

**BIENVENIDOS A  
WELCOME TO**

## **LA CASA RECOMIENDA**



- **4 CEVICHES**  
(1 copita de conchas negras, 1 copa de pescado, 1 copa de langostino y 1 copa de tiradito al olivo).
- **FILETE A LO MACHO A LO BRUJO**  
(Filete frito bañado con salsa de mariscos, acompañado aparte c/arroz blanco y adornos).
- **FILETE RELLENO EN SALSA DE MANGO/DURAZNO A LO BRUJO**  
(Filete frito bañado de salsa blanca y mariscos, montado de un filete Frito bañado en salsa de durazno o mango y arroz blanco).
- **BROCHETAS DE PESCADO A LO BRUJO (3 PALITOS)**  
(Cada palito con 02 trozos de pescado, cebolla, piña, pimienta y durazno acompañado de yuca y camote).
- **BROCHETAS DE LANGOSTINO A LO BRUJO (3 PALITOS)**  
(Cada palito con 03 langostinos con cola enteras, cebolla, piña, pimienta y durazno acompañado de yuca y camote).
- **ROLLITOS DE PESCADO RELLENO DE LANGOSTINO EN SALSA DE DURAZNO A LO BRUJO**  
(04 rollitos de pescado rellenos de langostino, jamos, queso y bañados con salsa de durazno en crema).
- **AJÍ DE PULPA DE CANGREJO A LO BRUJO**  
(Salsa de la casa con pulpa de cangrejo, papas en rodajas acompañado Aparte con arroz blanco).
- **OSTRAS AL AJO A LO BRUJO**  
(Ostión sofrito con mantequilla y ajo acompañado de yuca frita y jugo de limón).
- **LANGOSTINOS Y UÑITAS DE CANGREJO AL PANKO**  
(Langostinos y uñitas de cangrejo fritas con salsa de la casa a base de maracuyá y acompañado de yucas fritas).
- **MAJARISCO ATAMALADO A LO BRUJO (CONSULTE EL TIEMPO)**  
(Plátano verde con refrito de mariscos acompañado de patacones).
- **CHICHARRÓN TROPICAL A LO BRUJO EN SALSA DE PIÑA**  
(Chicharrón de mariscos bañados con salsa de piña, servido con piña picada, durazno, hierbas chinas, pimienta y acompañada de wantanes fritos).
- **RISOTO CON SALTADO MIXTO A LO BRUJO**  
(Arroz con refrito de verduras con queso edan y parmesano, nuez moscada y mariscos mezclado, acompañado con Saltado de carne, pollo y una concha negra).
- **FETUCHINI A LA HUANCAÍNA CON SALSA DE MARISCOS A LO BRUJO**  
(Fetuchinis sancochados, bañados en salsa huancaína con mariscos).
- **FETUCHINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO A LO BRUJO**  
(Fetuchinis sancochados, bañados en salsa huancaína con lomo saltado).
- **ORGÍA A LO BRUJO (COPA) / ESPECIALIDAD DE LA CASA**  
(1° Piso, cebiche de ostras, 2° Piso, Cebiche de Pescado con crema de la casa y 3° Piso, cebiche de conchas negras con langostino, acompañado de choclo y cancha y adornada con una concha negra de la región).
- **ENSALADA A LO BRUJO DE MARISCOS**  
(Marisco sancochado, langostino, calamar y pulpa de cangrejo, se mezclan majestuosamente con brócoli, coliflor, vainita, alverjita, punto de aceite de oliva y limón; servido con aceituna picada, cebolla y acompañado con papa, zanahoria, palta y choclo)
- **CHICHARRÓN A LA ROMANA A LO BRUJO**  
(Chicharrón de mariscos fritos, con salsa de naranja, frutas picadas de durazno, uva, fresa y mezclada con cebolla china y pimienta).
- **JALEA A LO BRUJO**  
(Extrema combinación de chicharrón de mariscos, filete frito y encebollado de mariscos refritos, acompañado de yuca sancochada).
- **TACU TACU A LO MACHO A LO BRUJO**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa, montado un filete de pescado bañado en salsa de mariscos y acompañado de maduros fritos).
- **TACU TACU RELLENO EN SALSA DE MARISCOS A LO BRUJO**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa, relleno con un filete arrebozado en salsa de mariscos y acompañado de maduros redondos fritos).
- **TACU TACU A LO POBRE**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa con bistec de carne acompañado de papas fritas, huevo frito, hotdog, maduros fritos y rodajas de palta).
- **TACU TACU A LO BRUJO**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa, servido con sudado de mero o robalo).



- **TACU TACU A LA CHORILLANA**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa, servido con un filete de pescado bañado en encebollado de tomate, cebolla, pimienta, culantro refrito y acompañado de yuca sancochada).
- **TACU TACU HAWAIANO A LO BRUJO**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa y servido con chicharrones de mariscos bañados en salsa de tamarindo con hiervas chinas, fruta picada y wantanes en tiritas).
- **TACU TACU MONTADO CON LOMO SALTADO**  
(Eficaz combinación de arroz afrijolado y aderezo de la casa, montado con lomo saltado y acompañado de papas fritas y huevo).
- **ENROLLADO CON SALSA DE CONCHAS NEGRAS A LO BRUJO**  
(Filete con láminas de queso, jamón y aderezo de conchas negras, enrollado y bañado en salsa blanca y salsa de conchas negras acompañado de arroz blanco).
- **TIRADITO A LA OLIVA A LO BRUJO**  
(Pescados en tiras, sazonado y mezclado con crema de aceitunas, acompañado de camote, yuca y choclo).
- **TIRADITO 4 COLORES A LO BRUJO**  
(Pescados en tiras, sazonado y mezclado con cremas rojas, blanca, lila y amarillo acompañado de camote y choclo).
- **SECO DE CHAVELO A LO BRUJO**  
(Guiso de la casa, plátano verde con carne picada fresca).
- **CAU CAU DE MARISCOS A LO BRUJO**  
(Guiso de mariscos, langostino, calamar, conchas y pulpa de cangrejo, servido con verdura cocida, papa, zanahoria, choclo y alverjita, acompañado aparte con arroz blanco y un toque de hierba buena).
- **CAUSITAS A LO BRUJO**  
(Papa molida al punto, rellenas de pulpa de cangrejo y langostino en tres presentaciones al oliva, amarilla y roja).
- **CAUSA TUMBESINA A LO BRUJO**  
(Pasta de maduros sancochados con aderezo, salsa de la casa con mariscos salteados, langostino, calamar y pulpa de cangrejo).
- **CAUSA CON LOMO SALTADO A LO BRUJO**  
(Papa molida al punto, sazonada con ají amarillo y limón relleno de lomo saltado).
- **MEDALLONES DE LOMO A LA STROGONOFF A LO BRUJO**  
(300 gramos de lomo salteados al pisco con una reducción de crema de leche, vino y champiñones acompañado con arroz y galletas).
- **LOMO A LA PIMIENTA A LO BRUJO**  
(300 gramos de lomo al grill con una reducción de salsa blanca a base de pimienta entera y mostaza acompañado con arroz y galletas).
- **PECHUGA GRILL AL AJILLO A LO BRUJO**  
(350 gramos de pechuga de pollo sellado al grill vertido con ajo y cebolla acompañado con arroz y papa sancochada dorada).
- **SOPA MARINERA A LO BRUJO**  
(Concentrado de cangrejo y mariscos, servido con fideos, plátano verde y condimentos de la casa concentrados).
- **CARAPACHOS DE CANGREJO A LO BRUJO**  
(03 carapachos rellenos de una mezcla especial de la casa, pasas, queso y pulpa de cangrejo acompañados de yucas fritas y aparte salsa de la casa).

## TRAGOS

- **PISCO SOUR (COPA)** (Pisco, jarabe de goma, limón, clara de huevo, amargo de angostura y canela)
- **ALGARROBINA (COPA)** (Pisco, algarrobina, jarabe de goma, yema de huevo y punto de leche)
- **CHILCANO (COPA)** (Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, ginger ale y punto de amargo de angostura)
- **CUBA LIBRE (VASO ANCHO)** (Ron Rubio/Blanco, Coca-cola, limón)
- **WISKY (VASO ANCHO)** (Johnnie Walker E.T. Roja)
- **WISKY (VASO ANCHO)** (Johnnie Walker E.T. Negra)
- **MENTA (VASO FINO LARGO)** (Menta y hielo)

**Atención:** Martes a Domingos y Feriados: 10 am a 5:30 pm

Se aceptan Dólares *(consultar por el tipo de Cambio)*

Comunicar si su comida la desea con ají o sin ají

*La venta de bebidas alcohólicas es limitada*

**Gracias por su preferencia**

iiThank you for your preference!!

*"El Placer de Disfrutar la mejores Comidas del Norte... que no te quede duda!!! ... Un Lugar Diferente"*