

BIENVENIDOS a Santo Pez,

Un restaurante peruano, creado 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.

Aquí sentirán la ALEGRIA del cebiche, la causa, el lomo saltado y el SABOR de nuestra gente que está dispuesta a hacerlos felices.

Tenemos el placer de servirlos y la suerte de alegrarles la vida intentando ser los mejores anfitriones.

No podemos dejar de mencionar el compromiso que tenemos para la preservación de las especies marinas en peligro de extinción y el respeto por las vedas, las cuales cumplimos religiosamente. Ayúdenos a que nuestras futuras generaciones, sigan gozando de estos privilegios.



¡El más bueno del mar!

ALGUNAS TAPITAS

(DOS UNIDADES)

| | |
|--|----|
| CONCHAS JUMBO a la parrilla, limón, balsámico y ajo crocante. | 18 |
| CAMARONES servidos en timbal, reventados en su coral con retazos de pasta fresca y abundante parmesano gratinado. | 24 |
| LANGOSTINOS rellenos con más langostinos y envueltos en capa crocante de panko, shoyu con limón para mojar. | 24 |
| LANGOSTA a la parrilla, champiñones, mantequilla y perejil. | 30 |

PARA COMPARTIR

| | |
|--|----|
| MEJILLONES A LA CHALACA Robustos mejillones bañados en copiosa salsa de cebolla, tomate, ajíes y limón. Una fórmula simple de sublime resultado. | 24 |
| WANTANES NOVOANDINOS Crujientes wantanes generosamente rellenos con mariscos, servidos con nuestra celebrada salsa agridulce de maíz morado. | 24 |
| CEBICHE FRITO Crujientes por fuera y jugosos por dentro, inigualables bombones de cebiche de pescado, servido con salsa acebichada de ají amarillo. | 39 |
| RONDA SANTO PEZ La generosidad expresada en una ofrenda al paladar: Delicioso cebiche Santo Pez, Pulpo al olivo, tiradito en salsa de rocoto y causa de rellena con langostinos. | 85 |

ENTRANTES FRIOS

| | |
|---|----|
| MUSHAME CHUCUITO Directo del Callao, láminas de atún curado, bañado con aceite de oliva, ajo asado y orégano. No pueden faltar: Palta, tomate y galletas de soda. | 38 |
| TARTAR DE ATUN Finos cortes de atún en cubos, marinados en aceite de ajonjolí, semillas de ajonjolí tostadas, delicada cama de palta y galletas de soda. | 37 |
| PULPO AL OLIVO Láminas de pulpo a punto, marinadas y bañadas con delicada mayonesa de olivos del valle de Ilo. | 36 |
| CAUSA ACEBICHADA Matrimonio perfecto! Delicioso puré de papa amarilla sazonado con limón y ají, recibe en su interior a un refrescante cebiche con pescado. | 37 |
| CAUSA COCTEL Una variedad que viste nuestra celebrada causa, langostinos en salsa golf envueltos con flor de palta. | 39 |

ENTRANTES CALIENTES

TAMALITO VERDE

Un verdadero manjar piurano, tiernos granos de choclo serrano, culantro y ají, acogen en su interior un jugoso seco de pato criollo. 24

CHARELITA CALIENTE

Charela escalfada en fumet, bañada con leche de tigre caliente de ají amarillo y servida entre aros de cebolla y rabanitos bebe, también acompaña crujiente de yuca. 46

CAMARONES A LA PIEDRA

Camarones reventados al fogón, bañados en leche de tigre de rocoto y coral de camarón, acompañados con tiernas yucas amarillas. 59

TATAKI DE ATÚN

Cubos sellados de atún, servidos sobre ensalada criolla de palta y pallares verdes. 38

PULPO A LA PARRILLA

Tiernos tentáculos de pulpo bañados con chimichurri parrillero, servido con papas majadas, salsa characata y reducción de pomelo. 39

CEBICHES Y TIRADITOS

CEBICHE CLASICO

Cubos de blanco y firme pescado, langostinos, calamares, pulpo y conchas de abanico, bañados en jugo de limón norteño y sutilmente perfumados con ajíes de manso picor. Puede ser solo Pescado o Mixto. * 35

CEBICHE SANTO PEZ

Exquisita combinación de pesca del día, langostinos y calamares bañados con una delicada salsa de queso parmesano.* 39

CEBICHE CARRETILLERO

Celestial espectáculo de texturas y sabores. Cortes de pulpo y pescado bañados en leche tigre y coronados con chicharrón de calamar.* 39

CEBICHE DE CONCHAS NEGRAS

Conchas negras tumbesinas de gran sabor y delicada textura descansan en deliciosa leche de tigre perfumada con ají limo y culantro. 37

TIRADITO CALIENTE

Láminas de atún bañadas en leche de tigre nikkei, ajonjolí a punto de humo, acompañan dados de palta y crujientes de sachá inchi. 38

TIRADITO CRIOLLO

Láminas de pesca del día bañadas en mesa con leche de tigre. Elige o combina nuestras salsas: Ají amarillo / Rocoto / Parmesana.* 35

*Si prefiere, pídale con Lenguado. 49

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES

Suculento concentrado de camarones aromatizados con huacatay y acompañados con queso fresco, choclo, habas, arroz flor y huevo escalfado. 59

PARIHUELA

El mejor reconstituyente!!! Concentrado de pescados de roca, calamares, langostinos, pulpo, conchas de abanico y conchas negras. 39

MENESTRON

Sustancioso caldo de punta de pecho de res, verduras y pesto de albahaca, acompañan fideos canuto, choclo serrano, habas y frejoles verdes. 39

PRINCIPALES MARINOS

ESCAMAS DEL SANTO

Pesca del día a la parrilla, gratinada con escamas de conchas de abanico, servida sobre un cremoso risotto de champiñones, acompaña también una concha jumbo a la parrilla. 48

TAGLIOLINI NEGROS CON LANGOSTINOS

Tagliolini a la tinta de calamar, llegan a su más exquisito punto al saltearse con langostinos a la parrilla y salsa a lo macho. 45

WOK

Jugosos dados de salmón y langostinos, salteados al wok con verduras chinas. Servido con arroz blanco. 45

ARROZ AGARBANZADO

Pesca del día a la parrilla bañada en salsa chorrillana, descansa sobre arroz mojadito con garbanzos y acelga. 44

CAZUELA DE ARROZ CRIOLLO

Pescado de roca, langostinos, calamares, pulpo y conchas de abanico, reposan sobre arroz caldoso a la cerveza y culantro. 42

ARROZ MOROCHO

Chaufa negro salteado con mariscos y vegetales tiernos, tortilla de huevos de corral y leche de tigre de tamarindo. 44

SALMON CON ALCAPARRAS

Delicioso filete de salmón bañado en mantequilla almendrada y alcaparras, servido con papas doradas y ensalada de palta. 46

RICHOCLO

Tiernos granos de choclo serrano llevados a punto de risotto de ají amarillo, acompañan a suaves tentáculos de pulpo a la parrilla, marinados con aderezo de anticucho criollo. 44

ATUN EN SALSA DE LOMO SALTADO

Medallones de atún sellados a fuego muy alto, bañados con salsa de lomo saltado y servidos sobre arroz apatadito en jugos de seco norteño. 44

CHITA CHIFERA

Crujiente filete de chita bañado con teriyaki de verduras y granos de ajonjolí tostado, acompaña chaufa blanco. 54

TACU TACU MORADO

Enormes langostinos U12 salteados a la criolla, servidos con tacu tacu de pallares dorado a fuego con todo el aroma y color del maíz morado. 56

PRINCIPALES DE TIERRA ADENTRO

PATITO MELOSO

Magret de pato y su piel crocante, servido con arroz meloso al vino tinto y fondo de res, ensalada de higos y hojas verdes para refrescar. 46

OSOBUCO A LA CERVEZA NEGRA

Tierno osobuco cocido a fuego lento, servido con raviolos caseros rellenos con camote glaseado y queso serrano. 46

LASAÑA DE AJI DE GALLINA

Deliciosa exhibición del limeño ají de gallina y la pasta italiana, previamente gratinada y servida con el aroma del queso parmesano. 44

LOMO SALTADO

Generosos cortes de lomo fino ahumados en wok con cebolla, tomate y ají amarillo, acompañan papas fritas, tacu tacu y platanitos fritos. 44

ASADO DE TIRA

Braseado durante varias horas con vino tinto y hierbas andinas. Servido con papitas crujientes y cebollitas al ajo y perejil. 44

BRAZUELO DE CERDO

Cocinado con chicha de jora, ajíes y punto de huacatay, acompaña puré de pallares y salsa criolla de hierba buena. 43

POSTRES

LUCUMOSO CON CHOCOLATE

Suave manjar blanco de lúcuma helado en combinación perfecta con cremoso mousse de chocolate. 23

SOUFFLE DE CHIRIMOYA

Esponjoso dulce de chirimoya, manjar blanco de olla y castañas tostadas. 23

TRILOGIA

Suspiro de limeña, arroz con leche y mousse de chocolate. 24

CRUMBLE DE MANZANA

Manzanas con canela cocidas al horno, crocante de avena y helado de vainilla. 24

CHEESECAKE DE TOBLERONE

Queso crema azucarado y cacao peruano, chocolate Toblerone y corteza de oreo crocante. 23