

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 22

EL CRIOLLO MIXTO
De pescados y mariscos del día 19

EL COMBINADO
De pesca del día con chicharrón de calamar 20

SUPER
LECHE DE TIGRE
CURA RESACA
11

LOS PIQUEOS

CHORITOS A LA CHALACA und.
Con su salsita de cebolla roja, ají, tomate, hierbas y limón 1,20

OSTRAS DEL DÍA und.
Al natural, a la brasa con aji amarillo, en leche de tigre nikkei o al rocoto 5

ESCABECHE CON CAUSA
De langostinos, con solterito de queso fresco y huacatay 15

CROQUETAS PERUANAS und.
De adobo de cerdo estilo arequipeño 2

CHIFA BAO
Con raya frita, hoisin de ajies y encurtido de vegetales 6,50

WANTANES - 5 uds
Mariscos del día con salsa de tamarindo y rocoto 11

CHICHARRÓN DE POLLO
Como en el chifa, con jugo de lima y canela china 10

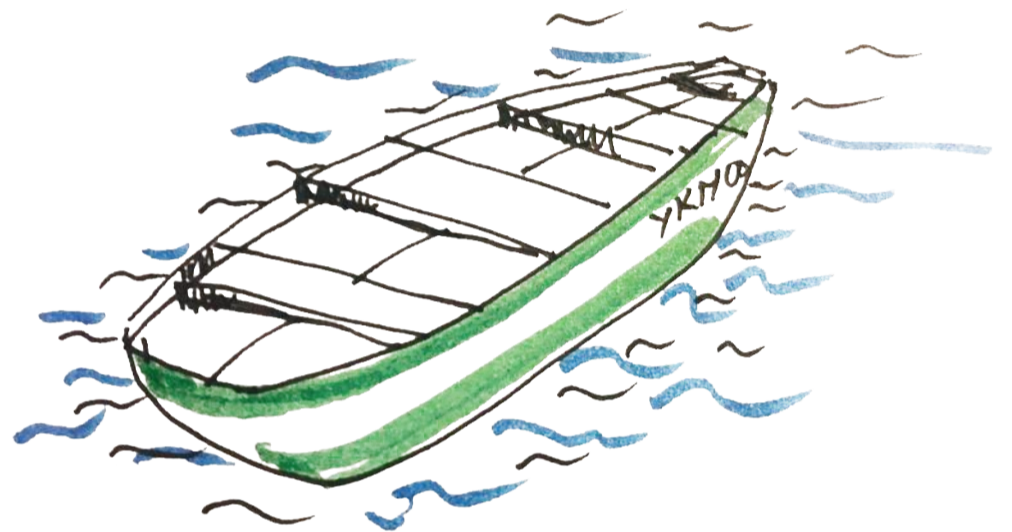
CHICHARRÓN DE CALAMAR
Como en las cebicherías de lima, yuca, chifles, criolla y tártara 18

LOS ESPECIALES

Hechos especialmente para Yakumanka Barcelona

EL NIKEI DE MICHA
Pesca azul del día al ají amarillo ahumado y puré de frejolito 19

CEBICHE BARCELONA
Pesca del día y langostinos, con leche de tigre de alcachofa 18



DELICIOSOS

TIRADITOS

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

EL BARRANCO
De pesca del día en leche de tigre blanca, palta, alcaparras y aceite de parmesano 19

EL NIKKEI
Lomo bajo de atún Balfego con leche de tigre de ajies encurtidos, mango verde y quinua crocante 20

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

*Pregunte a nuestros camareros por información sobre alergias e intolerancias alimentarias

NUESTRAS PLANCHAS

Humeantes y jugosas con la diversidad de sabores limeños

**DE CALAMAR Y PULPO PACHAMANQUERO
AL CHIMICHURRI 22**

**DE ALMEJAS GALLEGAS O BERBERECHOS
AL AJÍ AMARILLO 19**

DE NUESTRA COCINA CALIENTE

**EL SUDADO DE PESCA DEL DÍA
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 22

VENTRESCA NIKEI

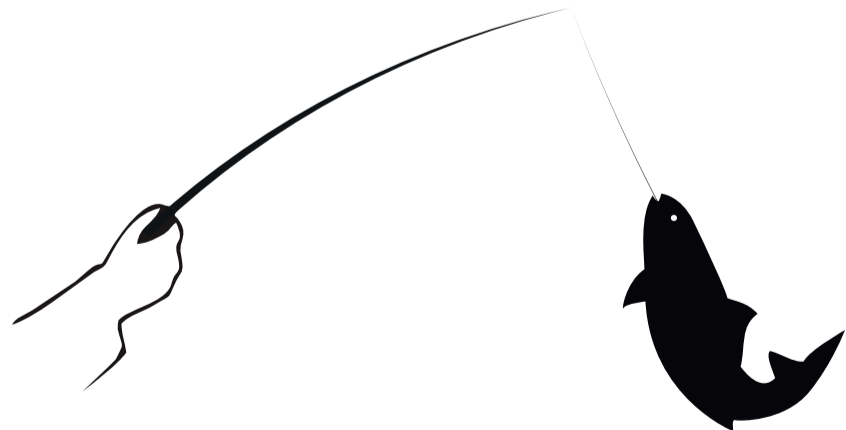
Pesca del día a la brasa en guiso marinero con ají amarillo, curry 21

FIDEOS UDON CON PICANTE LANGOSTINOS

Picante de langostinos a la brasa, con ajíes y ensaladita de menta y perejil 21

ENTRAÑA DE TERNERA A LA CHORRILLANA

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



LOS

ANTICUCHOS

3 palitos

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

CORAZÓN DE RES 15

PESCA DEL DÍA 15

PRESA IBERICA 17

TRIO DE ANTICUCHOS

Corazón, pesca del día y presa ibérica 18



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

LOMITO SALTADO AL JUGO

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



ESPECIALES

pregunte por nuestros especiales, diariamente surtimos nuestra vitrina con delicias del mar

**NUESTROS PESCADOS SON SALVAJES,
COMO NUESTROS COCINEROS**

*Pregunte a nuestros camareros por información sobre alergias e intolerancias alimentarias