

CEBICHES

22

LOS CLÁSICOS

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

EL CLÁSICO
Con la pesca del día

EL CRIOLLO MIXTO
De pescados y mariscos del día

EL COMBINADO
De pesca del día con chicharrón de calamar

SUPER
LECHE DE TIGRE
CURA RESACA
7

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 16

CROQUETAS PERUANAS und.
De adobo de cerdo estilo arequipeño 2,5

CHIFA BAO
Con raya frita, hoisin de ajies y encurtido de vegetales 7

WANTANES - 5 uds
Mariscos del día con salsa de tamarindo y rocoto 12

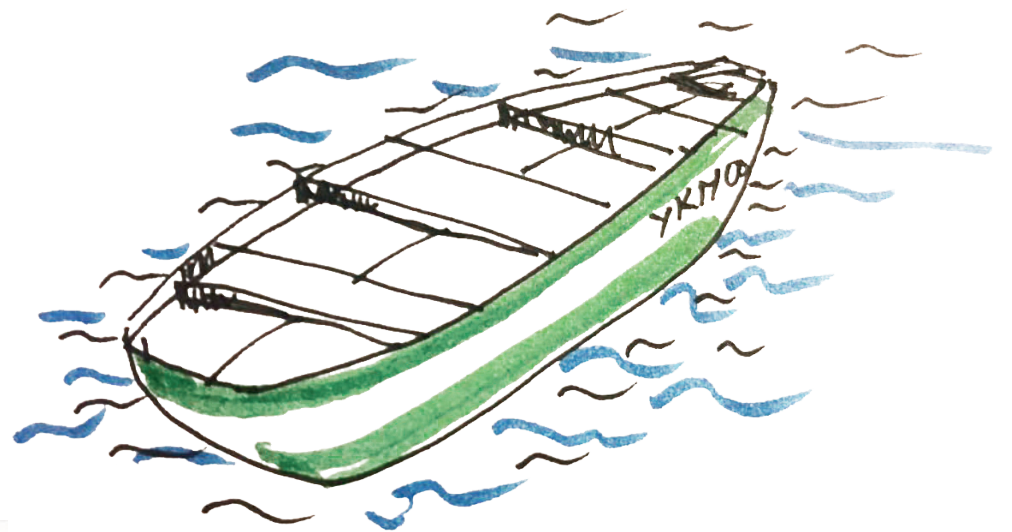
SUPER JALEA
Chicharron de ventresca de corvina, mariscos del día, yuca, chifles, criolla y mayonesa cebichera de ajies 29

LOS ESPECIALES

Hechos especialmente para Yakumanka Barcelona

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

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



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

NUESTRAS PLANCHAS

Humeantes y jugosas con la diversidad de sabores limeños

**DE CALAMAR Y PULPO PACHAMANQUERO
AL CHIMICHURRI 23**

**DE ALMEJAS GALLEGAS O BERBERECHOS
AL AJÍ AMARILLO 21**

DE NUESTRA COCINA CALIENTE

**EL SUDADO DE PESCA DEL DÍA
Y MEJILLONES A LA NORTEÑA**

*La versión peruana de un suquet pero
con ají amarillo, culantro y yuca 22*

VENTRESCA NIKKEI

*Ventresca de corvina frita con salsa nikkei
y chaufa de vegetales 29*

FIDEOS UDON CON PICANTE LANGOSTINOS

*Picante de langostinos a la brasa,
con ajíes y ensaladita de menta y perejil 22*

ENTRAÑA DE TERNERA A LA CHORRILLANA

*Carne gallega a la brasa con tacu tacu a lo pobre,
plátano frito, huevo y salsa criolla 24*

LOS

ANTICUCHOS

3 palitos

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

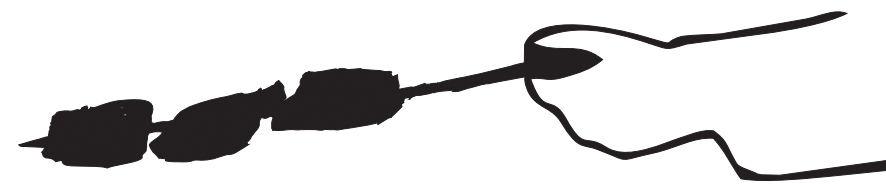
CORAZÓN DE RES 16

PESCA DEL DÍA 16

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 nikkei 19*

ARROZ CON MARISCOS A LA CRIOLLA

Tal como lo comemos en las playas de lima 23

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*