Puerto Med
MIRAFLORES

Empanadas

Seviche	7.90
Pulpo al Olivo	11.90
Pulpa de cangrejo c/ huancaina	7.90
Langostinos al golf	8.90
Huevera en salsa tártara	7.90
Muchame Pez / Atún	8.90
Conchas Negras	8.90
Tentáculo al Olivo	6.90

Rissotos - Arroces

Arroz con Mariscos a lo Med Arrisotado- versión. Ud. pondrán 1 nota.	41.50
Chaufa de pescado Oriental, a comer...	39.50
Génesis Va'a El gran comienzo... Y no dejarás ni un arroz.	54.00
Chaufa de mariscos Importada de un viaje de Marco Polo.	45.50
Chaufa de Lomo fino	49.50
Arroz Spektakular Creación espectácular.	47.50
Pael Fusión entre paella y risotto.	47.50
Arrozambita. Habla Familia.	49.50
Vegui Chaufa Para los veganos y los que cuidan la línea en verano.	33.50
Servicio Militar Para Ranas... 1...2.	49.50

Piqueos

Uñas de cangrejo al pankó	41.90
Uñas de cangrejo asevichada	41.90
Tequeños a la Arequipeña	27.50
Conchotas a la Parma (o6)	29.50
Popotita a la Criolla (c/u)	6.90
Pulpo al Olivo	59.50
Papa a la Huancaina	23.50

Sopas

Chilcano Taza Indispensable para empezar la faena.	6.90
Chicano Soup De pescado estudioso y concentrado.	23.50
Parihuela RC No apto para cardiacos ni para hipertensos.	43.50
Chupe de pescado Pescado sellado o cocido.	41.50
Chinin Soup Versión oriental que te ubicalá.	33.50
Aguadito de Maríscos De Re.... Chupete!	46.50
Concentrado de Lomo...Sopón Reparadorazooo...	49.90
Sopa Vegetariana De los Vegetales su Recu-Tecu.	24.50
Caldo de Pollo Desaparecerá en un Pío Pío.	25.50
Chupe de Langostinos Ya no ya...!!	43.50

Repotenciadores

Leche de tigre Fórmula marina con harto limón.	19.50
Leche de Señorita Conchitas vírgenes con limón y tabasco.	21.50
Leche de Combi Lleva..., lleva…paga con sencillo.	27 .30
Lechosky Rusosky Leche de Tigre c/huevera y shot de vodka.	23.50
Leche Pantera Potencia y agilidad... para toda edad.	26.50
Emiliano Mex Mexican Style... orale.	26.50

Jaleas

Jalea de Pescado Total satisfacción marina.	39.50
Jalea Mixta Mixtura marina con salsa criolla.	41.50
Mamá, Ke Jalea La Jalea de antaño.	49.50
Jalea Vegetariana Un step diferente, en gran torrente.	34.50
Jalea de Pota Full pota y yuquita.	33.90
Jalea de Calamar	45.50
Jalea de Pollo	36.50

Lomazos

Lomazo Saltao El clásico lomo saltado.	49.50
El Gaucho 250gr.lomo fino, 2 chorizos y papitas fritas.	59.50
Lomazo a lo Pobre Rompe dietas.	53.50
Lomo a los quesos Ni te lo imaginas.	49.50
Ukelele Tu lo kele.	59.50
Milanesa de Lomo Fino con papas fritas.	49.50

Chicharrones

Chicharron Mixto Pescadito y mariscos con rica fritanga.	41.50
Chicharrón de Calamar Calamar abundante.	45.50
Chicharrón de Champiñones Pa`vegetariano power.	36.50
Chicharrón de Pescado Finos cortes de pescado en aceite pitin.	39.50
Chicharrón de Mariscos	40.50

Chita al Ajo

de acuerdo al peso

600 grs. a más	71.50
800 grs. a más	81.50

Puerto Med
MIRAFLORES

Huevera

Seviche de huevera	43.50
Jalea de huevera	44.50
Chicharrón de huevera	43.50
Chupe de huevera	43.50
Parihuela de huevera y mariscos	43.50
Chaufa de huevera	43.50
Chalacazo	6.90
A lo macho	47.50

Causas

Puerto Med	29.50
Crab c/pescado	39.30
Langostinos al golf c/pescado	39.30
Pulpo al olivo c/pescado	49.30
Asevichada	37.30
Lomo al jugo	39.30
Escabeche	37.30
Tentáculo al Olivo c/pescado	37.30

Pescados

Causachun Perú Filete con queso Paria gratinado.	43.50
Apanado de Pescado Fish bien apanado con su papita frita.	41.50
Filete de Pescado Tradicional pescado y guarniciones sin igual.	39.50
Filete al Ajo Pescado a la plancha con sus toques de ajos.	43.50
Pescado a lo Macho Bravazo, con salsa de mariscos. Machazo.	47.50
Sudado de Filete de Pescado Para momentos fulgurantes… bien jugoso.	41.50
Pescado a los Quesos Receta creada para Lorena y Nicolasa.	47.50
Lenguado a la Meniure Engalanado con una fina salsa Meniure.	59.50
Pescado a lo Puerto Med Filete con crema de langostinos y abanico.	39.90
Chita al Ajo Crocante con ajillos. Listo en 25 minutos.	69.90
Picante de Mariscos Rica salsa marina, picante y muy sabrosa.	45.90
Filete de Lenguado Gran filete con su buena ensalada.	59.50
Saltado de Pescado El lomo se me fue y pescado utilicé.	41.90
Milanesa de Pollo	39.50

Seviches

De Pescado Tan fresco como comerlo dentro del mar.	36.90
Confusión Seviche de pescado + chicharrón de pescado.	37.50
Achorado Seviche de pescado + chicharrón de pota.	35.50
Mixto Mixterio de mixturas muy finas.	43.50
Africa Mia Conchas Negras en Piña....Das.	51.50

Tiraditos

Sunset	49.50
Apaltao	51.50

Truchizate

Seviche de Trucha	33.90
Saltao de Trucha	41.90
Trucha al Panko	27.50
Trucheese	49.50
Anticucho de Trucha	33.50

Tacu-Tacus

Abrigadito con su filete…mas rico	46.50
Sellado a lo macho	49.50
Rellenos con langostinos al golf	47.50
Relleno con Pulpo al Olivo	59.50
Webing Criollo	47.50
Tacu Carnívoro	55.50

Maui Aloha…mixtura asevichada y chicharrón de piña.	51.50
De Lenguado Gran tesoro, solea convertida en oro.	55.50
Vegetariano Champiñones + holantao, solo wuau.	33.50
Repechaje Seviche Trio Fish * Arroz con Mariscos y Chicharrón de Pota.	47.50
Camasca Embrujo de los Andes.	45.50

Pastas

Tallarin a lo Puerto Med Con crema de ají, scallops y langostinos.	43.50
Tallarin a lo Alfredo Fuerza canoa, fuerza canoa, fuerza canoa.	33.50
Tallarin de la Nonna Crema de rocoto, marinada con langostinos.	43.50
Tallarin Saltado de Pescado Renovada receta con tallarin criollo.	41.50
Tallarin saltado de pollo	41.50
Tallarin Huanca-Lomo	49.50
Tallarin de conchas negras	47.50
Tallarin con Chicharrón de pescado Al Muchame de Atún	49.50

Descorchado
X Botella s/20