

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*

SUPER  
**LECHE DE TIGRE**  
CURA RESACA  
11

### LOS PIQUEOS

**CHORITOS A LA CHALACA - 12 uds.**  
*Con su salsita de cebolla roja, ají, tomate, hierbas y limón 12*

**EL ESCABECHE CON CAUSA**  
*Un sabroso escabeche de pesca del día sobre causa limeña 16*

**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*

### LOS ESPECIALES

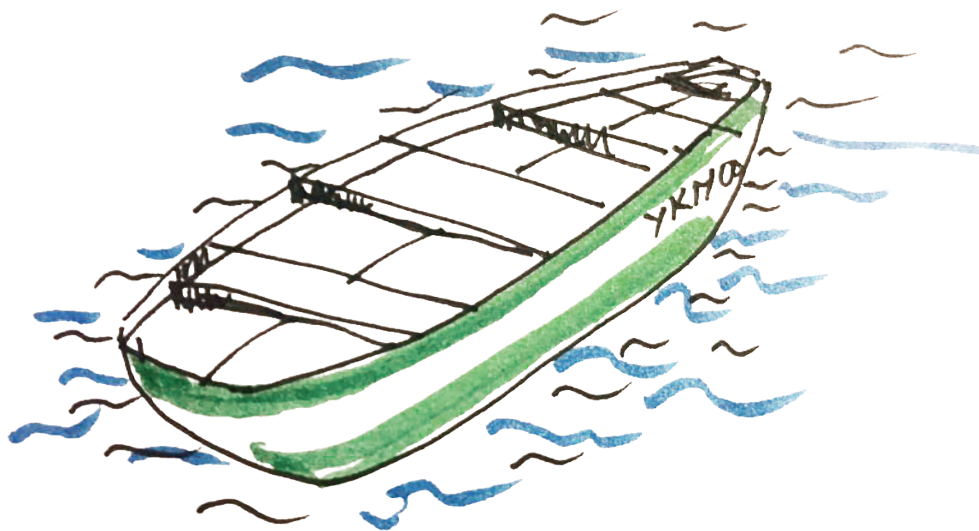
*Hechos especialmente para Yakumanka Barcelona*

#### EL DE BONITO NIKEI DE MICHA

*Al ají amarillo ahumado y puré de frejolito 18*

#### PESCA DEL DÍA LIMA BARCELONA

*Con leche de tigre de azafrán 18*



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*

#### EL ARRIBA PERÚ

*De pesca del día en leche de tigre de rocoto y vieiras 18*

#### EL NIKEI

*De atún rojo con leche de tigre de maracuya y rocoto 19*

*Todos los días en nuestra pizarra, cebiches y tiraditos especiales con lo mejor que el mar nos ofrece cada mañana*

## NUESTRAS

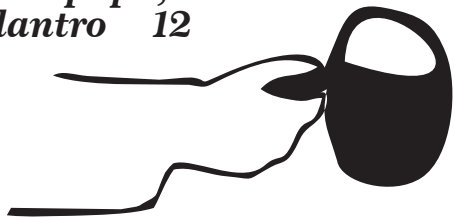
### TAZAS MARINAS

*Las que dicen que curan todas las heridas,  
sobre todo las del alma*

**LA LECHE DE TIGRE CALIENTE**  
*Ideal para levantar cualquier causa perdida* 10

**EL CHUPECITO LIMEÑO**  
*Chupe marino, huevo, papa y ají amarillo* 12

**EL AGUADITO CURA VIDA**  
*En caldo marinero con papa,  
arroz y caldillo al culantro* 12



## 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

**CAU CAU DE MEJILLONES**  
*Jugoso guiso marinero con ají amarillo,  
papa y hierba buena* 16

**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

**CABRACHO ENTERO NIKEI**  
*Sabroso pescado entero frito y guisado  
estilo nikei y su chaufa al lado*  
**(precio según peso)**

## LOS

### ANTICUCHOS

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

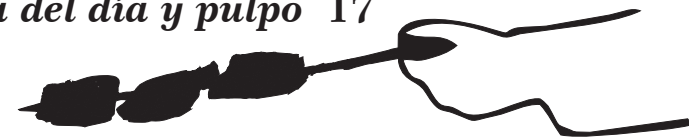
**CORAZÓN DE RES** 14

**PESCA DEL DÍA** 15

**PULPO** 16

**TRIO DE ANTICUCHOS**

*Corazón, pesca del día y pulpo* 17



### 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

**ARROZ AEROPUERTO, DONDE TODO ATERRIZA**  
*Un chaufa montado con milanesa de cerdo,  
huevo frito, plátano y criolla de ajíes* 19

**TALLARIN SALTADO A LA CRIOLLA**  
*En nuestra versión con chicharrón de pollo,  
cebolla, tomate y ajíes* 18



### UN POCO DE CARNE CON MUCHA SALSA

**LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA  
A LA CHORRILLANA**  
*Carne madurada a la brasa con su 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)*

---

NUESTROS PESCADOS SON SALVAJES,  
COMO NUESTROS COCINEROS

---