

DE NUESTRA BARRA

CEBICHES

LOS CLÁSICOS

Los que encontramos en todas las cebicherías limeñas servidos en raciones ideales para compartir

EL CLÁSICO

Con la pesca del día 20

EL CRIOLLO MIXTO

De pescados y mariscos del día 19

EL COMBINADO

De pesca del día con chicharrón de calamar 19

EL ESPECIAL

Hecho especialmente para Yakumanka Barcelona

EL DE BONITO NIKEI DE MICHA

Al ají amarillo ahumado y puré de frejolito 18

SUPER

LECHE DE TIGRE

CURA RESACA

11

DELICIOSOS

TIRADITOS

EL LIMEÑO

Pesca del día en leche de tigre al ají amarillo 18

EL BACHICHE

De pesca del día, pulpo y leche de tigre de albahaca 19

LOS PIQUEOS

CHORITOS A LA CHALACA - 12 uds.

Con su salsita de cebolla roja, ají, tomate, hierbas y limón 12

LA CAUSA CASERA

Con ensalada de palta, tomate y pesca del día 14

EMPANADAS FRITAS - 2 uds.

De berberechos al ají amarillo 11

CROQUETAS LIMEÑAS - 5 uds.

Con cremoso ají de gallina 9

CHICHARRÓN DE CEBICHERÍA

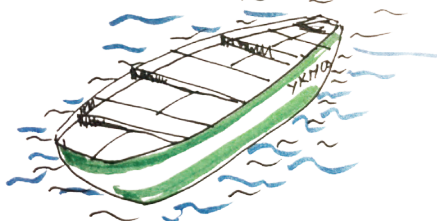
De calamar, yuca, chifles, criolla y tártara 18

NUESTRA

TAZA MARINA

EL CHUPECITO LIMEÑO

Chupe marino, huevo, papa y ají amarillo 12



LOS

ANTICUCHOS

3 palitos

las típicas brochetas de las esquinas limeñas con sus papitas, su choclo y sus salsas

CORAZÓN DE RES 14

PESCA DEL DÍA 15

PULPO 16

TRIO DE ANTICUCHOS

Corazón, pesca del día y pulpo 17

NUESTRAS

PLANCHAS

Humeantes y jugosas con la diversidad de sabores limeños

DE CALAMAR PACHAMANQUERO

AL CHIMICHURRI 21

DE PESCA DEL DÍA Y GAMBAS ACEBICHADAS

AL AJÍ AMARILLO 19

NUESTRA

COCINA DE PESCADORES

EL SUDADO DE RAYA Y ALMEJAS A LA NORTEÑA

La versión peruana de un suquet pero con ají amarillo, culantro y yuca 21

LA SUPER PARIHUELA

El guiso de pescado y marisco típico de los pescadores del puerto del callao 21

NUESTRO WOK

Todos los pueblos del mundo dieron vida a nuestros arroces de sazón criolla

ARROZ CHAUFA TAPADITO

Con marisco y verduras, cubierto de tortilla de gambas y salsa nikei 18

ARROZ CON MARISCOS A LA CRIOLLA

Tal como lo comemos en las playas de lima 21

UN POCO DE CARNE CON MUCHA SALSA

LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA A LA CHORRILLANA

Carne madurada a la brasa con tacu tacu a lo pobre, plátano frito, huevo y salsa criolla 23

LOMITO SALTADO AL JUGO

Con papas, cebollas y tomates al wok con todo el sabor criollo oriental 24

SECO ASADO DE TIRA A LA LIMEÑA

Guisado en chicha de jora y culantro, acompañado de frejoles y arroz 29 (para 2 personas)