

BIENVENIDOS a Santo Pez, Cebichería creada pensando en reunir a las familias y amigos para pasarla bien, festejar y disfrutar alrededor de la mesa de lo mejor de la gastronomía peruana-marina.

Aquí sentirán la ALEGRÍA del cebiche, la causa, los picantes y el SABOR de nuestra gente que está dispuesta a hacerlos felices. Siempre con el compromiso que tenemos para la preservación de las especies marinas y el respeto por las vedas.

PIQUEOS Y ENTRANTES

CHOROS A LA CHALACA	24
Con abundante chalaquita de ajíes.	
LECHE DE TIGRE O PANTERA	23
Con su chicharrón de calamar.	
WANTANES NOVOANDINOS	21
Rellenos con abundantes mariscos y salsa de maíz morado para mojar.	
HUEVERAS FRITAS	31
En escabeche con yuquitas crocantes.	
CAUSA NEGRA	37
Pintada con tinta de calamar y rellena con chalaca apaltada de atún.	
CAUSA COCTEL	36
Rellena con langostinos y palta, bañados en delicada salsa golf.	
CONCHAS PARMESANAS	34
Marinadas con limón, vino blanco y gratinadas con abundante queso parmesano.	
MUSHAME DE ATÚN	36
Curado con sal rosada y marinado en aceite de oliva, ajo y orégano, acompañan palta, tomate y galletas de soda.	
TARTAR DE ATÚN	37
Con aromas a ajonjolí, palta y galletas de soda.	
PULPO AL OLIVO	35
Pulpo, mayonesa con olivos negros y galletas de soda.	
PULPO A LA PARRILLA	36
Al chimichurri, ensalada verde y papas crocantes.	
SUPER JALEA	35
De pescado, hueveras, calamares y langostinos.	
CHICHARRÓN DE CALAMAR	34
Con sus yucas doradas y salsa tártara casera.	
RONDA SANTO PEZ	85
Cebiche tres ajíes de pescado, Pulpo al olivo, tiradito de ají amarillo y causa de langostinos.	

CEBICHES Y TIRADITOS

CEBICHE CLASICO	38
Puede ser solo con la pesca del día o Mixto.	
CEBICHE TRES AJÍES	39
Pesca del día y pulpo, bañados en leche de tigre de ají amarillo, rocoto y limo.	
CEBICHE FRITO	39
Crujientes por fuera y jugosos por dentro, bombones de cebiche con salsa acebichada.	
CEBICHE DE CARRETILLA	39
Con pesca del día, leche de tigre de rocoto y chicharrón de calamar.	
CEBICHE NORTEÑASO	39
Pesca del día, langostinos, conchas negras y Chinguirito. Zarandajas y yucas de ley.	
TIRADITO CRIOLLO	38
De ají amarillo, rocoto y/o natural.	
Ceviches y tiraditos con el pez gordo	52
SOPAS	
	38
CHUPE A LA ANTIGUA	39
Con pescado frito y huevito a la inglesa.	
PARIHUELÓN	39
De cabrilla, calamares, langostinos conchas de abanico y negras.	
PASTAS	
	39
FETUCCINI NEGROS CON LANGOSTINOS	38
Con langostinos a la parrilla y salsa macho.	
TALLARÍN SALTADO MARINERO	38
Spaghetti con su chicharrón de pescado.	
PLATÓN DE SPAGHETTI CON AJÍ DE CONCHAS	38
Spaghetti en punto de ají y queso parmesano.	

EL PEZ GORDO

Lenguado, corvina o mero.	
“Consulte que pescamos hoy”	
	59
Bañado en salsa de zapallo loche, sobre arroz verde en punto de concolón.	
	59
Cocinado a la brasa sobre panca, con limón, ají amarillo, culantro y cebolla china.	
	59
A lo macho, servido con yucas amarillas doradas y arroz con choclo.	

ARROCES

AEROPUERTO	39
Chaufa de pescado, tallarín frito y wantan de mariscos.	
ARROZ A LA TUMBESINA	39
De conchas negras con langostinos, punto de culantro y cerveza negra.	
ARROZ AGARBANZADO	38
Pescado a la chorrillana sobre arroz caldoso con garbanzos y acelga.	
ARROZ CON MARISCOS	36
A punto de cerveza rubia y culantro, bien criollo.	
PAELLA DE LENTEJAS	39
Servida con saltado de atún y langostinos a la mancoreña.	

FILETES Y SALTADOS

CABRILLA SUDADA	39
Sudada con chicha de jora y ajíes, acompañan yucas y arroz con choclo.	
GRATIN DE PESCADO Y LANGOSTINOS	39
Pescado con langostinos a la crema, gratinados con parmesano y albahaca. Servidos con arroz con choclo.	
ATUN EN SALSA DE LOMO SALTADO	39
Sobre arroz mojadito con jugo de seco.	
PESCADO CON CONCHAS A LA DIABLA	39
Servido con bastones crocantes de yuca y arroz.	
CHITA CHIFERA	45
Con teriyaki de verduras y chaufa blanco.	

TIERRA ADENTRO

SECO DE LOMO FINO DE TERNERA	39
Borracho en chicha, culantro y loche. Acompañan arroz con choclo, yucas doradas y salsa criolla.	
LOMO SALTADO DE TERNERA	39
Infaltables papas fritas, arroz con choclo y su huevo montado.	

ALMUERZO PARA NIÑOS

NUGGETS DE PESCADO	
Con papas fritas y arroz con choclo	
MILANESA DE PESCADO	
Con papas fritas y arroz con choclo	
Las dos opciones incluyen vaso de chicha morada	24



Av. Benavides 4503 Urb. La Alborada - Santiago de Surco
Telf. 271 4087

visítanos en: www.santopez.com

Av. Mariscal La Mar 1098 Urb. Santa Cruz - Miraflores
Telf. 440 1493



SANTO PEZ
El más bueno del mar

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO