



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.

### FILETE DE PESCADO

	100GRS.	200GRS.
ROBALO	\$ 12.000	\$ 20.000
CORVINA	\$ 12.000	\$ 20.000
BILAGAY	\$ 12.000	\$ 20.000
VIEJA	\$ 12.000	\$ 18.000
ROLLIZO	\$ 12.000	\$ 18.000
LISA	\$ 12.000	\$ 16.000
BONITO	\$ 12.000	\$ 18.000
PEJEPERRO	\$ 12.000	\$ 18.000
OJO DE UVA	\$ 12.000	\$ 20.000
COJINOVA	\$ 12.000	\$ 20.000
FORTUNO	\$ 12.000	\$ 18.000

### MARISCOS Y CRUSTACEOS

OSTRAS 6 UND		\$ 15.000
OSTRAS 12 UND		\$ 30.000
	100GRS.	200GRS.
LANGOSTINOS	\$ 11.000	\$ 22.000
OSTIONES	\$ 11.000	\$ 22.000
PULPO	\$ 10.000	\$ 22.000
CALAMAR	\$ 8.000	\$ 13.000
ALMEJAS	\$ 10.000	\$ 19.000

### PESCADOS X KILO

PRECIO X KILO

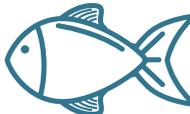
ROBALO	\$ 38.000
CORVINA	\$ 44.000
BILAGAY	\$ 44.000
VIEJA	\$ 47.000
LISA	\$ 37.000
BONITO	\$ 36.000
ROLLIZO	\$ 39.000
PEJEPERRO	\$ 42.000
OJO DE UVA	\$ 47.000
COJINOVA	\$ 47.000
FORTUNO	\$ 47.000



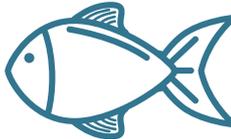
700GRS. A 1KG.  
1 PREPARACIÓN.



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](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 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 aji 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, aji 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**

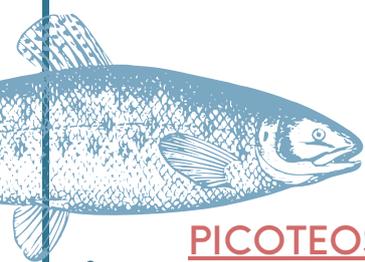
Pescado a la plancha, sobre papa camote, bañado en salsa escabechada de vinagre, achiote, ajo, oregano, aji amarillo, cebolla rosada y aceituna de azapa. Acompañado de arroz.

#### **GUISO SUDADO**

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

#### **CHILCANO**

Concentrado de pescado, aji 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.

## ICONOS

**PULPO AL GRILL** \$ 22.000  
Pulpo, papa rebozada y pebre picantero.

**OSTIONES AL GRILL** \$ 22.000  
Ostiones al grill en su concha y pebre picantero.

**BROCHETA MARINA** \$ 22.000  
200 gr de pesca del 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 CALIENTE** \$ 20.000  
Cubos de pescado grillado que funden los sabores de ají amarillo y cilantro, sobre una panca de choclo.

**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.

**TARTAR** \$ 20.000  
Pescado cortado finamente, acompañado de huevo de codorniz, salsa inglesa, mostaza en grano a la antigua y ostias de maíz.

**CURATIVA** \$ 20.000  
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.

## TORTILLAS PICANTERAS

### **TODO SE PUEDE ATORTILLAR**

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

**1/4 DE PATO** \$ 24.000  
**PESCA DEL DÍA** \$ 20.000  
**LANGOSTINOS** \$ 22.000  
**OSTIONES** \$ 22.000

## INTRUSOS

**LOMO EN SALSA DE SECO** \$ 18.000  
**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** \$ 18.000  
Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají 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** \$ 15.000  
200 gr de filete al grill con salsa anticuchera, acompañado de papas crocantes y salsa de cebollín.

**1/4 PATO EN SALSA ESTOFADA** \$ 25.000  
Guiso de tomate, cebolla morada, ajo dorado, orégano, ají amarillo, achiote con papa rebosada y arroz blanco

**1/4 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.

**1/4 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.

**1/4 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 ají amarillo, mayonesa de oliva y verduras salteadas.

**CEVICHE CALIENTE VEGETARIANO** \$ 7.500  
Champiñón paris que funden los sabores de ají amarillo y cilantro, sobre una panca de choclo.

**SALTADO DE CHAMPIÑÓN** \$ 7.500  
Champiñón salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají 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.

**ENSALADA DE POROTOS** \$ 9.000  
Ensalada fresca de porotos, tomate cherry, cebolla morada, cebollín y pimentón. 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 ají amarillo, cilantro picado, salsa de soya, aceite de sesamo y verduras salteadas.



## CAUSAS

### **CAUSA DE POLLO \$ 16.000**

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

### **CAUSA CROCANTE DE LANGOSTINOS \$ 22.000**

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

### **CAUSA CROCANTE DE OSTIONES \$ 22.000**

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

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

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

### **CAUSA CALIENTE DE LANGOSTINOS \$ 22.000**

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 \$ 20.000**

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.

## ARROCES

**POR UN VALOR ADICIONAL,  
PUEDES AGREGAR PESCADOS, MARISCOS O INTRUSOS.**

### **ARROZ MOJADITO M \$ 9.000**

### **ARROZ MOJADITO XL \$ 12.000**

### **ARROZ FRITO M \$ 9.000**

### **ARROZ FRITO XL \$ 12.000**

### **ARROZ MOJADITO PICANTERO \$ 38.000**

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 \$ 38.000**

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 \$ 38.000**

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 \$ 6.500**

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

### **PIE DE LIMÓN \$ 6.500**

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

### **MERENGADO DE FRAMBUESA \$ 6.500**

Torta helada de merengue, relleno de crema de frambuesa.

### **BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 6.500**

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 \$ 6.500**

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

### **SUSPIRO DE LIMEÑA DE CHIRIMOYA \$ 6.500**

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.

