



LA PIZANIERÍA  
~ 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 |
| CABRILLA   | \$ 40.000 |
| 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 |
| LENGUAGO   | \$ 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](http://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 chicharrón de la piel del pescado.

### CEVICHE NIPON

Laminas de pescado acompañado de salsa de soya con limón.

### CEVICHE LOS MOCHES

Pescado curado en sal, crema de ají amarillo, leche de tigre, choclo frito, chicharrón 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

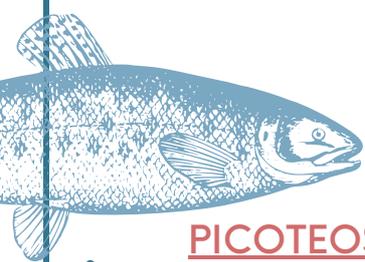
Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, orégano, ají amarillo, cebolla rosada y aceituna de Azapa. Acompañado de arroz.

### 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 salsa de soya con limón.

### **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 tostadas de pan.

### **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 rebozada 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.

### **6 UND DE OSTRAS AL NATURAL \$ 15.000**

Acompañado de leche de leche de tigre.

## 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**

Papa amarilla, crema de ají amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los langostinos crocantes.

### **CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 18.000**

Papa amarilla, crema de ají amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los ostiones crocantes.

### **CAUSA DE PULPO AL GRILL \$ 22.000**

Papa amarilla, crema de ají amarillo, pebre picantero y pulpo al grill.

### **CAUSA CALIENTE DE LANGOSTINOS \$ 18.000**

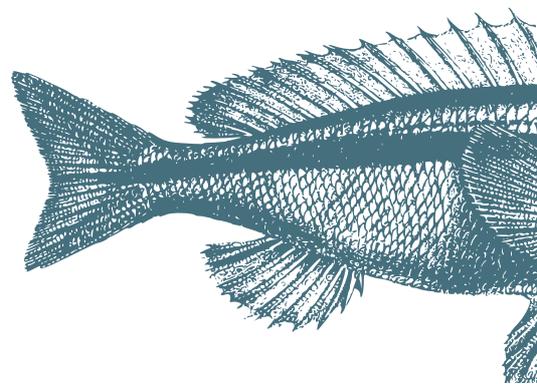
Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de langostinos crocantes, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.

### **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 PARA 2 PERSONAS. \$ 24.000**

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.

## 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.

**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, canela 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**

Bizcocho 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.

