

MI PROPIEDAD PRIVADA

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

Entrantes Fríos

TRIO DE LECHE DE TIGRE	\$/52.00
Ceviches jugosos al aji amarillo, rocoto y natural	
TOSTONES ACEVICHADOS	\$/42.00
Ceviche mixto sobre tostones de bellaco	
MUCHAME DE BONITO	\$/42.00
Laminas de pescado hidratadas al olivo con palta y tomate	
JARANA DE CEVICHE	\$/68.00
Nuestros mejores ceviches en tres presentaciones	
FESTIVAL DE CAUSAS	\$/49.00
Nuestras causas en tres presentaciones de pulpa de cangrejo, pescado escabechado y langostinos	
CONCHAS SAN MIGUEL	\$/46.00
Especialidad de la casa en una fina chalaquita al aji amarillo	
PULPO AL OLIVO	\$/54.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa peruana - mediterránea	
LECHE DE TIGRE MPP	\$/38.00
Jugo de ceviche tradicional con trozos de pescado y aros de chicharron de calamar	
CHOROS A LA CHALACA	\$/38.00
La tradición del Callao en una deliciosa y fresca presentación	
NUESTRA PAPA A LA HUANCAINA	\$/30.00
Suave papa andina cubierta de una cremosa salsa de aji amarillo y queso	
CAUSA DE POLLO	\$/38.00
Fina masa de papas amarillas y el sabor limeño	
CAUSA DE PULPA DE CANGREJO	\$/42.00
Nuestra causa pero ahora con pulpa de cangrejo popeye	
CAUSA DE LANGOSTINOS CROCANTES	\$/42.00
Suave masa de papa amarilla relleno de langostinos y coronado con langostino crocante, con una salsa exótica	
CAUSA ACEVICHADA	\$/45.00
Fina masa de papas amarillas con palta y ceviche de pescado jugoso	
CAUSA ESCABECHADA	\$/45.00
Recuerdos de antaño con sabor de casa, causa de vegetales y rico pescado escabechado	

Entrantes Calientes

CONCHAS A LA BRASA	\$/48.00
Conchas al pisco bañadas en una salsa de la casa	
CALZONCITOS DE MARISCOS	\$/38.00
Empanadas rellenas de mixtura de mariscos con queso mozzarella y albahaca	
TEQUEÑOS DE SECO DE PATO	\$/36.00
TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO	\$/38.00
Saltado de lomo fino bañadas en una salsa de la casa	
PEJERREY EN TEMPURA	\$/38.00
Pejerrey arrebobozados y crujientes con un toque especial	
LANGOSTINOS A LA MILANESA	\$/42.00
Langostinos finamente empanizados acompañados de (Tártara y coulis de maracuyá)	
LANGOSTINOS PACIFICO	\$/48.00
Langostinos con laminas de tocino y empanizado con kiwicha	
WANTANES PERUANOS	\$/39.00
Bien taipa acompañados con la salsa de tamarindo, limo y culantro	
PULPO A LA PLANCHA	\$/68.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa parrillera con papas en rodajas y choclo	
CEVICHE FRITO	\$/48.00
Trozos de pescado frito acompañado con leche de tigre al aji amarillo.	
CHICHARRÓN DE POLLO O PESCADO	\$/42.00
Tradicional fritura acompañada de una tartara inolvidable	
CHICHARRÓN DE CALAMAR	\$/48.00
Crujientes aros de calamar acompañados de yuca frita y tartara	
CONCHAS A LA PARMESANA MPP	\$/60.00
Conchas seleccionadas, gratinadas en el mejor queso	
MASA CROCANTE DE PULPA DE CANGREJO	\$/42.00
Masa wantan con pulpa de cangrejo, espinaca y queso crema	

Nuestros Piqueos

TRIO MARINO	\$/94.00
Ceviche de pescado - Arroz con mariscos - Chicharron Mixto	
RONDA FRIA	\$/84.00
Causa de pescado - Ceviche de pescado - Conchas de san miguel	
RONDA CRIOLLA	\$/94.00
Carapulcra - cau cau - patita con mani - frejoles - arroz	
PIQUEO CALIENTE	\$/88.00
Masa crocante de pulpa de cangrejo- Langostinos Pacifico	
Wantanes peruanos y calzoncitos de mariscos	

Ceviches & Tiraditos

CEVICHE DE LA ABUELA	\$/55.00
El ceviche de antes, una vuelta mas en la coccion y mucho sabor	
CEVICHE DE MI NORTE	\$/62.00
Estilo trujillo con aji mochero, zarandajas y chifles	
CEVICHE MI PROPIEDAD PRIVADA	\$/68.00
Todos los sabores del mar en un plato, disfrute de nuestra especialidad	
CEVICHE MIXTO	\$/58.00
Mixtura de pescado y mariscos, tradición del puerto del Callao	
CEVICHE CLASICO	\$/65.00
De pescado y conchas negras, un clasico en su plato	
CEVICHE ACHORAO	\$/62.00
Como en carretilla, pescado y chicharron mixto	
CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS	\$/62.00
Con las sabrosas conchas negras de Tumbes	
TIRADITO MIXTO	\$/62.00
Fina presentación de pulpo y pescado en una innovadora presentación	
TIRADITO AL AJÍ AMARILLO O NATURAL	\$/56.00
Aji tradicional del Perú con jugosos limones y cortes de pescado finamente presentados	

**¡BIEN
TAIPÁ!**

Arroces y Pastas

ARROZ CON MARISCOS MPP	\$/58.00
Sabores de mar con arroz de sabor sin igual	
ARROZ CON PATO A LA OLLA	\$/68.00
ARROZ A LA CHICLAYANA	\$/62.00
Como el arroz con pato pero de mariscos	
ARROZ CON CONCHAS NEGRAS	\$/58.00
Poderoso afrodisiaco de la costa del Peru	
ARROZ MI PROPIEDAD PRIVADA	\$/52.00
Chaufa blanco con verduras con una jugosa tortilla de langostinos	
CHAUFA DE MARISCOS AL WOK	\$/62.00
El tradicional plato chino peruano con mixtura del mar	
TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS	\$/62.00
TACU TACU CON MILANESA DE PESCADO	\$/60.00
TACU TACU CON SALTADO DE LOMO O MARISCOS	\$/65.00
TACU TACU DE GARBANZO CON LOMO SALTADO	\$/65.00
TALLARÍN FRUTOS DE MAR	\$/52.00
TALLARINES AL PESTO CON BISTEC APANADO	\$/52.00
TALLARINES SALTEADOS CON POLLO O CARNE	\$/52.00
TALLARINES A LA HUANCAINA CON LOMO AL PISCO	\$/58.00

Fondos

SECO DE PESCADO CON PURE DE GARBANZOS	\$/62.00
Pescado con culantro y chicha de jora acompañado con nuestro espectacular pure de garbanzos	
ESCABECHE DE PESCADO	\$/54.00
Tradicional plato con aji escabeche, aji especial y vinagre	
AJÍ DE MARISCOS	\$/54.00
Sea con guitarra o con cajón se armó la jarana, Lima de antaño en su mesa	
MILANESA DE PESCADO O POLLO CON ARROZ Y P/FRITAS	\$/52.00
MILANESA DE POLLO A LO POBRE	\$/55.00
Milanesa de pollo con platano frito, huevo y arroz	
PESCADO A LO MACHO	\$/62.00
Fresco filete bañado con una potente salsa de mariscos	
JALEA MIXTA MPP	\$/68.00
Plato punche, gran reunión de pescado, mariscos y yucas en fritura coronada con sarza criolla	
PARRILLA MARINA	\$/88.00
Nuestro Chef puso a la parrilla a todos los mariscos en MPP	
CAU CAU DE MARISCOS	\$/52.00
Mixtura de mariscos con papas, aji amarillo y hierba buena	
CHITA ENTERA	\$/125.00
Oriental , al ajo o sudado	

Nuestros Criollos de siempre

LOMO SALTADO	\$/65.00
Lomo de res al wok con cebolla, tomate, aji y crocantes papas fritas	
AJI DE GALLINA	\$/54.00
Sea con guitarra o cajon se armo la jarana. Lima de antaño a su mesa.	
CARAPULCRA CON CHANCHO	\$/50.00
Con papa seca guisada con presas de cerdo con su yuca	
CAU CAU	\$/48.00
Fino mondongo ahumado guisado con papas al aji amarillo y hierba buena.	
MONDONGO A LA ITALIANA	\$/48.00
Plato italo peruano salteado con cebollas, tomates, zanahoria y su parmesano para coronar	
PATITA CON MANI	\$/44.00
Plato polular finamente elaborado con patitas de cerdo picadas con papas y aderezo de aji panca y mani	
ARROZ TAPADO MONTADO	\$/48.00
Un delicioso platillo relleno de carne picada con aderezo peruano y aceitunas negras	
SECO NORTEÑO DE ASADO DE TIRA CON FREJOLES	\$/68.00
Plato de familia corte especial de res y mejores frejoles canarios	
ASADO DE RES CON PURE DE PAPA	\$/54.00
Carne jugosa acompañada con pure de papas y arroz	

Sopas

FESTIVAL DE SOPAS	\$/62.00
Menestron de mariscos, chupe de langostinos y parihuela.	
AGUADITO DE MARISCOS	\$/52.00
El tradicional con los mejores mariscos del mar	
CHILCANO DE PESCADO	\$/42.00
Concentrado de pescado	
SUDADO DE PESCADO	\$/54.00
Filete de pescado cocido en su propio jugo con cebollas y tomates al aroma de chicha de jora	
PARIHUELA	\$/62.00
Sopa de puerto con cangrejo, pescado y mariscos	
CHUPE DE LANGOSTINOS	\$/58.00
Arequipa, en una tradicional sopa de antaño y tradición	
SOPA CRIOLLA	\$/48.00
Carnecita picada y todo el cariño de casa	
MENESTRON DE MARISCOS O CARNE	\$/62.00
Sopa de carne de res o mariscos, papas, fideos, verduras, y se adereza con albahaca.	

Ensaladas

ENSALADA MIXTA DE LA CASA	\$/ 34.00
Mixtura de verduras en un aderezo de la casa finamente preparado	
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	\$/ 34.00
La tradicional ensalada MPP	
EXTRAS POLLO (ENSALADAS)	\$/ 14.00
EXTRAS LANGOSTINOS (ENSALADAS)	\$/ 20.00
EXTRA DE PESCADO (ENSALADA)	\$/ 18.00

Guarniciones

ARROZ CON CHOCLO	\$/ 12.00
PAPAS FRITAS O DORADAS	\$/ 12.00
LEGUMBRES COCIDAS A LA MANTEQUILLA	\$/ 16.00
ESPARRAGOS A LA PLANCHA	\$/ 16.00
CAMOTE GLASEADO	\$/ 12.00
YUQUITAS FRITAS	\$/ 14.00

**¡BIEN
SERVIDO!**

Postres

CREME BRULEE DE ARROZ CON LECHE	\$/ 20.00
Arroz con leche coronado con un caramelo crocante	
SOL Y SOMBRA	\$/ 24.00
Clásica mazamorra morada acompañada de un sabroso arroz con leche	
PICARONES MPP	\$/ 26.00
Lima y su tradición Aros del cielo en miel de Chancaca, higos y especias	
PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO	\$/ 26.00
Postre de tradición	
CREMA VOLTEADA AL PISCO Ó DE CAFÉ	\$/ 24.00
Tradicional Flan al que nuestro chef le puso el sabor del Perú, ¡Salud con Pisco!	
HELADOS - 3 SABORES	\$/ 22.00
TORTA DE CHOCOLATE	\$/ 20.00

Café e Infusiones

CAPUCCINO	S/ 12.00	AMERICANO	S/ 10.00
CORTADO	S/ 10.00	INFUSIONES	S/ 10.00
EXPRESSO	S/ 10.00	EN TETERA	

Refrescantes

LIMONADA, CHICHA O MARACUYA O LIMONADA DE HIERBA LUISA JARRA	S/28.00
LIMONADA, CHICHA O MARACUYA O LIMONADA DE HIERBA LUISA VASO	S/12.00
GASOSA PERSONAL, INKA COLA, FANTA SPRITE	S/ 8.00
AGUAS C/GAS Y S/ GAS	S/ 7.00

Aperitivos

CALICHIN	S/ 32.00
Ron Platanion, naranja, maracuyá, crema de coco	
MI TIERRA	S/ 34.00
Pisco, maracuyá, chicha de jora, clara, jarabe de goma	
PISCO SOUR	S/ 28.00
PISCO SOUR CATEDRAL	S/ 42.00
MARACUYA SOUR	S/ 30.00
CHILCANO DE PISCO	S/ 28.00
CHILCANO DE MARACUYÁ	S/ 30.00
NEGRONI	S/ 38.00
PIÑA COLADA	S/ 36.00
CUBA LIBRE	S/ 32.00
ALGARROBINA	S/ 34.00
VODKA O GYN TONIC	S/ 38.00

Cervezas

 CORONA	S/ 13.00
STELLA ARTOIS	S/ 13.00
 CUSQUEÑA TRIGO	S/ 13.00
CUSQUEÑA NEGRA	S/ 12.00
 CUSQUEÑA DOBLE MALTA	S/ 11.00
 CUSQUEÑA DORADA	S/ 10.00
PILSEN	S/ 10.00
 CRISTAL	S/ 10.00

Vinos

BLANCOS

TACAMA BLANCO DE BLANCOS (PERU)	S/95.00
INTIPALKA VARIETAL CHARDONAY (PERU)	S/60.00
NIETO SENETINER BENJAMIN CHARDONAY (ARGENTINA)	S/65.00
VINO BIANCHI ELSA CHARDONNAY (ARGENTINA)	S/70.00
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC (CHILE)	S/70.00
MARQUES DE RISCAL BLANCO RUEDA (ESPAÑA)	S/90.00

TINTOS

TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL (PERU)	S/95.00
INTIPALKA VARIETAL MALBEC (PERU)	S/60.00
NIETO SENETINER ESTATE CABERNET (ARGENTINA)	S/90.00
VINO BIANCHI ELSA MALBEC (ARGENTINA)	S/75.00
CASILLERO DEL DIABLO MALBEC (CHILE)	S/70.00
MARQUES DE RISCAL TEMPRANILLO (ESPAÑA)	S/90.00

ROSADO

VINO BIANCHI ELSA ROSE (ARGENTINA)	S/75.00
------------------------------------	---------