

CEBICHES

22

LOS CLÁSICOS

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

EL CARRETILLERO

De pesca del día, mejillones, langostinos y leche de tigre de cangrejo

EL COMBINADO

De pesca del día con chicharrón de langostinos

EL CLÁSICO

De pesca del día

LOS ESPECIALES

Hechos especialmente para Yakumanka Barcelona

CEBICHE APALTADO

Como en Canta Rana pero a nuestro estilo, pesca del día, palta y pulpo a la brasa

CEBICHE LIMA-BANGKOK

Pesca del día azul, coco ahumado y leche de tigre de curry amarillo

DELICIOSOS

TIRADITOS

TIRADITO CLÁSICO

Pesca del día, leche de tigre al ají amarillo y chalaca de apio 20

ARRIBA PERÚ

Pesca del día, emulsión cebichera de vieiras con rocoto 21

EL NIKKEI

Lomo bajo de atún con leche de tigre de ajíes encurtidos, mango verde y quinua crocante 23

LAS PODEROSAS OSTRAS

AL NATURAL, A LA BRASA CON AJÍ AMARILLO, EN LECHE DE TIGRE NIKKEI O AL ROCOTO

5

LOS PIQUEOS

LECHE DE TIGRE

El mejor remedio para la resaca 7

CROQUETAS PERUANAS DEL DÍA 2,5

CHIFA BAO

De raya frita, hoisin de ajíes y encurtido de vegetales 7

CONCHA A LA PARMESANA

Vieira a la brasa con crema de parmesano, lima y ajo crocante 9

CEBICHE CALIENTE

De langostino jumbo a la brasa, con leche de tigre caliente al ají amarillo 12

WANTANES - 5 uds

Mariscos del día con salsa de tamarindo y rocoto 12

CON ROCOTO TOSTADA CON ATÚN

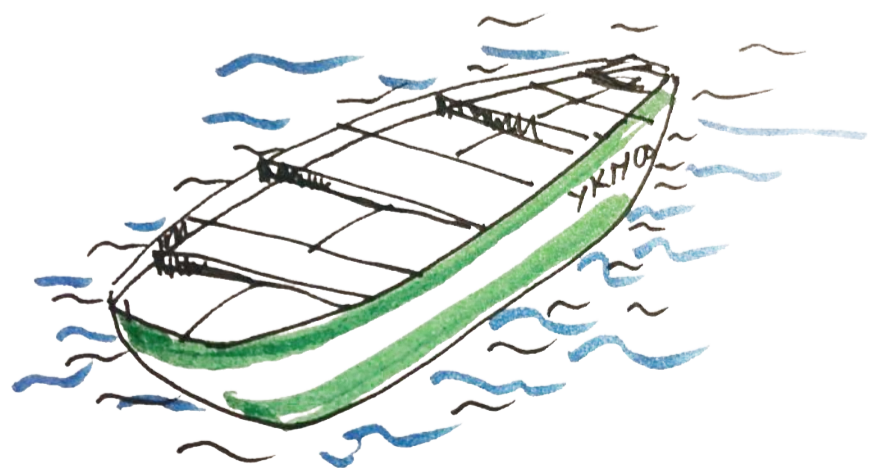
TOSTADA DE MAÍZ CON PALTA, VINAGRETA DE ROCOTO Y SRIRACHA

9

CASERA CAUSA

CON ENSALADA DE PESCA DEL DÍA, TOMATES, PALTA, ALIOLI DE ROCOTO Y ESTRAGÓN

16



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

PLANCHA PACHAMANQUERA DE SEPIA
A la brasa con hierbas andinas, papa y choclo 23

ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA
*Carne gallega a la brasa con yuca,
y chimichurri de ajíes* 24

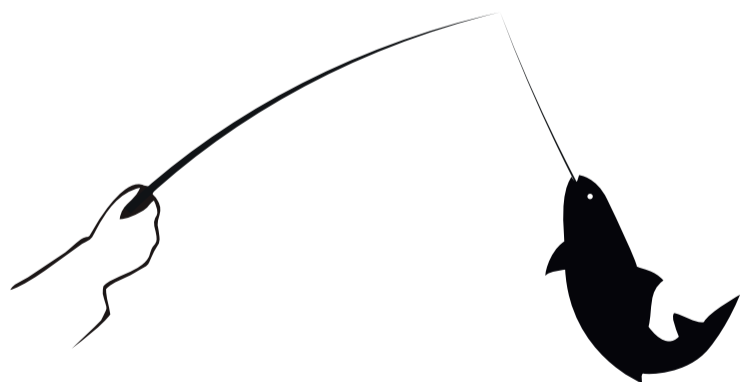
SEGÚN EL MAR PESCAS ENTERAS

FRITAS ESTILO NIKKEI, A LA BRASA
CON LECHE DE TIGRE AMARILLA O MANTEQUILLA
CEBICHERA CON AJO CROCANTE Y ALCAPARRAS

DE NUESTRA COCINA CALIENTE

TACU TACU A LO MACHO
Cubierto con un salteado de rocoto, langostinos
y chicharrón de pescado 24

CANGREJO AZUL
Reventado en su coral
con raya anticuchera a la brasa y papitas 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

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 17

PATO 17

TRIO DE ANTICUCHOS

Corazón, pesca del día y pato 18



NUESTRO WOK

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

ARROZ CHAUFA TAPADITO
*Mariscos del día, cubierto
de tortilla de langostinos y salsa nikkei* 20

ARROZ VERDE NORTEÑO
Con salteado de mariscos y mejillones a la chalaca 22

LOMITO SALTADO AL JUGO
*Con papas, cebollas y tomates al wok
con todo el sabor criollo oriental* 24

