

ENTRADAS

CAUSAS Y SOPAS

BEBIDAS

CRIOLOS Y PARRILLAS

INFANTILES

ESPECIALES Y CROCANTES

ARROCES Y PASTAS

WIFI

RED: BARRA MARINA / CLAVE MAMSA295

Ceviches

Ceviche clásico de (Corvina)62
acompañado con camote glaseado y choclito

Ceviche de la Pesca del día 46
Con camote glaseado y choclito.

Ceviche carretillero49
De pescado en una crema de ajíes y acompañado de chicharrón de calamar.
* Pídelo también al natural

Ceviche apaltado56
Nuestra pesca del día, con pulpito y palta sopleteada. La mejor combinación...

Ceviche del Puerto de Pescado o Mixto86 - 96
El de pescado o mixto, pero con 400 gr de pura frescura...
iiiPara compartir en familia!!!

Ceviche de conchas negras49
Conchas negras de gran sabor y delicada textura, marinadas en una deliciosa salsa con limones norteños.

Ceviche clásico del Norte58
Nuestra pesca del día, acompañada de un ceviche de conchas negras de puro sabor.

CEVICHE DE PULPO 62
Pulpo laminado, acompañado con choclo y camote glaseado.

Tiradito dos sabores 42
Finas láminas de pescado marinados en una salsa acevichada de ají amarillo y pasta de rocoto.

Tiradito del Pacifico 58
Tiradito de salmón y atún en salsa acevichada con influencia oriental. Acompañados de crocante de quinua y nori.

Entradas y Piqueos

Leche tigre carretillera38

Sensacional con chicharrón de calamar y pescado.

1/2 Leche de tigre 26

Con pescado, choclo y camote glaseado.

Conchitas a la Parmesana (6 Uds / 12 Uds)32 y 62

Al vino blanco, limón y salsa inglesa.

Conchitas parrilleras (6 Uds) 34

Bañadas por una mantequilla al limón y toques de una reducción de balsámico.

Conchitas o almejas en salsa de ají amarillo (6 Uds)34

Bañadas en salsa de ají amarillo acevichada y toques de culantro.

Chalaquitas mixtas o pescado / Choritos a la chalaca (6 Uds / 12 Uds.).....28 - 52

Almejas, choros y langostinos o dados de pescado, envueltos con finos cortes de cebolla y limón.

Pulpo al olivo53

Láminas de pulpo bañadas en salsa de olivos, palta flameada y tostaditas.

El tartar de la Barra (atún o salmón)48 - 56

Finos dados de pescado marinados en una ligera salsa oriental con toques picantes, a nuestro estilo. Acompañados de palta y tostaditas.

* Pídelo también al estilo clásico con aceite de ajonjolí.

Gyozas de langostinos y chorizo (8 Uds) 30

Rellenas con langostinos y chorizo amazónico, fritos y acompañados de salsa huancaína.

Langostinos al pankó (8 Uds)36

Empanizados y acompañados de una salsa thai de maracuyá

Espejo de langostinos 46

Langostinos sellados y ahumados acompañados con juliana de ají limo y cebolla china en espejo de salsa acevichada, espectacular.

Entre Causas

Causa Thai con tataki de Atún 46

Con tataki de atún, salsa acevichada, dados de mango y mermelada de rocoto.

Festival de Causas 48

iiiNuestras causitas para compartir...!!! La de pulpito parrillero, la escabechada, la de langostinos al panko, la de pulpa de cangrejo y la infaltable acevichada.

Causa al olivo con Pulpito parrillero46

Con pulpito a la parrilla y palta.

Causa de langostinos 40

Con langostinos bañados en salsa golf.

Causa crocante de pulpa de cangrejo44

Empanizada al panko y frita. Acompañada de salsa huancaína.

Causa de pulpa de cangrejo38

Nuestro clásico de la cocina

Causa acevichada44

Masa de causa rellena con palta, coronado por un ceviche de pescado envuelto en una crema de rocoto a nuestro estilo.

SOPAS

sopa criolla 36

Sustancia, caldo de carne en dados, con un toque de leche y fideos largos, incorporando un huevo pochado

Menestrón38

Punta de pecho de res cocida por largas horas con vegetales, rigatoni, choclo y pesto de la casa, acompañado de trozos de queso fresco.

Parihuela Mixta58

Concentrado de crustáceos, mariscos seleccionados, pescado, mejillones, cangrejo y el secreto de la casa. La recomendación del chef.

Chilcano Cevichero40

Concentrado de pescado servidos con fresco ceviche de pescado, choros y leche de tigre con el secreto de la barra.

Chupe de Camarones72

Suculento y poderoso chupe a base de camarones, zapallo, habas, choclo, papa amarilla y huacatay. Acompañado de huevo pochado y queso fresco.

Chupe de Pesca del día / Corvina46 - 60

Concentrado de pescado y el secretito de la casa. Acompañado por un filete de pescado, habas, arroz, choclo y quesito. Perfumado con hojitas de huacatay.

Sudado de Pesca del día / Corvina44 - 60

Filete de pescado, cebollas, tomate en gajos, todo perfumado con ajíes soasados y el toque de la casa. Acompañado de yuca y arroz con choclo.

Sudado de chita o lenguado74

Pesca entera de 600 g. acompañado de yuca y arroz.

Arroces y Pastas

Arroz la barra marina fusión56

Selección de mariscos flameados, envuelto por un arroz cremoso bañado en nuestra salsa madre. Todo gratinado por queso parmesano y mozzarella.

Arroz con Mariscos clásico o Chiclayana48

Arroz cremoso acompañado de mariscos seleccionados, con una salsa marisquera y el secretito de la casa o también al estilo chiclayano con loche y culantro.

Risotto con langostinos al estilo Arequipa52

Langostinos flameados al wok con arroz arbóreo envueltos en una salsa de langostinos, crema y parmesano.

Chaufa de Pescado44

Arroz salteado al wok con trozos de pescado, huevo, pimientos y el clásico saborsito oriental.

Chaufa de Mariscos48

Arroz salteado al wok con trozos de mariscos, huevo, pimientos y el clásico saborsito oriental

Chaufa Amazónico51

Arroz salteado al wok, con cecina, chorizo amazónico, langostinos, huevo, pimientos y cebolla verde. Acompañado de crocantes patacones de plátano.

CHAUFA CON LOMO58

Arroz salteado al wok, con lomo fino.

Chanchito agridulce42

Panceta agridulce con especias orientales acompañado con arroz chaufa de la casa

Chanchito anticuchero42

Panceta de cerdo anticucheras con crocantes papas fritas y ensaladas.

Tacu chaufa al wok con chanchito oriental44

Panceta en salsa oriental acompañado de tacu tacu de frejoles c/ arroz chaufa.

Timbal de langostinos52

Langostinos flameados al wok, acompañados de fettuccini envuelto en una delicada base de parihuela y salsa huancaína, con toques de queso mozzarella y parmesano. ¡¡¡Una delicia...!!!.

Fettuccini al pesto con lomo fino54

Pasta en salsa pesto, con medallón de lomo fino.

Fettuccini al pesto con milanesa39

Pasta en salsa pesto con milanesa de pollo o pescado

Fettuccini con lomo Strogonoff56

Pasta envuelta en cremosa salsa de lomo y hongos, con toques de parmesano acompañados de finos dados de lomo y champiñones salteados.

Fettuccini a la barra marina72

Fettuccini a la crema con langostinos flameados, acompañados por un medallón de lomo bañado por una salsa con champiñones.

Especiales y Crocantes

PESCADO

Jalea mixta o de pescado64 - 61

Mariscos seleccionados o trozos de pescado crocantes, acompañados por un filete de pescado, frito y servido con yucas doradas, sarza criolla y tártara.

PESCADO

Chicharrón Mixto o de pescado58 - 51

Mariscos seleccionados y trozos de pescado crocantes, todo marinado en una salsa base de la casa y llevados a fritura intensa. Acompañados de yucas doradas, sarza criolla y tártara.

Chicharrón de calamar58

Aros de calamar crocantes, fritos y servidos con yucas doradas, sarza criolla y tártara.

Milanesa de pollo / Pollo a la plancha39

Pidelo con dos guarniciones: Papas fritas, arroz blanco, puré de papas o ensalada mixta.

Milanesa de pescado / Pescado a la plancha/ Corvina a la plancha39 - 62

Pidelo con dos guarniciones: Papas fritas, arroz blanco, puré de papas o ensalada mixta.

Chita o lenguado al ajo74

Chita entera de 600gr, coronda con ajo crocante, yucas frita y ensalada.

Chita o lenguado a lo macho84

Chita de 600 gr, con una orgia de mariscos, con un toque picante

Imperial Pacifico de Corvina64

Imperial corte de corvina a la parrilla, sobre una cama de espárragos y champiñones grillados, descansando en una salsa de camarones y perfumado con aceite de alioli de perejil. Acompañado por un puré de papas huamantanga.

Pescado a la meniere /Corvina51 - 66

Pesca cocinada en mantequilla con espárragos, acompañada de arroz y papas doradas.

Mero a lo bucanero63

Filete de mero a la parrilla coronado por langostinos salteados al wok, servidos sobre un risotto a la crema con huancaína y parmesano

Tacu tacu ahorado56

Tacu tacu de frejoles relleno de plátano manzanito, bañado por una salsa de mariscos y gratinados por queso mozzarella y parmesano.

Pesca del día a lo macho / Corvina a lo macho.....52 - 66

Filete de pescado a la plancha, bañado por una salsa de mariscos, con el toquesito picante de la casa... Acompañados de yucas doradas y arroz blanco.

Picante de Mariscos56

Calamar, pulpo y langostinos armonizados en una salsa cremosa de mariscos. Acompañados de yucas doradas y arroz blanco.

Lomo mar y tierra Fettuccini mar y tierra58 - 60

Trozos de lomo fino y langostinos flameados al wok, acompañados de papas huamatanga frita y arroz con choclo o fettuccini a la huancaína.

Salmón a la plancha60

Deliciosos Salmón a la plancha acompañado de arroz y papas fritas o ensalada mixta.

Criollos y Parrillas

Seco De Cabrito Norteño69

Típico del norte peruano... Cabrito lechal macerado por varias horas con chicha jora, zapallo loche, ajíes y culantro del norte. Acompañado de arroz blanco, frejol canario y sarza criolla.

Arroz con Pato Norteño58

Pato tierno de corral cocinado a fuego lento con cerveza negra, chicha de jora, zapallo loche, culantro y el secretito de la abuela. Acompañado de arroz verde y sarza criolla.

Lomo saltado52

Trozos de lomo fino flameados al wok, acompañados de papa huamatanga frita y arroz con choclo. Un clásico de la casa...

Tacu tacu con Lomo saltado54

Nuestro delicioso tacu tacu de frejol canario, montado por un jugoso lomo saltado

Parrilla de la Barra Fusión120

Tentáculos de pulpo, calamar, filete de pez espada y langostinos... todo grillado a la parrilla. Acompañados de papas nativas, choclito y champiñones.

Pulpo a la parrilla de la barra82

Tentáculos de pulpo grillados a la parrilla, acompañado de papas nativas, espárragos y envueltos por un chimichurri campesino

...

Para los engreídos (kids)

Nuggets de pescado o pollo29

Acompañado de pure de papas o papas fritas

Spaguetti al pesto29

Con milanesa de pollo o de pescado.

Milanesa de pollo o pescado29

Con papas fritas o pure.

Postres

Torta de chocolate20

Creme Brulee19

Picarones19

Guarniciones

ARROZ CON CHOCLO8

CAMOTE GLASEADO7

YUCA FRITA8

PAPAS FRITAS8

Bebidas

JARRA DE CHICHA MORADA (Maiz morado con canela y clavo de olor).....	24
JARRA DE MARACUYÁ	24
JARRA DE LIMONADA.....	24
JARRA DE LIMONADA / MARUCUYÁ (FROZEN).....	26
JARRA DE ICE TEA DE JAMAICA X 1LT	26
VASO DE CHICHA / MARACUYÁ / LIMONADA	10
VASO DE ICE TEA DE FLOR DE JAMAICA	13
VASO DE MARACUYÁ / LIMONADA FROZEN	13

Gasificados

COCA COLA REGULAR / ZERO 500 ml	8
INCA COLA REGULAR / ZERO 500 ml	8
AGUA ANDEA SIN GAS / CON GAS	10

Cervezas

STELLA ARTOIS 330ml	15
CORONA 330ml	15
BUDWEISER 330ml	14
CUSQUEÑA .330ml.....	13
Dorada/ Malta / Doble Malta / Negra / Trigo	
PILSEN 330ml	12

Los cocteles De La Barra !!!

APEROL SPRITZ	2 x 32
(Aperol, Prosecco y agua con gas)	
LONG ISLAND ICE TEA /BLUE	30
(Ron, vodka, tequila, triple sec, gin, limón, coca cola y jarabe de goma)	
PISCO SOUR	25
(clásico / maracuya / hierba luisa / flor de jamaica)	
ALGARROBINA	25
(pisco quebranta, algarrobina, leche y jarabe de goma.)	
TINTO DE VERANO	30
(vino malbec, soda y un dash de limón.)	
PIÑA COLADA	28
(Ron flor de caña, piña y crema de coco.)	
CUBA LIBRE	25
(Ron flor de caña, coca cola y dash de limón.)	
GIN TONIC	30
(Gin beefeater y agua tónica britvic.)	