

# *La Picandería*

★ PA' QUE PIQUES  
Y TE RÍAS ★

COCINA

BAR

POSTRES

# LA PESCA DEL DÍA

Tener en cuenta que la disponibilidad y los precios están sujetos a cambios diarios según la pesca de día.

Tramboyo

S/150

Rinchin

S/190

Pejesapo

S/150

Pluma

S/190

Cachema

S/180

Corvina

S/190

Cojinova

S/180

Mero Rojo

S/190

Fortuno

S/180

Chita

S/190

Cabrilla

S/180

Lenguado

S/230

Robalo

S/190

Mero Murike

S/230

# Nuestro Concepto

De acuerdo con la elección de su pescado escoja sus preparaciones.

## Ceviche de Picandería

Dados de pescado con leche de tigre y camote glaseado.

## Dulce y Picosa

Tamarindo picante y vegetales orientales.

## Jaladito Moche

Láminas de pescado curadas en sal, leche de tigre a base de ají amarillo.

## Al Vapor

Concentrado de kion y salsa de soja.

## Estofado

Guiso de laureles, arvejas y aceite de oliva.

## Salteado al Wok

Dados de pescado salteados al wok con salsa de soja.

## Escabeche

Salsa a base de vinagre, cebollas y aceitunas.

## Arroz Frito

Arroz salteado, salsa de soja, ajonjolí y vegetales.

## Jalea Limeña

Trozos de pescado crocante.

## Chilcano Humeante

Concentrado de pescado.

## Jalea Chiclayana

Pescado adobado, dorado en vinagre y achiote.

## Sudado Monsefú Hot

Caldo de pescado a base de ají amarillo, culantro, cebollas y tomates.

## A la Parrilla

Salsa especial de la casa a base de ají amarillo.

## Ajo y Mantequilla

Emulsión de mantequilla, nuestro vinagre, ajíes y ajos crocantes.

# A LA CARTA

## Ceviche

- Dados de pescado con leche de tigre y camote glaseado.

**S/79**

según pesca  
del dia

## Jaladito

- Técnica Moche especial, pescado curado en sal.

**S/79**

según pesca  
del dia

## Pulpo

- 200gr en la preparación que elijas:  
-Parrilla.  
-Ensalada de papas peruanas.

**S/79**

según pesca  
del dia

## Erizos

- Tortilla, ceviche o al natural.

**S/75**

100gr.

## Cangrejo Popeye

- Ceviche, Sudado o Chilcano.

**S/39**

por unidad

## Ostra

- Natural, Ceviche o chalaca.

**S/25**

por unidad

## Almejas

- Ceviche, chalaca o tortilla.

**S/18**

por unidad

## Conchas de Abanico

- A la parrilla, ceviche o tortilla.

**S/18**

por unidad

## Navajas

- Parrilla, ceviche o tortilla.

**S/12**

por unidad

## Langostinos Jumbo

- Por unidad de 100gr, 150 gr y 200gr.  
-Parrilla.  
-Ensalada de papas peruanas.  
-Ajo y mantequilla.

**S/25**

100gr.

**S/35**

150gr.

**S/50**

200gr.

## Tortillas Picanderas

- Tortilla Andina: Papas, cebollas glaseadas.
- Tortillas Especiales: Todo se puede atortillar.

**S/35**

consultar  
precio

## Ensalada de Papas Peruanas

**S/59**

- Papas peruanas convertidas en ensalada (pimientos, cebollas, pepinillos soasados encurtidos) aderezados con una mayonesa de aceite de oliva. Sugerencia para acompañarla: ventresca de atún o mariscos del día a su elección.

## Parihuela

**S/89**

- Concentrado de cangrejos moros - popeyes, mariscos y vongoles.

## Arroz con Mariscos

**S/95**

- Arroz graneado con fondo de cangrejo y mariscos del día.

## Langosta Puerto Eten

**S/300**

por kilo

- Ceviche al estilo Ferreñafe, parrilla, al ajo y mantequilla o ceviche.

**Cau-Cau 4H****S/65**

- Mondongo de res en cocción lenta, con papa blanca, zanahoria, alverjas, ajíes amarillos y hierba buena.

**Rocoto hecho Chupe****S/89**

- Rocoto relleno de lomo fino sumergido en chupe de carne de res, queso paria y huevo escalfado.

**Lomo Saltado****S/89**

- Lomo fino salteado con cebollas, tomate. Acompañados con papas crocantes y arroz o pasta hecha en casa.

**Pato x 1/4 de Pieza****S/85**

- Asado lentamente en distintas preparaciones:  
-Ceviche: Al estilo Huaral.  
-Asado: En sus propios jugos.  
-Estofado: Arvejas, orégano, laureles y papas  
-Chaufa: Pato asado en láminas.

**Costillar de Res****S/160**

- 1.5 kilogramos de res de primera calidad en cocción lenta.  
-Asado, dorado, braseado y escabechado.

# NUESTROS SANGUCHES

## Sanguche de la Playa

**S/45**

- Pescado, cebollines, oro verde y mayonesa de oliva en pan baguette de la casa.

## Rolling Stone

**S/45**

- Lengua de ternera a la parrilla, cebollines, mayonesa de olivo en pan baguette.

# POSTRES

## Wellington de manzana

**S/40**

- Manzana cocida en almíbar de Jamaica & cholo namber guan rellena con crema pastelera & toffe, cubierta de masa hojaldre.

## Cacao y lágrimas de toffee

**S/39**

- Pastel tibio con centro cremoso coronado con una bola de helado de vainilla de la casa, acompañado de pecanas troceadas y lágrimas de toffee líquido y salado.

## Misti

**S/35**

- Fusión de dos postres arequipeños, alfajor y queso helado, acompañado con miel de cerveza “LA PELIRROJA” y algodón de azúcar.

## Crema Asada

**S/25**

- Combinación de leche asada con crema volteada, vaina de vainilla, miel de ciruela y obleas de cacao.

## Helados de la casa

**S/20**

- Según estación.

## Flor de Mamey

**S/20**

- Helado cremoso de mamey, bañado con miel de cerveza “LA PELIRROJA”.

# EL BAR

*“Para vivir el presente  
hay que  
bebérse el pasado”*

# CLÁSICOS CON TOQUE DE LA PICANTERÍA

## Pisco Sour Clásico

**S/40**

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NUMBER GUAN”, zumo de limón, claras de huevo y bitter.

## Pisco Sour Macerado

**S/45**

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”. Macerado en frutas, cortezas y/o hojas; zuma de limón, claras de huevo y bitter.

## Chilcano Clásico

**S/35**

500ml - Pisco de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”, zumo de limón, bitter y ginger ale.

## Chilcano Macerado

**S/40**

500ml - Macerado de la casa “CHOLO NAMBER GUAN”, macerado en frutas, cortezas y/o hojas. Zumo de limón, bitter y ginger ale.

## Chicha de Jora

**S/10**

Preparación de la casa al estilo de Chiclayo natural, maíz morado, manzana, membrillo y cáscaras.

# DE LA CASA

Oro Líquido **S/20**

Cerveza de Alta Gama

- 330ml - 18 ibu rubia ligera estilo lager, con cebadas malteadas y lúpulos americanos.

La Pelirroja **S/30**

Cerveza de Alta Gama

- 375ml - 40 ibu red lager estilo belga, cebadas malteadas y lúpulos americanos.

Calientito **S/30**

Picantero

- Infusión de té, canela y hierba luisa, zumo de maracuyá y macerado y naranja.

Cholo Antoni **S/35**

- Esfera de lima, pisco y agua tónica.

Frozen Cholo **S/35**

Namber Guan

- Pisco, limón y crema de coco artesanal.

Julieta **S/38**

- Gin de arándanos, jarabe de flor de jamaica, zumo de maracuyá, frutos rojos y agua con gas.

Bloody Picantero **S/40**

- El bloody de toda la vida con nuestro toque, jugo de ceviche, pisco y pimienta negra.

Mezcla del mejor cholo **S/40**

- Pisco de la casa, hojas de muña, dash de limón, zumo de kion y ginger ale.

Sangría Andina **S/40**

- Vino tinto de alta gama, macerado de naranja, jarabe de canela y juana jora de maíz morado.

Sol y sombra **S/40**

- Licor de guinda, jugo de naranja y ginger ale de la casa.

# SIN ALCOHOL

## Brebaje picantero

**S/20**

- Infusión de té negro, muña y eucalipto, almíbar de anís estrella, maracuyá y un dash de limón.

## Limonada de coco

**S/20**

- Crema de coco artesanal, naranja y limón.

## Limonada de jamaica

**S/20**

- Infusión de flor de jamaica, naranja, limón y agua gasificada o natural.

## Lima limón

**S/18**

- Mandarina, limón y agua gasificada o natural.

## Limonada de toronja

**S/16**

- Toronja, limón y agua gasificada o natural.

## Limonada ginger

**S/16**

- Limón, jengibre, cúrcuma y agua gasificada o natural.