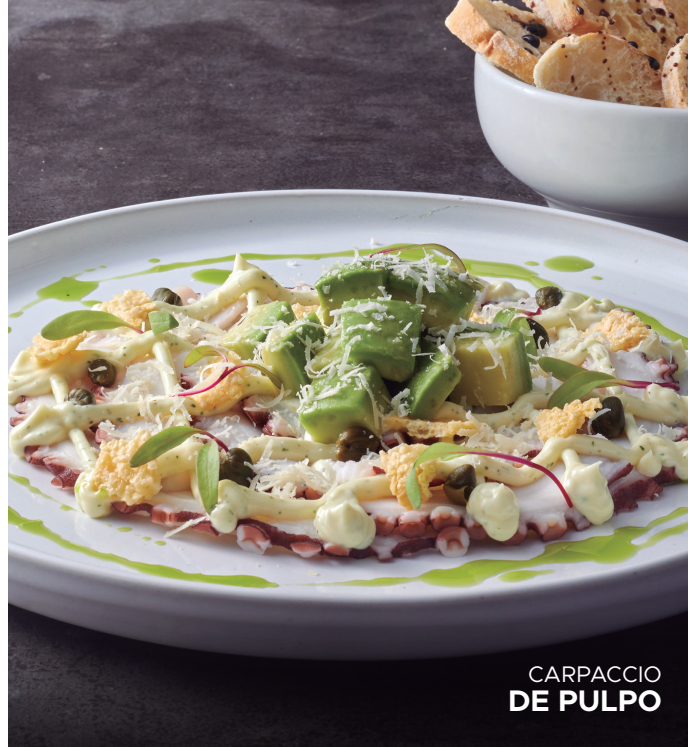
S/ 52

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





TIRADITO  
PARMA



CARPACCIO  
DE PULPO

### CEBICHE FRITO

S/ 52

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

### TIRADITO PARMA

S/ 52

Láminas de lenguado y pulpo, bañadas en salsa a base de parmesano y decorado con queso parmesano crocante.

### CARPACCIO DE PULPO

S/ 57

Láminas de pulpo en salsa alioli, palta, queso parmesano, alcaparras, aceite verde y tostadas.

### CEBICHE SEGUNDO MUELLE

S/ 75

Pesca premium y pulpo, bañados en una base de salsa de rocoto y vegetales; acompañados de camote glaseado y choclo.

### CEBICHE MIXTO POWER

S/ 75

Pesca premium y conchas negras en abundante leche de tigre; acompañados con choclo y camote.

### CEBICHE "EL SILENCIO"

S/ 75

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



### CEBICHE CAMINO AL NORTE

S/ 49

Cabrilla fresca, leche de tigre norteña, choclo, yuyo, yuca sancochada, cebolla roja y ají limo en rodajas.



A close-up photograph of a hand pouring a dark, viscous sauce over a row of sushi pieces on a dark surface. The sushi includes nigiri with salmon and tuna, and maki rolls with various fillings. The background is dark and out of focus.

# NIKKEI

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





TARTAR  
MAKI

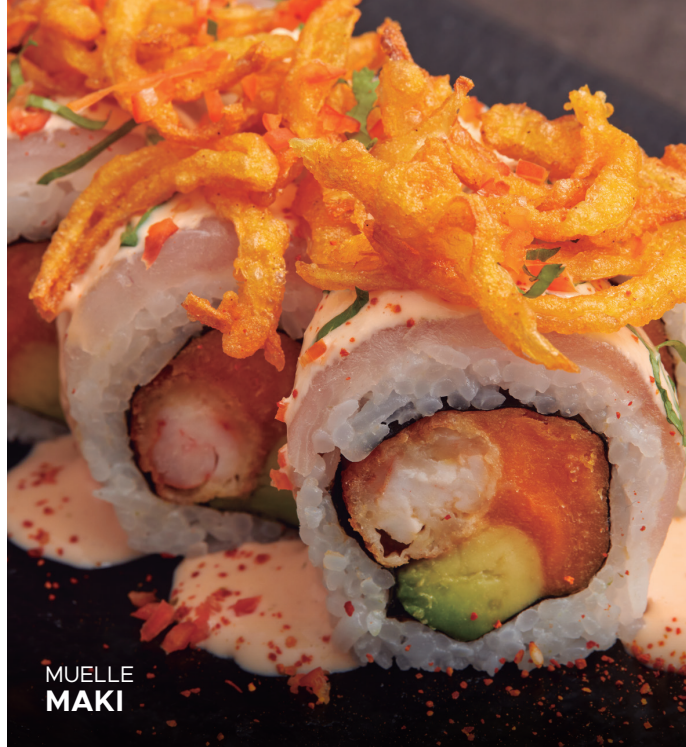




## EBI MAKI

S/ 36

Rolls rellenos de palta y langostino, cubiertos con togarashi, montados con tartar de langostinos y queso crema flameado.



MUELLE  
MAKI

## MAKI ACEBICHADO NEW STYLE

S/ 36

Rolls rellenos de palta y langostino, cubiertos con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.

## MUELLE MAKI

S/ 36

Rolls rellenos de langostino, palta, camote, cubiertos con lenguado; bañados con salsa cebichera y coronados con cebolla al tempura.

## PARMA ROLL

S/ 36

Rolls rellenos de palta y langostino, coronados con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.



PARMA  
ROLL

## MAKI FURAI

S/ 36

Rolls crocantes y empanizados por fuera, rellenos de langostino, palta y queso crema.

## TARTAR MAKI

S/ 38

Rolls rellenos de langostino y palta, empanizados con quinua crocante; coronados con salmón acebichado y bañados con salsa agridulce.





CHAUFA  
QUINUA THAI



GRILL  
MAKI



### GRILL MAKI

S/ 38

Rolls rellenos de lomo fino en tempura, palta y queso crema, cubiertos con láminas de lomo fino, bañados en salsa ponzu y chimichurri.

### ATÚN A LA PARRILLA CON SALSA TERIYAKI

S/ 48

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

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

S/ 46

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

### CHAUFA QUINUA THAI

S/ 55

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

### CHAUFITA “CAPÓN”

S/ 48

Arroz al wok, salteado con holantao, chancho, pollo, langostinos y wantanes de pollo, acompañados con salsa de tamarindo.

### NIGIRI DE PULPO & CANGREJO

S/ 29

2 und - Base de arroz japonés, tártara de wasabi, palta y pulpo en salsa anticuchera;  
2 und - Base de arroz japonés, tártara de wasabi, palta y pulpa de cangrejo en sriracha de panca.



# 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.



mastercard.

niubiz:





ARROZ CALLAO  
CON MARISCOS





## ARROZ BORRACHO

S/ 54

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



CHICHARRÓN MIXTO

## PESCADO PLANCHA

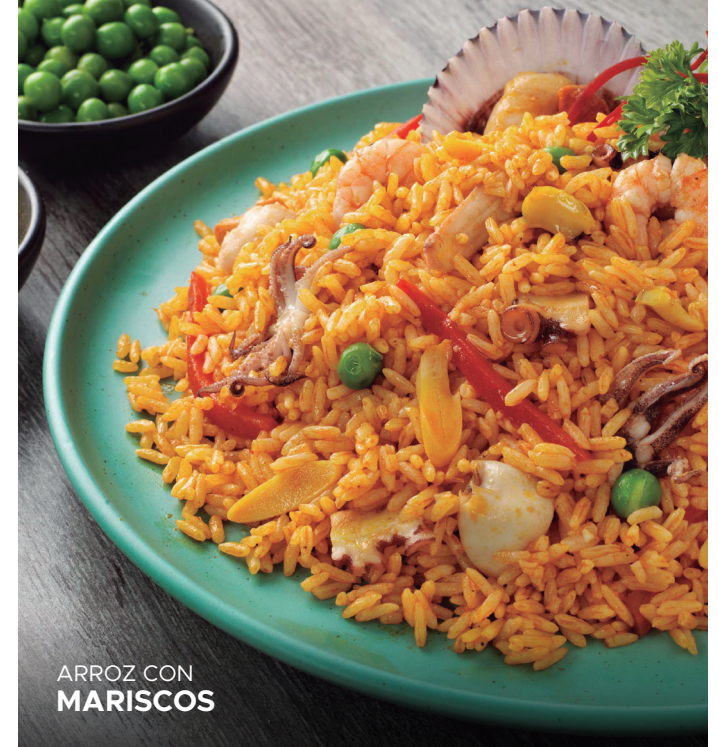
S/ 40

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

## CHICHARRÓN DE PESCADO

S/ 45

Cortes de pescado empanizado y frito, acompañados de yuca crocante y salsas golf, tártara y criolla.



ARROZ CON MARISCOS

## ARROZ CON MARISCOS

S/ 49

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

## CHICHARRÓN MIXTO

S/ 54

Pescado, langostinos y calamar fritos; acompañados de yuca frita, salsas golf y tártara.





CHICHARRÓN  
DE PESCADO



PESCADO A  
LO MACHO

### **PESCADO A LO MACHO** S/ 62

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

### **ARROZ CALLAO CON MARISCOS** S/ 65

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

### **CHICHARRÓN DE CALAMAR** S/ 62

Calamar empanizado y frito; acompañado de yuca crocante y salsas golf y tártara.

### **SALMÓN A LA PARRILLA** S/ 65

Salmón a la parrilla, acompañado de una guarnición a elección.



### **CORVINA ABRASADA** S/ 65

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





— LOS —

# CRIOLLOS

Sin amarres ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos en 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.





RISOTTO CON  
**LOMO SALTADO**





## SECO DE ASADO DE TIRA CON ARROZ Y FREJOLES **S/ 59**

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



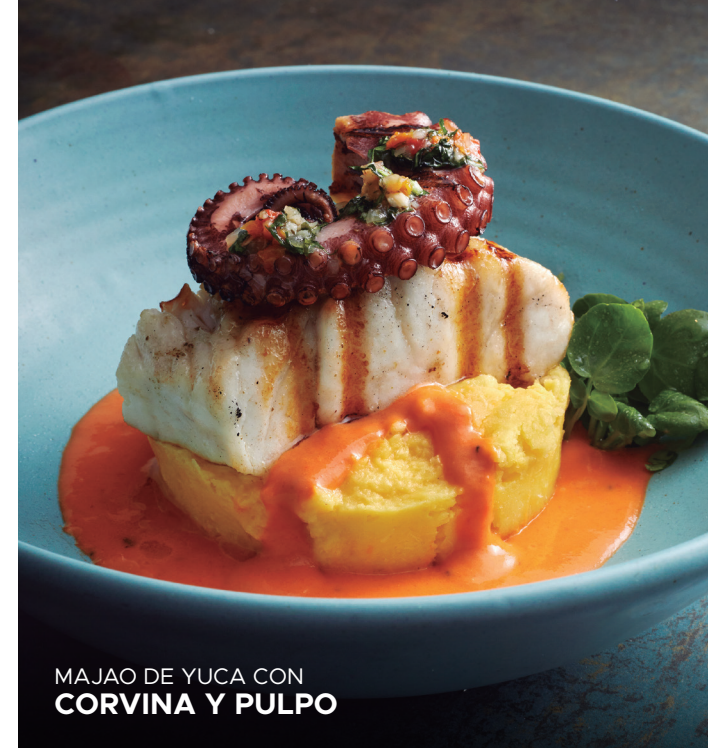
LOMO SALTADO

## LOMO SALTADO **S/ 52**

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla; acompañados de arroz y bastones de papa amarilla fritos.

## TACU TACU CON SALSA PICANTE DE MARISCOS **S/ 53**

Mezcla de arroz y pallares, acompañada de salsa de mariscos.



MAJAO DE YUCA CON CORVINA Y PULPO

## MAJAO DE YUCA CON CORVINA Y PULPO **S/ 55**

Majao de yuca; acompañado de corvina y pulpo con salsa de anís estrella.

## RISOTTO CON LOMO SALTADO **S/ 59**

Arroz arbóreo cremoso, acompañado de lomo al wok con cebolla, tomate y ají amarillo.



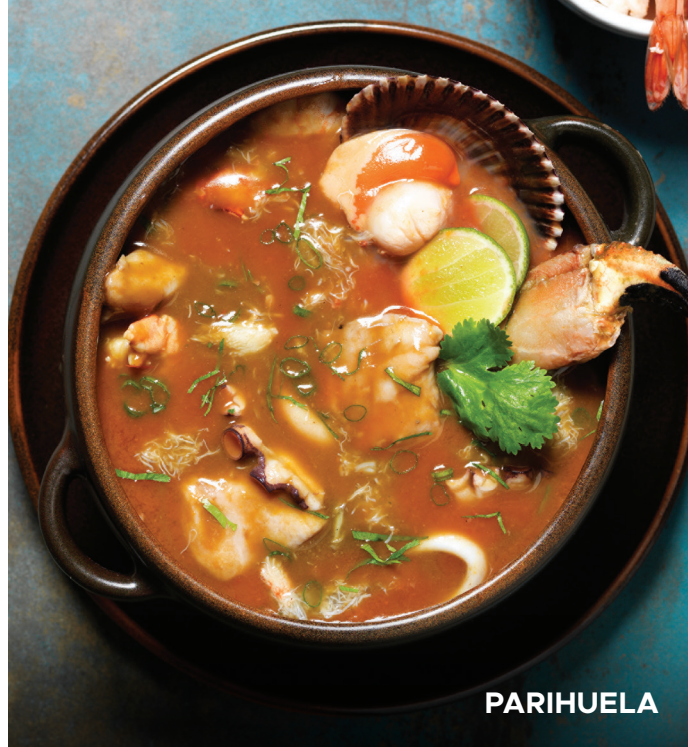


CHUPE DE  
LANGOSTINOS

## CHUPE DE LANGOSTINOS

S/ 48

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



PARIHUELA

## PARIHUELA

S/ 56

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



## SUDADO DE PESCADO

S/ 44

Pesca del día cocinada lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, tomate, cebolla y ajíes; aromatizado con culantro y acompañado de arroz.



# — ÍTALO — PERUANO

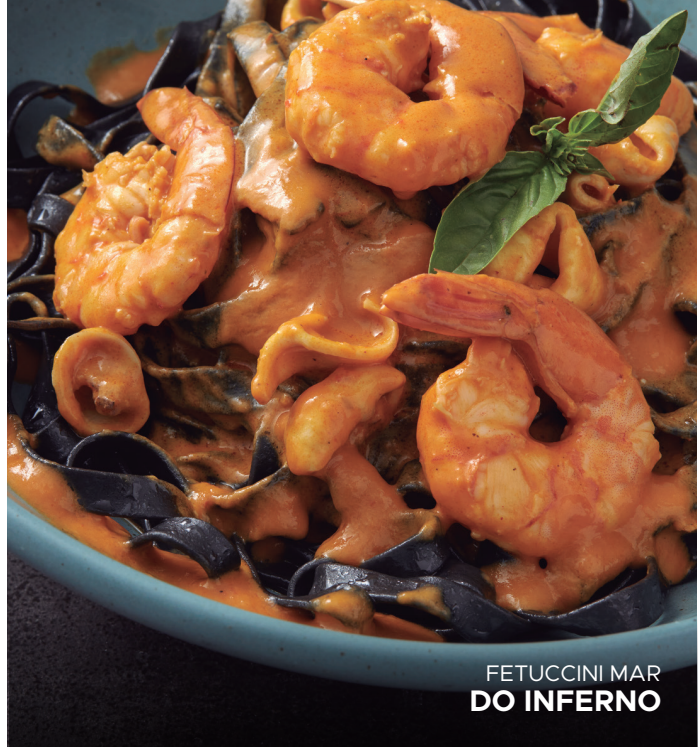
Desde el mágico Mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que, al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completan la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.



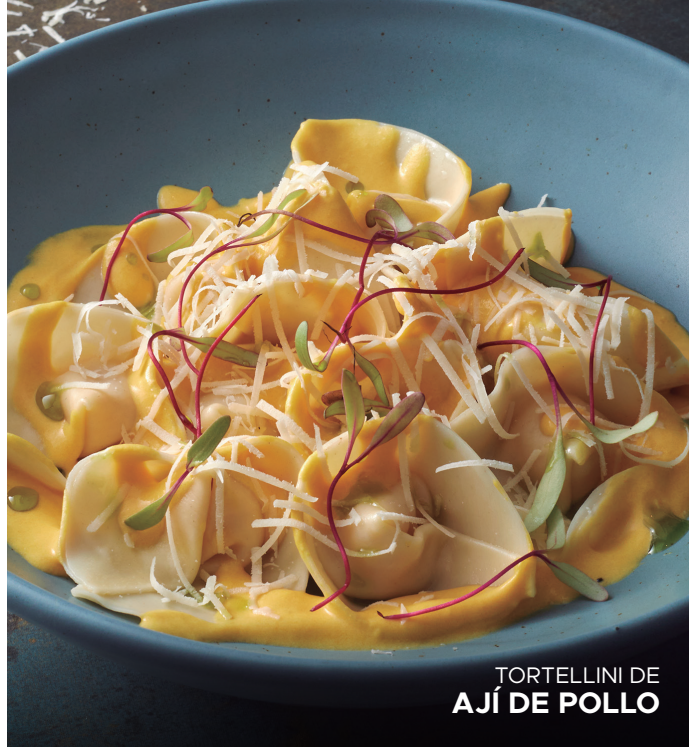
mastercard.

niubiz:





FETUCCINI MAR  
DO INFERNO



TORTELLINI DE  
AJÍ DE POLLO



### **TORTELLINI DE AJÍ DE POLLO** S/ 42

Tortellini rellenos de ají de pollo, cocinados en salsa de ají amarillo; decorados con brotes de culantro.

### **SPAGHETTI CON VONGOLE Y LANGOSTINOS** S/ 45

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

### **FETUCCINI MAR DO INFERNO** S/ 49

Fettuccini de tinta de calamar, bañados con salsa arrabiata y salteados con langostinos y calamar.

### **SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO** S/ 54

Pasta al dente en salsa huancaína con queso parmesano, acompañada de lomo fino a la parrilla y langostinos.

### **RISOTTO DE LANGOSTINOS** S/ 56

Hecho a base de arroz arbóreo, vegetales y langostinos.

## **PAPPARDELLE MAR ADENTRO** S/ 62

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



## POSTRES

### BROWNIE CON HELADO S/ 19

Biscocho de chocolate amelcochado acompañado con fudge y helado artesanal de vainilla.

### TRES LECHES S/ 19

Biscochuelo de vainilla humedecido con almíbar de leches y coronado con merengue italiano.

### SUSPIRO A LA LIMEÑA S/ 19

Tradicional manjar de yemas coronado con merengue italiano.

### CROCANTE DE LÚCUMA S/ 19

Base de brownie, mousse de lúcuma y praliné.

### MERENGADO DE CHIRIMOYA S/ 19

Base de merengue francés y crema de chirimoya.

### CREMA VOLTEADA S/ 19

Suave crema volteada acompañada de caramelo y decorada con arándanos.

## BEBIDAS

### AGUA C/S GAS S/ 8

### COCA COLA / INCA KOLA S/ 9

### NARANJADA S/ 9

### CHICHA MORADA S/ 9

### MARACUYÁ S/ 9

### LIMONADA S/ 9

### HIERBA LUISA S/ 9





SAN BARTOLO

Caleta de pescadores, Playa Sur  
San Bartolo - Lima, Perú



***¡Un Mar de Sabores!***



**niubiz:**