



# *Foto - Carta*

*Cuidamos el sabor de nuestros platos así como cuidamos cada uno de nuestros procesos para llevarte la mejor sazón con los estándares y protocolos que todos nos merecemos.  
Bienvenidos otra vez!*





# *Platos de entrada*

*Los más ricos platos de entrada que podrás probar.  
Buenazos!!!*





## *Ceviche de pescado*

*Frescos y deliciosos dados  
de pescado bañados en  
limón y acompañados de  
cebolla roja y ají limo.*

*Con pesca del día S/. 28*

*De corvina S/. 38*





# *Ceviche mixto*

*Exquisita combinación de frescos mariscos y dados de pescado con limón, cebolla y ají limo.*

*Con pesca del día S/. 30  
De corvina S/. 40*





## *Conchitas a la chalaca*

*Los famosos choritos a la chalaca ceden su protagonismo a frescos tallos de concha de abanico sin coral. Misma frescura... diferente protagonista.*

*Seis (06) unidades S/. 28*





# *Champiñones a la chalaca*

*Ahora el protagonismo es  
para nuestros frescos  
champiñones  
acompañados de  
alcaparras.*

*Precio S/. 26*





## *Causa de pollo*

*Pechuga de pollo desmenuzada, mayonesa, papa amarilla prensada, ají amarillo molido, zumo de limón, Huevo duro, aceitunas, sal y pimienta. La mejor de todas.*

*Precio S/. 20*





# *Causa de pulpo, mayonesa u olivo*

*Fresco pulpo, papa  
amarilla, ají amarillo,  
mayonesa u olivo y  
aceituna negra.*



*Precio S/. 25*



# *Causa de langostinos*

*Frescos langostinos, papa  
amarilla, ají amarillo,  
mayonesa y palta*

*Precio /. 20*





## *Tiradito al aceite de oliva*

*Frescas láminas de pescado bañadas con un delicioso aliño de limón y aceite de oliva, coronadas con cebolla china y acompañadas de granos de choclo flambeado.*

*Con pesca del día S/. 30  
De corvina S/. 40*





# *Platos de fondo*

*Inigualables platos de fondo que solo los podrás tener aquí.  
Buenazos!!!*





*Milanesa de  
pescado  
con papas fritas,  
arroz o ensalada  
fresca*

*Rico pescado frito, papas  
finamente cortadas en tiras  
fritas, acompañado de  
arroz blanco o ensalada  
fresca.*

*Precio S/. 29*





## *Tacu tacu en salsa oriental*

*Arroz, pallares, cebolla picadita, tomates picaditos, ajo, ají amarillo, aceite de oliva, sal y pimienta.  
Del norte a tu paladar, uff*

*Precio S/. 30*





# *Lomo saltado*

*Lomo de res fino jugoso y ahumado, vino, cebolla, tomate, papa amarilla, perejil, ají, sal, pimienta, comino, vinagre, ajo.  
Que delicia en tu paladar!!!*

*Precio S/. 30*

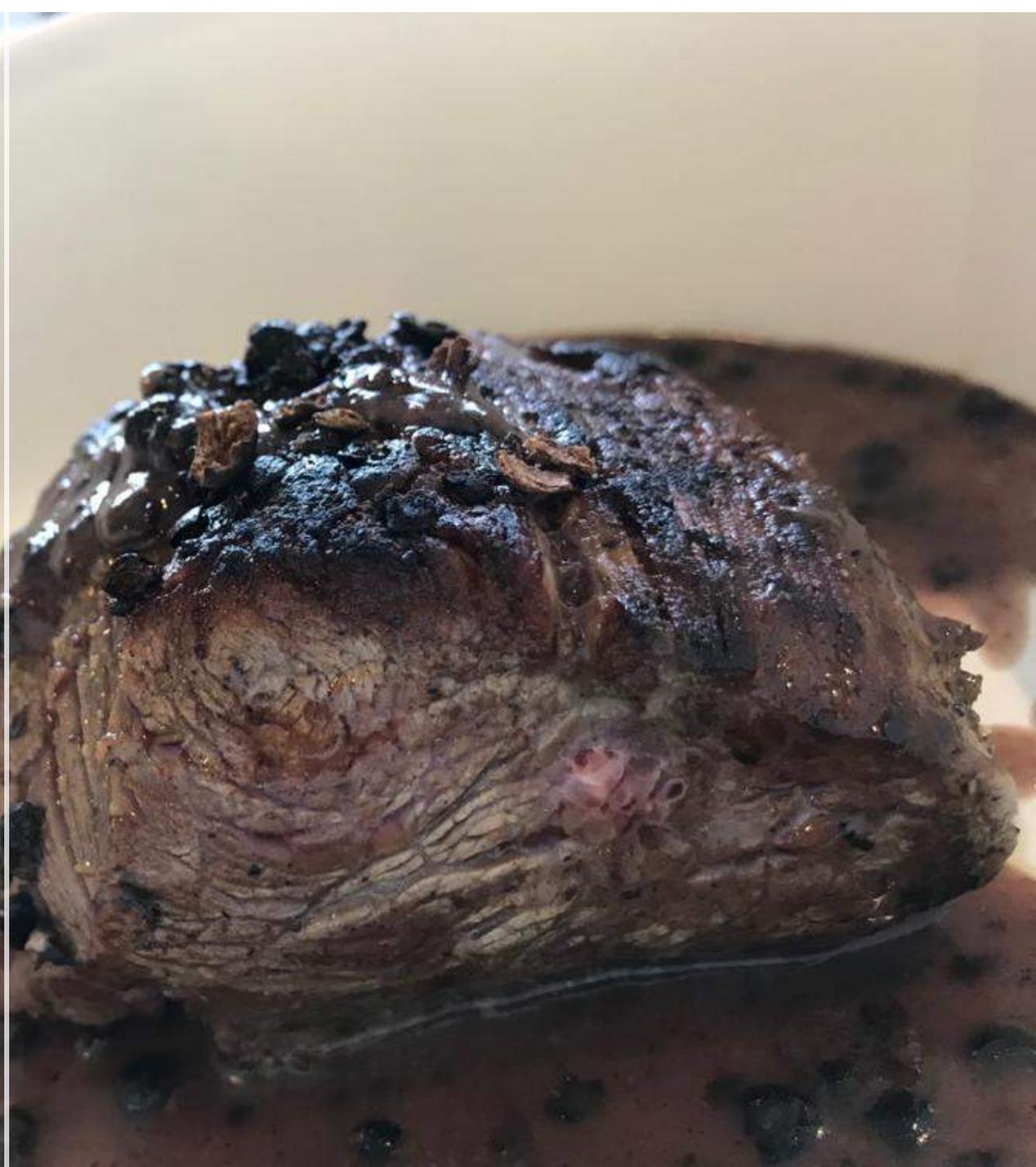




# *Lomo a la 5 pimientas con Rissoto de Champiñones*

*Lomo de res fino jugoso  
sellado y sazonado con  
una pizca de 5 pimientos  
junto a un toque de Whisky  
y se sirve con una salsa  
reducida y granos de  
pimienta acompañado de  
un rico Rissoto de  
champiñones, es  
insuperable.*

*Precio S/. 30*





# *Tallarín saltado*

## *Mar y tierra*

*Tallarines, carne de res, pulpo, calamares y langostinos, cebolla, tomate y ají amarillo. Una combinación inigualable en tu paladar.*

*Precio S/. 30*





## *Arroz chaufa de mariscos*

*Arroz chaufa con salsa de ostión y aceite de ajonjolí con el sabor y destacada presencia de los más frescos mariscos. Contundente!!!! (pídelo sólo de pescado)*

*Precio S/. 30*

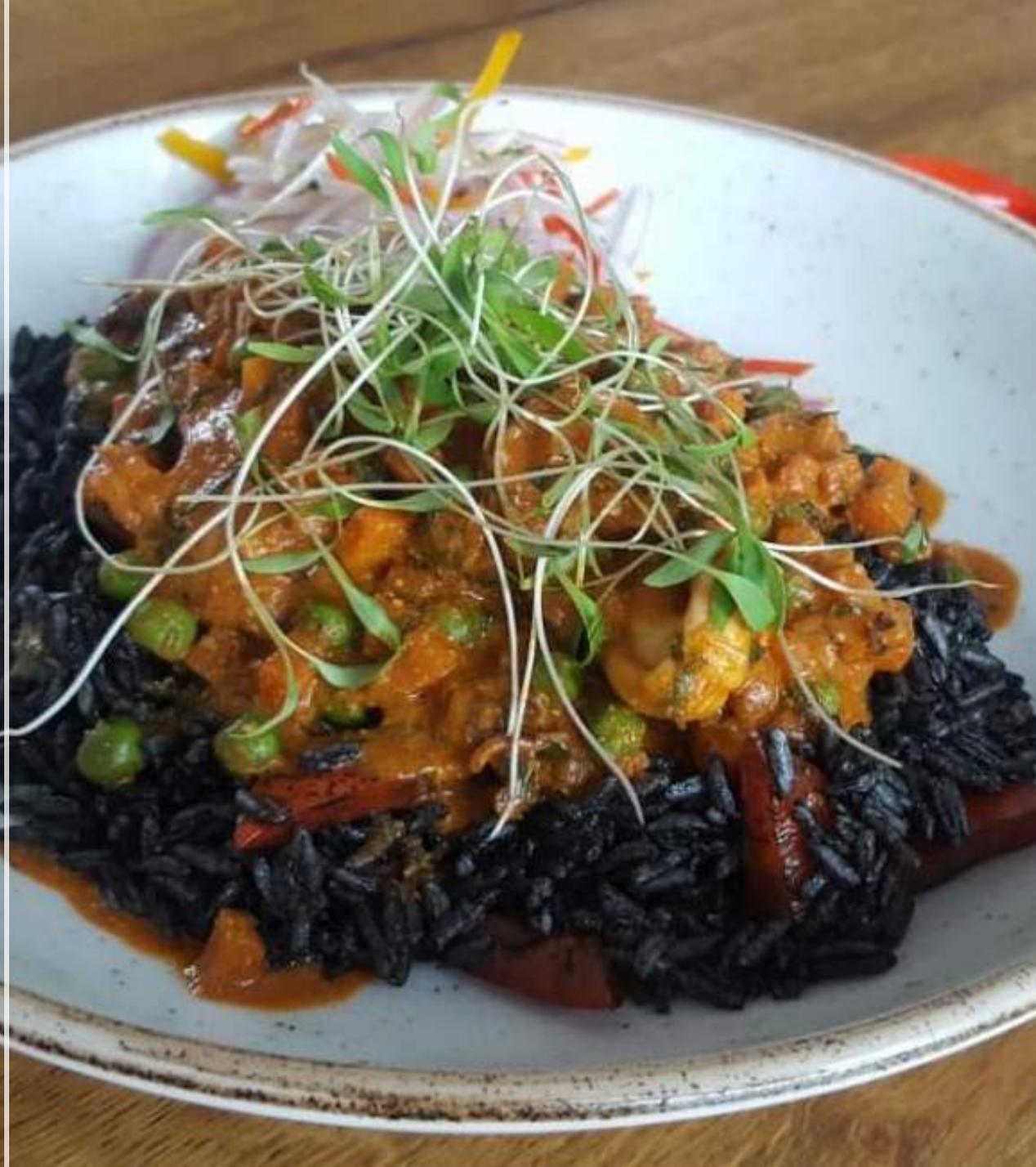




## *Arroz en tinta de calamar con mariscos a lo macho*

*La tinta de calamar le da a este arroz un toque elegante con un sabor marino que no te puedes perder! complementado con una salsa de frescos mariscos de la mejor calidad.*

*Precio S/. 30*





## *Pescado al curry*

*Equilibrio perfecto entre el  
pescado y la crema de  
leche de coco con el toque  
perfecto de curry,  
pimientos, cebollas y  
acompañado de arroz.  
Sorprende tu paladar con  
este platillo lleno de sabor!*

*Con pesca del día S/. 30*

*De corvina S/. 40*





# *Arroz con mariscos*

*Clásico y jugoso de principio a fin...sin palabras!*

*Precio S/. 30*





## *Jalea mixta*

*Pescado en dados y mariscos fritos acompañados de sabrosas yucas y sarza criolla.*

*Precio S/. 34*





# *Calamares fritos*

*Fried calamari  
Ufffff buenazo!!*

*Precio S/. 34*





# *Sándwiches*

*La mejor opción para  
compartir con los patas o  
en familia.  
Buenazos!!!*





## *Sandwich de pejerrey*

*El clásico pan con pollo del  
lonche pero con pejerrey  
en lugar de pollo.  
Imperdible!!!!*

*Precio S/. 12*





# *Sandwich Fiesta*

*Tentáculos en trozos  
mezclados con cebolla,  
apio y mayonesa de la  
casa servida en pan  
baggette*

*Precio S/. 14*





## *Sandwich Pica y Pesca*

*Tentáculos de pulpo en pan baguette con mantequilla aromatizada, salsa de chimichurri, tomate y sarsa criolla con un poco de mayonesa de aceituna. Imperdible!!!*

*Precio S/. 16*





\* *Fotos referenciales*

*Defensores del Morro 193 Chorrillos  
(a pocos metros del malecón Grau)*

*Pedidos vía whatsapp: 917 590 316  
Encuétranos en Instagram como  
@picaypesca*



*#prontojuntos*





# Pica & Pesca

## ENTRADAS

### CEVICHE

**PESCA DEL DIA** 28

**CORVINA** 38

Frescos dados de pescado bañados en limón, acompañados de cebolla roja y ají limo

### CEVICHE MIXTO

**PESCA DEL DIA** 30

**CORVINA** 40

Exquisita combinación de frescos mariscos y dados de pescado con limón, cebolla y ají limo

### CONCHITAS A LA CHALACA

28

Los choritos ceden su protagonismo a frescos tallos de conchas de abanico sin coral

### CHAMPIÑONES A LA CHALACA

26

### CAUSA DE POLLO

20

### CAUSA DE PULPO

25

Rellena de fresco pulpo al olivo

### CAUSA DE LANGOSTINOS

20

### TIRADITO AL ACEITE DE OLIVA PESCA DEL DIA CORVINA

30

40

Láminas de pescado bañadas con aliño de limón y aceite de oliva





## FONDOS

### MILANESA DE PESCADO

28

Dos acompañamientos a tu elección: papas fritas, arroz ó ensalada fresca

### TACU TACU EN SALSA ORIENTAL

30

Tacu tacu de pallares acompañado de mariscos o pescado a tu elección

### LOMO SALTADO

30

Clásico lomo fino de res ahumado con cebolla, tomate, ají amarillo y perejil; acompañado de papas fritas y arroz

### LOMO A LAS 5 PIMIENTAS CON RISSOTO DE CHAMPIÑONES

30

### TALLARIN SALTADO MAR Y TIERRA

30

Clásico tallarín saltado con un toque marino de pulpo, calamares y langostinos

### CHAUFA DE MARISCOS

30

Arroz chaufa con mariscos o pescado a tu elección





## FONDOS

### ARROZ EN TINTA DE CALAMAR

30

Acompañado con salsa de mariscos a lo macho

### PESCADO AL CURRY

### PESCA DEL DIA CORVINA

30

40

Dados de pescado y verduras bañados en crema de coco con un toque de curry, acompañados de arroz blanco

### ARROZ CON MARISCOS

30

### JALEA MIXTA

34

Pescado en dados y mariscos fritos, acompañados de yucas y sarza criolla

### CALAMARES FRITOS

34





## SANDWICHES

### SÁNDWICH DE PEJERREY 12

Pejerrey arrebozado... el de toda la vida!

### SÁNDWICH FIESTA 14

Tentáculos en trozos mezclados con cebolla, apio y mayonesa, servido en pan baguette

### SÁNDWICH PICA Y PESCA 16

Tentáculos de pulpo en pan baguette con mantequilla aromatizada, salsa de chimichurri, tomate y sarza criolla con mayonesa de aceituna





## DELIVERY

**CONTACTO :** 917 590 316



### MEDIOS DE PAGO

**DEPÓSITO :** BCP 194 2568785021  
CCI 002 194002568785021 91  
a nombre de Inversiones Cero Nueve S.A.C.

### TARJETA DE CRÉDITO:



**PEDIDOS :** HASTA 24 HRS DE  
ANTICIPACIÓN

**REPARTOS :** JUEVES, VIERNES Y  
SÁBADO  
11:30 - 16:00

**@PICAYPESCA**



# PROMOS



## BANQUETES

s/. **115**

Agrégle 01 Botella  
de Marqués de  
Cáceres Verdejo  
por s/.35 más



## ENTRADAS:

- 02 Ceviches de Pescado
- 01 Causa de Langostinos
- 01 Papa rellena

## FONDOS

### ELIGE ENTRE:

- 01 Tallarín Saltado Mar y  
Tierra Familiar

ó

- 01 Jalea Mixta Familiar





## DELIVERY

**CONTACTO:** 917 590 316



### MEDIOS DE PAGO

**DEPÓSITO:** BCP 194 2568785021  
CCI 002 194 2568785021 91

a nombre de Inversiones Cero Nueve  
S.A.C.

### TARJETA DE CRÉDITO:

**VISA**



**PEDIDOS:** HASTA 24 HRS DE  
ANTICIPACIÓN

**REPARTOS:** JUEVES, VIERNES Y SÁBADO  
11:30 - 16:00

**@PICAYPESCA**

