



¡Un Mar de Sabores!

ORÍGENES

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España



PacifiCard



— EN EL — MAR

Nuestra relación con el mar nació muchos años atrás en el segundo muelle de la caleta de San Bartolo, al sur de Lima. Primero fue la afición por el surf, después la pesca y luego las primeras preparaciones con pescado fresco para los amigos. Así nace esta pasión por la cocina marina que nos llevó a descubrir nuestros primeros sabores, y nos dio el valor de lanzarnos en la aventura de abrir nuestro primer local. Era un verano de 1994 y decidimos bautizarlo con el nombre de Segundo Muelle, en honor a esta playa querida. Desde aquel momento empezamos un viaje mar adentro de nuestras vidas, descubriendo y desarrollando las mejores recetas con sabor a casa y a tradición. Nos gusta sorprender con propuestas originales por eso fuimos de los primeros en salir al mundo llevando nuestro sabor y llegar a ciudades con quienes nos une esta misma pasión: el mar.

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España



— EN LA — ORILLA

Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos amamos esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.



**TARTAR DE ATÚN
ACEBICHADO**



**PIQUEO TRES
CEBICHES**



**CAUSA
ANTICUCHERA**

PIQUEO TRES CEBICHES

\$30.98

Nuestros cebiches bandera: cebiche tres ajíes, cebiche norteño y cebiche Segundo Muelle, acompañados con choclo y camote.

CHICHARRÓN DE CALAMAR

\$11.38

Anillos de calamar, yucas, salsa tártara y salsa golf.

PIQUEO FRÍO SEGUNDO MUELLE

\$30.99

Cebiche Segundo Muelle, tiradito a la huancaína y pulpo al olivo.

PIQUEO CALIENTE DEL MUELLE

\$30.12

Wantanes de cangrejo, conchas parmesanas, chicharrón mixto y langostinos a la milanesa.

CAUSA ANTICUCHERA

\$19.34

Masa de papa tradicional bañada en salsa huancaína y rocoto, acompañada con pulpo y langostinos con salsa anticuchera.

CAUSA CON PULPO PARRILLERO

\$19.34

De papa y zapallo rellena con camarón y aguacate. Pulpo a la parrilla en chimichurri de ají limo.



**TORTILLA DE
CHOCLO CARRETILLERA**



**CAUSA DE
CANGREJO**

TORTILLA DE CHOCLO CARRETILLERA

\$15.09

Tortilla de choclo crocante acompañada de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebuchada del muelle.

PULPO AL GRILL

\$17.56

Pulpo al grill con papas doradas y ensalada de la casa.

TIRADITO MUELLE SUR

\$12.71

Finos cortes de lenguado y trozos de pulpo sellado a la parrilla bañado en deliciosa crema del muelle.

WANTANES DE LOMO SALTADO

\$12.48

Crujientes wantanes rellenos de lomo al wok. Disfrútalos acompañados con guacamole.

CAUSA DE CANGREJO

\$11.01

Masa de papa amarilla aderezada en zumo de limón, y un toque de ají amarillo sin picante, con aguacate y pulpa de cangrejo.

LANGOSTINOS A LA MILANESA

\$20.83

Crujientes langostinos acompañados con papas fritas o ensalada.



**CONCHAS
CRAB**



**TARTAR
DE SALMÓN**

CONCHAS CRAB

\$14.63

Rellenas de pulpa de cangrejo en queso parmesano gratinado.

CONCHAS A LA PARMESANA

\$19.36

Conchas de abanico marinadas en vino blanco, salsa inglesa y gratinadas con mantequilla y queso parmesano.

TRILOGÍA DE CANGREJO #1

\$31.96

Risotto de cangrejo, tortellini de cangrejo y conchas crab.

TRILOGÍA DE CANGREJO #2

\$31.96

Causa de cangrejo, crepes de cangrejo y wantanes de cangrejo.

TARTAR DE SALMÓN

\$14.70

Salmón, aguacate y tomate con un toque de culantro, acompañado de tostaditas en salsa de anguila.

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO

\$12.05

Atún y aguacate en salsa acebichada, acompañado con tostaditas.

*Precios no incluyen IVA y servicio.

A fisherman in a small boat is silhouetted against a vibrant sunset sky. He is pulling a large fishing net that is draped over the boat and extends into the air. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The water is dark and calm. The overall mood is serene and traditional.

— PASIÓN POR EL — MAR

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada a altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajíes, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión. Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche o llámalo Perú.



LECHE DE TIGRE
“LA VERÍDICA”



**CEBICHE DE LENGUADO,
PULPO Y CAMARONES**



**CEBICHE
CARRETIILLERO**



CEBICHE DE LENGUADO, PULPO Y CAMARONES

\$15.37

En leche de tigre con choclo y camote.

CEBICHE DE PESCADO

\$12.05

Pesca del día en nuestra riquísima leche de tigre, acompañado de choclo y camote glaseado.

LECHE DE TIGRE “LA VERÍDICA”

\$13.66

Abundante jugo de cebiche con mix mariscos concentrados, choclo, canchita y su toque de ají limo.

JIPIJAY

\$11.50

Mix de mariscos en abundante leche de tigre mezclada con nuestra salsa de maní. Acompañada de hilos de plátano verde y aguacate.

CEBICHE CARRETIILLERO

\$18.72

Plato de carretilla. Pescados y mariscos bien picados acompañados de abundante leche de tigre y crocante chicharrón de calamar.

LECHE APUMADA

\$12.46

Mix de mariscos en abundante leche apumada, camarones crocantes, choclo y alga frita.



**CEBICHE
SEGUNDO MUELLE**



**CEBICHE
TRES AJÍES**

CEBICHE SEGUNDO MUELLE

\$14.63

El de la casa. pescado y pulpo bañado en salsa segundo muelle, acompañado de choclo y camote glaseado.

TIRADITO A LA HUANCAÍNA

\$15.49

Tiras de pescado en crema de aji amarillo, acompañado de camote glaseado y choclo.

EL COMBINADO

\$13.77

Cebiche norteño de pesca del día, chicharrón de camarones y calamar.

CEBICHE TRES AJÍES

\$15.09

Mixtura de mariscos bañada en exquisita crema de ajíes, limón, cebolla roja en cuadritos y cilantro picado, acompañado de choclo y camote glaseado.



— DESDE —
1994

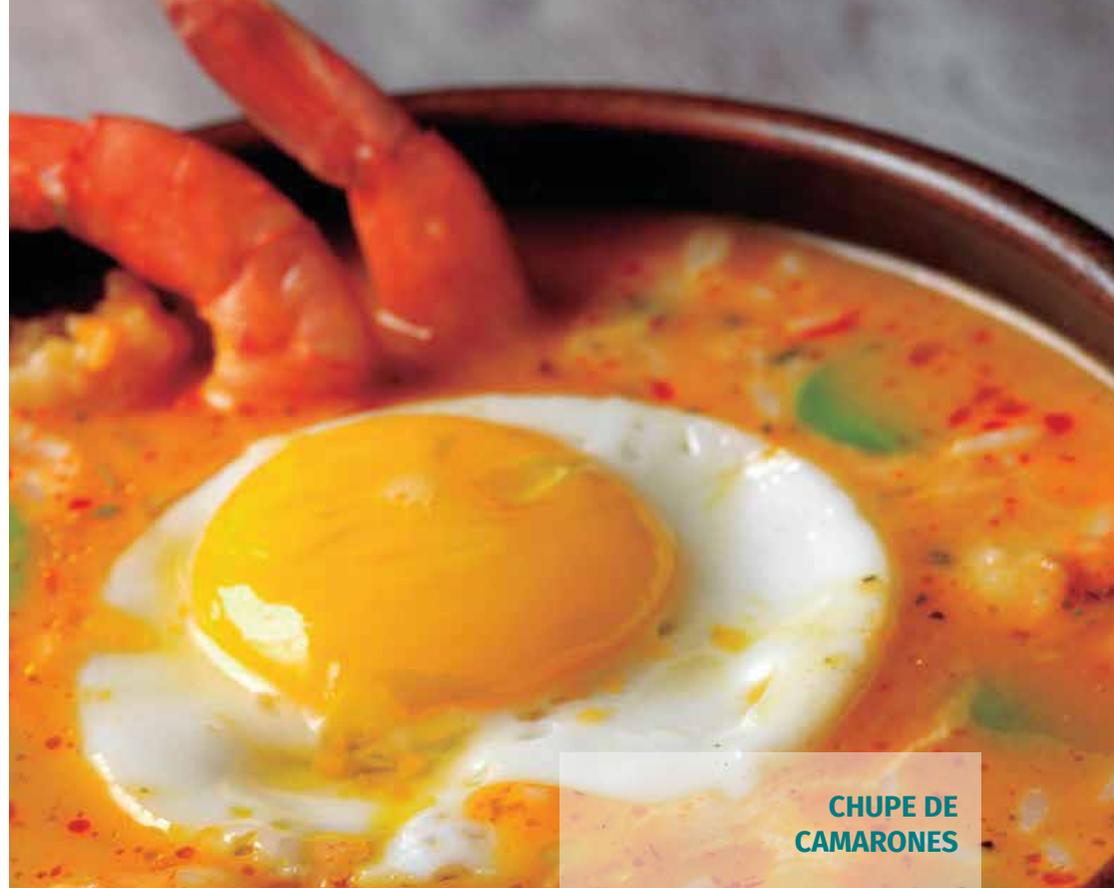
La creatividad y especial sazón de la cocina de Daniel Manrique hicieron sonar el nombre de Segundo Muelle por todo Lima, haciendo que al día de hoy, los platos con los que empezó, sigan siendo los clásicos más pedidos de la carta, en el Perú y el mundo.



**ATAMALADO
DE MARISCOS**



**CORVINA
A LO MACHO**



**CHUPE DE
CAMARONES**

CORVINA A LO MACHO

\$22.30

Filete de pescado al vapor cubierto con mariscos en crema de aji amarillo y culantro. Acompañado de arroz de blanco.

ATAMALADO DE MARISCOS

\$18.52

Arroz y mariscos a base de salsa norteña acompañados de un anticucho de pescado. Servido con salsa criolla.

PARIHUELA

\$19.87

Delicioso concentrado de pescado y mariscos con un toque de culantro y limón.

TACU TACU DE MARISCOS AL GRATÍN

\$19.20

Relleno de salmón ahumado y plátano dulce, cubierto de mariscos gratinados.

CHUPE DE CAMARONES

\$16.03

Concentrado de camarones, coral, papa amarilla, arroz, leche y habas. Servido con un delicioso huevo escalfado.

— DESDE —
1994

*Precios no incluyen IVA y servicio.

A close-up photograph of a hand sprinkling a brown powder over a dish of sliced white food items, likely a traditional Peruvian dish. The background is dark and blurred, with a warm light source visible on the right side.

— PERÚ — ORIENTAL

El detalle, la pulcritud y la precisión japonesa combinados con el calor del wok asiático despierta sabores increíbles. Si encima le añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos un mix único, original y propio.



**PARMA
ROLL**



**TACU
MAKI**



**JOSHAKE
MAKI**

**TACU
MAKI**

\$10.33

Empanizado relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa criolla.

**MAKI
DIABLO**

\$14.12

Salmón picante, queso crema y aguacate envuelto en quinua crocante, decorado con pulpo en salsa de olivo.

**PARMA
ROLL**

\$13.54

Relleno de aguacate, langostinos, coronado con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.

**TERI
MAKI**

\$11.44

Queso crema, aguacate y salmón por dentro, salmón flambeado y gajos de limón por afuera.

**JOSHAKE
MAKI**

\$12.48

Camarón crocante, salmón y aguacate cubierto con quinua en salsa cremosa de maracuyá.

**ACEBICHADO
NEW STYLE**

\$11.43

Maki de aguacate y langostinos, con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por afuera.

*Precios no incluyen IVA y servicio.



**CHAUFITA
CAPÓN**



**PLANCHA
ORIENTAL**

CHAUFITA CAPÓN

\$14.85

Arroz al wok con vainita china, chancho, pollo y camarones.

CHAUFA DE MARISCOS

\$16.36

Arroz frito con mariscos salteados al fuego.

PLANCHA ORIENTAL

\$21.31

Verduras salteadas al wok con trozos de corvina a la plancha y acompañada de arroz frito con vegetales.



— ÍTALO — PERUANO

Desde el mágico mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que, al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completa la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.



**RISSOTO DE
CORVINA EN
SALSA DE
ALCAPARRAS**



**RISOTTO
DE CANGREJO**



**FETUCCINI
MAREMONTI**



**RISOTTO
DE CANGREJO**

\$21.40

Arroz cremoso con pulpa de cangrejo flameado al vino blanco.

**RISOTTO CON CORVINA EN
SALSA DE ALCAPARRAS**

\$22.50

Arroz cremoso con corvina en salsa de mantequilla acompañados de alcaparras.

**RISOTTO
DE CAMARÓN**

\$19.42

Arroz cremoso con camarones y queso.

**RISOTTO
SEGUNDO MUELLE**

\$22.56

Arroz cremoso con verduras, mariscos de estación, vino blanco y parmesano.

**FETUCCINI
MAREMONTI**

\$19.80

Pasta en salsa napolitana con un toque picante, con pulpo al carbón.

**SALMÓN CON RISOTTO
DI MONTI**

\$23.50

Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla.

— ÍTALO —
PERUANO



*Precios no incluyen IVA y servicio.



**SPAGHETTI A LA
HUACAÍNA CON LOMO**



**PARPADELLE
MAR ADENTRO**

**SPAGHETTI A LA
HUACAÍNA CON LOMO**

\$20.65

Nuestro delicioso spagueti en salsa huacaína con lomo a la parrilla y servido con langostinos.

**FETUCCINI AL
PESTO CON ATÚN**

\$20.12

Pasta en salsa pesto y atún a la pimienta.

**PARPADELLE
MAR ADENTRO**

\$20.65

Pasta con camarones en salsa blanca y lomo a la plancha en salsa de champiñones.



— BIEN —

CRIOLLO

Sin amarres, ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos con sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana. Con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.



**ARROZ CALLAO
CON MARISCOS**



**RISOTTO DE QUINUA
CON LOMO SALTADO**



**ARROZ
CRIOLLO**



RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO

\$19.80

Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con lomo salteado al wok.

PLANCHA ANTICUCHERA

\$16.36

Trozos de lomo al grill, salsa anticuchera, choclo a la plancha y papas fritas.

TACU TACU CON LOMO SALTADO

\$17.04

Mezcla de arroz y frejoles acompañado de trozos de lomo, cebolla y tomates al wok.

TACU TACU ROMPE MUELLE

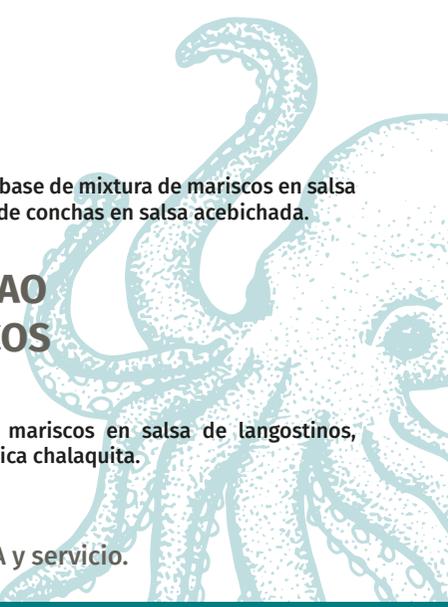
\$20.38

Mezcla de arroz y fréjol, relleno de plátano y queso, cubierto con pulpito parrillero y salsa de ají amarillo al anís.

ARROZ CRIOLLO

\$19.95

Arroz húmedo hecho a base de mixtura de mariscos en salsa norteña, acompañado de conchas en salsa acebichada.



ARROZ CALLAO CON MARISCOS

\$19.95

Arroz con mixtura de mariscos en salsa de langostinos, acompañado de la clásica chalaquita.

*Precios no incluyen IVA y servicio.



**TACU TACU
DE MARISCOS**



**LOMO
SALTADO**

TACU TACU DE MARISCOS

\$16.36

Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes.

RISOTTO CON LOMO SALTADO

\$19.53

Con lomo saltados e hilos de papa amarilla.

CORVINA CON MAJADO DE YUCA

\$18.07

Majado de yuca, acompañado de corvina en salsa norteña y salsa criolla.

PARRILLA MARINA

\$32.06

Pez espada, atún, pulpo, calamar y camarón a la parrilla acompañado de risotto con vegetales.

LOMO SALTADO

\$15.40

Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. Con arroz y papas fritas.



POSTRES

PIE DE
COCO



FRANCISCANA DE FRUTOS ROJOS



CHEESECAKE DE MARACUYÁ

FRANCISCANA DE FRUTOS ROJOS

\$5.86

Bizcocho humedecido con un mix de leches, relleno de crema pastelera y frutos rojos, acompañado de una salsa de chicha morada.

TRES LECHE AL BAILEYS

\$4.99

Clásico tres leches, esta vez al Baileys.

PIE DE COCO

\$4.99

Deliciosa combinación de coco y manjar sobre galleta acompañado de helado de vainilla y salsa de caramelo.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$4.99

La fruta de la pasión llega a su paladar en un exquisito cheesecake a base de maracuyá, queso crema y leche condensada.

POSTRES

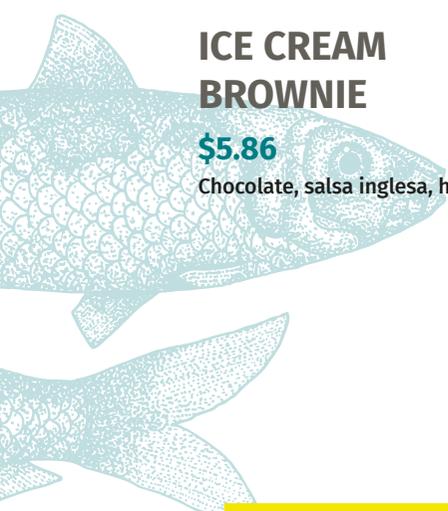
*Precios no incluyen IVA y servicio.



**ICE CREAM
BROWNIE**



**CROCANTE
DE MANZANA**



**ICE CREAM
BROWNIE**

\$5.86

Chocolate, salsa inglesa, helado de vainilla y fudge.

**SUSPIRO
LIMEÑO**

\$5.86

Manjar, copos de merengue italiano y canela.

**CROCANTE
DE MANZANA**

\$5.86

Una maravilla que solo encontrarás en nuestros restaurantes. Finas capas de manzana coronadas con una masa crocante de avena al aroma de canela y helado de vainilla.

POSTRES



*Precios no incluyen IVA y servicio.

A glass of orange juice is the central focus, set against a dark background with some green leaves and white paper scraps. The text is overlaid on the glass.

— BEBIDAS —
SOFT

JUGOS

+ \$1,00 pídelo frozen

CHICHA MORADA

\$3.25

JUGO DE FRUTILLA

\$3.00

JUGO DE MARACUYÁ

\$3.00

LIMONADA CON FRUTILLA

\$3.25

JUGO DE MORA

\$3.00

JUGO DE NARANJA CON FRUTILLA

\$3.25

JUGO DE PIÑA

\$3.00

LIMONADA IMPERIAL

\$3.25

JUGO DE NARANJILLA

\$3.00

JUGO DE NARANJA

\$3.00

LIMONADA

\$3.00

JARRAS DE JUGOS

CHICHA MORADA

\$12.00

JUGO DE FRUTILLA

\$11.00

JUGO DE MARACUYÁ

\$11.00

LIMONADA CON FRUTILLA

\$12.00

JUGO DE MORA

\$11.00

JUGO DE NARANJA CON FRUTILLA

\$12.00

JUGO DE PIÑA

\$11.00

LIMONADA IMPERIAL

\$12.00

JUGO DE NARANJILLA

\$11.00

JUGO DE NARANJA

\$11.00

LIMONADA

\$11.00

BEBIDAS SOFT

COCA COLA REGULAR

\$2.49

SPRITE

\$2.49

AGUA CON GAS GÜITIG 330

\$2.08

COCA COLA LIGHT

\$2.49

INCA KOLA

\$2.49

COCA COLA ZERO

\$2.49

AGUA SIN GAS PURE WATER 330

\$1.67



—BEBIDAS—
SOFT

*Precios no incluyen IVA y servicio.



— BEBIDAS —

CALIENTES

BEBIDAS CALIENTES

AGUAS AROMÁTICAS

\$2.46

ESPRESSO

\$2.29

CORTADO

\$2.08

CAPUCCINO

\$3.01

ESPRESSO DOBLE

\$2.87

IRISH COFFEE

\$6.25

CAFÉ DESCAFEINADO

\$3.01

MOKACCINO

\$3.04



—BEBIDAS—
CALIENTES

*Precios no incluyen IVA y servicio.



CALETA DE PESCADORES - PLAYA SUR
BALNEARIO SAN BARTOLO
LIMA, PERÚ



PacifiCard