

ENTRADAS

DEL PUERTO

CEVICHE DE PESCADO

Ceviche de pesca fresca, marinado en leche de tigre acompañado con camote, zarandaja y su tortita de choclo.

41.9

TIRADITO DE AJI AMARILLO

Laminas de pesca fresca bañadas en cremosa leche de tigre de aji amarillo con dados de palta y camote.

41.9

CEVICHE MIXTO

Ceviche de pesca y mariscos frescos, marinados en leche de tigre acompañado de camote, zarandaja y tortita de choclo.

43.9

TARTAR DE BONITO

Bonito norteño del día, con toques de culantro, kion, aji y salsa de soya acompañados de chips de maíz crujientes.

31.9

BANDERAZOS

TORTITAS DE CHOCLO

Norteñisimas y tradicionales tortitas de choclo súper crocantes, acompañadas con su ceviche de pota más

21.9

CAUSA ACEVICHADA

Causa con relleno de langostino, palta y su cevichazo montado.

36.9

TAMALITO VERDE

Tamalito verde criollazo bañado en salsa de seco y acompañado de sarza criolla.

15.9

PAN CON PEJERREY

Pejerreyes crujientes en pan del día acompañado de tartara, palta, sarza criolla y ajicito picantito.

19.9

CAUSA PIMENTEL

Causa con relleno de langostino y palta, bañada en mayonesa escabechada y con su chicharroncito encima.

38.9

PAPA A LA HUANCAINA

Papita blanca prensada bañada en cremosa salsa a la huancaina acompañada de huevo duro y aceitunas.

18.9

PAMENTEL

COCINA NORTEÑA

FONDOS INFALTABLES

ARROZ CON MARISCOS

Mariscos frescos en arroz cremoso, tu eliges: norteñísimo o limeñazo, acompañado de sarza criolla y un shot de leche de tigre.

43.9

PESCADO SALTADO

Saltado de pescado bien ahumadito, con yucas fritas y arroz blanco.

38.9

CHICHARRON MIXTO

Pesca y mariscos frescos recontra crocantes, acompañados de yuca frita, tartara y sarza criolla.

44.9

CHAUFA DE MARISCOS

Mariscos frescos del día acompañados de arrocito bien ahumado, con salsa de anguila e hilos crocantes de wantan.

43.9

CHICHARRON DE PESCADO

Pesca fresca super crocante, acompañada de yuca frita, tartara y sarza criolla.

40.9

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS

Tacu tacu bien crocante con mariscos frescos salteados y bañados en su salsa con criollita.

43.9

VI VA CHICL AYO

ARROZ CON PATO

Magret de pato confitado sobre una cama de arroz verde cremoso acompañado de criolla de palta y loche confitado.

55.9

SECO DE ASADO DE TIRA

Seco de asado de tira de larga coccion acompañado de frijol, arroz blanco y sarza criolla.

49.9

BEBIDAS

BEBIDAS

CEBADA	7/25
LIMONADA	7/25
CHICHA MORADA	7/25
GASEOSAS	6

CERVEZAS

PILSEN	10
CORONA	13
STELLA ARTOIS	13
PILSEN 620ML	15

Contacto:
Eduardo Cossio
980921971

Dirección:
Narciso de la Colina
700, Surquillo

Instagram:
Pimentel.cocinanortena