



LA PISCANERÍA
~ SANTIAGO ~

NUESTRA PLAYA

¡CONSULTA POR LOS PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA!

NUESTROS PESCADOS LLEGAN DESDE CALETA DE HORNOS
Y PUNTA DE CHOROS, VARIAN DIARIAMENTE.

PESCADOS X KILO

PRECIO X KILO

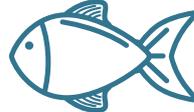
ROBALO	\$ 38.000
CORVINA	\$ 44.000
BILAGAY	\$ 44.000
VIEJA	\$ 47.000
LISA	\$ 37.000
BONITO	\$ 36.000
ROLLIZO	\$ 39.000
PEJEPERRO	\$ 42.000
OJO DE UVA	\$ 47.000
COJINOVA	\$ 47.000
FORTUNO	\$ 47.000



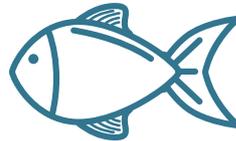
700GRS. A 1KG.
1 PREPARACIÓN.



1.1KG. A 2KG.
2 PREPARACIONES.



2.1KG A 2,5KG.
3 PREPARACIONES.



MÁS DE 2,5 KG
4 PREPARACIONES.

CONOCE MÁS SOBRE LA PESCA ARTESANAL Y
SUSTENTABLE EN: WWW.SERNAPESCA.CL

CADA PESCADO INCLUYE: CHILCANO O SUDADO.

PREPARACIONES PARA SUS PRODUCTOS

CEVICHE PICANTERO

Dados de pescado sobre una cama de cebolla rosada, bañado en leche de tigre, acompañado de camote y chicharron de la piel del pescado.

CEVICHE NIPON

Laminas de pescado acompañado de leche de tigre y salsa de soya..

CEVICHE LOS MOCHES

Pescado curado en sal, crema de ají amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharron de la piel del pescado, aceite de oliva.

JALEA LIMEÑA

Chicharron de filete de pescado, yuca frita y zarza criolla.

ADOBADO Y DORADO

Pescado a la plancha sobre papa camote y yuca frita, Salsa de vinagre de uva, achiote, ají amarillo y zarza criolla.

AL AJO

Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebosada, mantequilla y cilantro.

GUISO ESTOFADO

Pescado a la plancha, sobre papa semilla rebosada, bañado en salsa estofada de tomate, laurel, orégano y vinagre. Acompañado de arroz.

ESCABECHADO

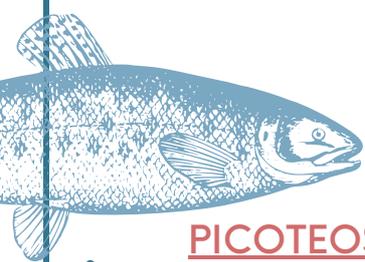
Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de Azapa. Acompañado de arroz.

GUISO SUDADO

Concentrado de pescado, ají amarillo, cebollas rosadas y tomate.

CHILCANO

Concentrado de pescado, ají amarillo y cilantro.



PICOTEOS PICANTEROS

EMPANADA CRIOLLA \$ 2.500

Guiso de carne, cebolla, achiote, cilantro y pasas.

CROQUETAS DE PESCADO (2U) \$ 11.500

Crocantes esferas con cremoso relleno de pescado, cebollín, cilantro y leche de tigre, rebosada en panko. Acompañado de salsa tártara.

BOCADITO DE CAMARONES (1U) \$ 6.000

Tostada de pan, palta, camarones y mayonesa de oliva.

DEGUSTACIÓN DE PAPAS CROCANTES \$ 12.000

Camote, yuca y papa amarilla crocante, acompañado de salsa huancaína y salsa ocapa.

PESCA DEL DÍA

CEVICHE PICANTERO \$ 18.900

Dados de pescado sobre una cama de cebolla rosada, bañado en leche de tigre, acompañado de camote y chicharron de la piel del pescado.

CEVICHE NIPON \$ 18.900

Laminas de pescado acompañado de leche de tigre y salsa de soya..

CEVICHE LOS MOCHES \$ 18.900

Pescado curado en sal, crema de ají amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharron de la piel del pescado, aceite de oliva.

TARTAR \$ 19.900

Pescado cortado finamente, acompañado de huevo de codorniz, salsa inglesa, mostaza en grano a la antigua y ostias de maíz.

JALEA LIMEÑA \$ 18.900

Chicharron de filete de pescado, yuca frita y zarza criolla.

ADOBADO Y DORADO \$ 18.900

Pescado a la plancha sobre papa camote y yuca frita, Salsa de vinagre de uva, achiote, ají amarillo y zarza criolla.

AL AJO \$ 18.900

Pescado a la plancha, laminas crocantes de ajo chilote, papa semilla rebosada, mantequilla y cilantro.

GUISO ESTOFADO \$ 18.900

Pescado a la plancha, sobre papa semilla rebosada, bañado en salsa estofada de tomate, laurel, orégano y vinagre. Acompañado de arroz.

ESCABECHADO \$ 18.900

Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de Azapa. Acompañado de arroz.

GUISO SUDADO \$ 18.900

Concentrado de pescado, ají amarillo, cebollas rosadas y tomate.

ICONOS

PULPO AL GRILL \$ 22.000

Pulpo, papa rebosada y pebre picantero.

BROCHETA MARINA \$ 26.000

200 gr de pesca de día, 100 gr de pulpo al grill, salsa de cebollín y salsa chimichurri, acompañado de verduras al grill.

DEGUSTACION DE CEVICHE \$ 34.000

100 gr ceviche Picantero, 100 gr ceviche Nipon, 100 gr ceviche de los Moches.

CEVICHE MIXTO \$ 29.000

100grs. de pesca del día, 200grs. de mariscos del día a su elección, cebolla rosada en pluma, lechuga, cilantro, ají, leche de tigre, camote glaseado y alga yuyo.

CURATIVA \$ 16.900

50 grs. De pescado, 150 grs. De mariscos del día a su elección en jugo de leche de tigre

6 UND DE OSTRAS A LA CHALACA \$ 15.000

Base de cebollín, leche de tigre, aceite de oliva y choclo Peruano dorado.

CAUSAS

CAUSA DE POLLO \$ 16.000

Papa amarilla, crema de ají amarillo, mayonesa con aceite de oliva, pollo deshilachado, palta, cebolla rosada, cebollín, zumo de limón.

CAUSA CROCANTE DE LANGOSTINOS \$ 18.000

Papilla de ají amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los langostinos crocantes.

CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 18.000

Papilla de ají amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los ostiones crocantes.

CAUSA DE PULPO AL GRILL \$ 22.000

Papilla de ají amarillo, pebre picantero y pulpo al grill.

CAUSA CALIENTE DE LANGOSTINOS \$ 18.000

Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de langostinos crocantes, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.

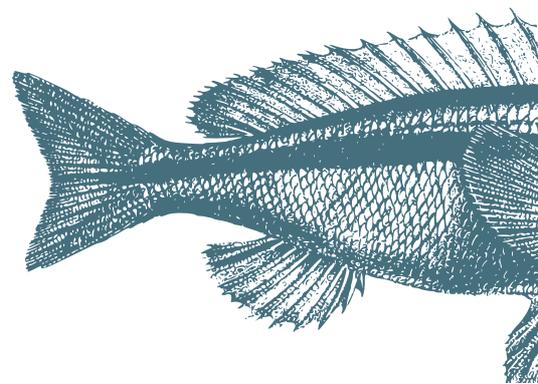
CAUSA CALIENTE DE PESCA DEL DÍA \$ 18.900

Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de pesca del día apanado, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.

DEGUSTACIÓN DE CAUSAS \$ 24.000

PARA 2 PERSONAS.

Trilogía de causas; de pollo, crocante de langostinos y acevichada



INTRUSOS

LOMO EN SALSA DE SECO \$ 19.000 CON GUISO DE POROTOS O TACU TACU O ARROZ BLANCO

Filete a la plancha, guiso de cebolla morada, ajo dorado, cilantro, vino blanco, pimienta negra.

LOMO SALTADO \$ 19.000

Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre de manzana, pimienta negra, sal. Acompañado de guarnición de arroz blanco graneado y papa semilla dorada.

ANTICUCHO DE FILETE \$ 17.000

200 gr de filete al grill con salsa anticuchera, acompañado de papas crocantes y salsa de cebollín.

PATO EN SALSA ESTOFADA \$ 25.000

Guiso de tomate, cebolla morada, ajo dorado, orégano, aji amarillo, achiote con papa rebosada y arroz blanco

PATO EN SALSA ASADA \$ 25.000

Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, vinagre de manzana, vino blanco, salsa de soya oscura con papa rebosada y arroz blanco.

PATO EN CEVICHE \$ 25.000

Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, comino, vinagre de manzana, vino blanco, leche de tigre, cebolla flambeada con papa rebosada y arroz blanco.

PATO EN ARROZ FRITO \$ 25.000

Arroz graneado al estilo chaufa, ajo dorado, jengibre, salsa de soya clara, cebollín, repollo picado finamente, pimentón rojo.

VERDE, PERO PICANTERO

CAUSA DE VEGETALES \$ 9.500

Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa de oliva y verduras salteadas.

SALTADO DE CHAMPIÑÓN \$ 7.500

Champiñón salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre rosado, pimienta negra, sal. Acompañado de guarnición de arroz blanco graneado y papa semilla dorada.

ARROZ CON VEGETALES \$ 12.000

Arroz salteado al estilo chaufa, con repollo, dientes de dragón, cebollín, huevo, aceite de sésamo, salsa de soya clara, jengibre y verduras salteadas.

ENSALADA FRESCA \$ 8.000

Lechuga, palta, tomate, choclo y acompañado de vinagreta picantera.

SOLTERITO AREQUIPEÑO \$ 9.000

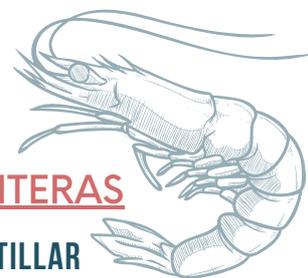
Ensalada fresca de habas, choclo Peruano, tomate cherry, cebolla morada, pimentón, queso mantecoso. Aliñado con vinagre uva Italia, sal y aceite de oliva.

TORTILLA CON VEGETALES \$ 12.000

Huevos de corral bien batidos, con salsa de cebollín y aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, aceite de sesamo y verduras salteadas.

TORTILLAS PICANTERAS

TODO SE PUEDE ATORTILLAR



Huevos de corral bien batidos, con salsa de cebollín y aji amarillo, cilantro picado. Leche de tigre negra.

1/4 DE PATO \$ 25.000

PESCA DEL DÍA \$ 18.900

LANGOSTINOS \$ 18.000

OSTIONES \$ 18.000

ARROCES

PARA COMPARTIR

ARROZ MOJADITO PICANTERO \$ 32.000

Arroz meloso con crema de aji amarillo, cebolla rosada y zapallo camote. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

ARROZ FRITO PICANTERO \$ 32.000

Arroz salteado al estilo chaufa, con repollo, dientes de dragón, cebollín, huevo, aceite de sésamo, salsa de soya clara y jengibre. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

ARROZ CON MARISCOS \$ 32.000

Arroz meloso a base de cebolla morada, ajo, achiote, orégano, Acompañado de 100 gr de Ostiones, 100 gr de Langostinos y 100 gr de Pulpo.

ACOMPAÑAMIENTOS

YUCA \$ 5.000

PAPA \$ 5.000

ARROZ \$ 5.000

HUEVO \$ 1.000

GUISO DE POROTOS \$ 5.000

ENSALADA FRESCA CHICA \$ 4.000

POSTRES

VOLADORES \$ 5.000

Láminas de masa crocante, rellenas de manjar casero, y un toque delicado de azúcar flor.

PIE DE LIMÓN \$ 5.000

Suave galleta de base, cubierta con una mezcla cremosa de leche condensada, leche evaporada, zumo de limón y merengue.

MERENGADO DE FRAMBUESA \$ 5.000

Torta helada de merengue, relleno de crema de frambuesa.

BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 5.000

Brownie bañado con chocolate, frutos secos y salsa de toffee, con centro de gianduja (Nutella casera). Acompañado de helado artesanal de vainilla.

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE \$ 5.000

Biscocho de chocolate, hidratado con almibar de naranja, relleno de manjar y cubierto con fudge y trocitos de chocolate.

SUSPIRO DE LIMEÑA DE CHIRIMOYA \$ 5.000

Postre Peruano tradicional, con la variación de la chirimoya. Crema a base de leche condensada, leche evaporada y pulpa de chirimoya. Decorado con Merengue de Vino Oporto.