



BIENVENIDO

A NUESTRO SABOR

COSTA RICA 2015

Segundo Muelle
pasión por el mar



La historia de nuestro sabor

Mi abuelo fundó nuestra casa en San Bartolo, un balneario del sur de Lima, en el año 1953. Antes de aprender a caminar yo ya estaba pataleando en el mar. Siempre disfruté del pescado más fresco, gracias a los pescadores de la caleta de playa sur que abastecían a todo San Bartolo. Recuerdo mucho el cebiche, lo preparaban en casa y la costumbre era dejar cocinar un poco el pescado. Nuestros *nuggets* eran los pejerreyes arrebozados. La técnica del sudado que preparaba mi madre era única: al horno (hoy en día se prepara todo en sartén o en olla). Recuerdo también el pescado frito entero con arroz y salsa criolla, el plato más sencillo era el más espectacular. En esa misma playa aprendí a pescar a los 15 años y poco después encontré mi vocación cocinando para mis amigos.

Hoy la gastronomía en el Perú es un fenómeno de masas que nos obliga a estar siempre adelante, en el futuro. Sin embargo, encontramos la inspiración en estas miradas al pasado, a las técnicas de antaño, a nuestros recuerdos. Estas historias nos llenan de ilusión y de ganas de seguir innovando y descubriendo nuevos sabores.

Todas esas enseñanzas han dado frutos. El Segundo Muelle tiene 16 restaurantes en 5 países del mundo, con más de 600 colaboradores y atiende a 2,000 clientes al día. Por eso siempre recuerdo esos veranos en San Bartolo, dónde descubrí mi vocación. Ese es el legado que quiero presente en cada local de Segundo Muelle, en el Perú y en el extranjero. Quienes nos visitan encuentran que junto a un gran sabor siempre hay una gran historia.

Daniel Manrique
DIRECTOR GENERAL SEGUNDO MUELLE



Causa Segundo Muelle



Leche de tigre “La Verdica”



Wantanes de lomo saltado



Plancha batayaki y onigiri



PIQUEOS FRÍOS

Causa Segundo Muelle

Causa de cangrejo coronada con chicharrón de pescado y bañada en salsa chorrillana.

Pulpo al olivo

Un clásico. Pulpo, palta Hass y aceitunas de botija.

Leche de tigre “La Verdica”

Nuestro homenaje a un clásico de la cocina.

PIQUEOS CALIENTES

Wantanes de lomo saltado

Abundantes, consistentes y crocantes.

Plancha batayaki y onigiri

Mariscos a fuego vivo bañados con salsa batayaki.

CEBICHES

Cebiche de pescado

Pesca fresca del día bañada con nuestra leche de tigre.

Cebiche de mariscos a los tres ajíes

El ganador. Mariscos bañados con nuestros mejores ajíes.

Cebiche Segundo Muelle

De los más aplaudidos, pescado y pulpo bañados con nuestra crema de ajíes.

Cebiche carretillero

Un plato con calle. Cebiche de mariscos y crocante chicharrón en abundante leche de tigre.

TIRADITOS

Tiradito de pescado a la huancaína

Frescas tiras de pescado bañadas con la clásica salsa huancaína.

MUELLE JAPONÉS

Acebichado new style

Relleno de palta y camarón empanizado, cubierto con atún, bañado en salsa acebichada y coronado con crujientes calamares picantes.

Batayaki maki

Relleno de queso crema, palta y salmón ahumado. Cubierto con tenkatsu y mariscos en salsa batayaki.

Teri-maki

Relleno de queso crema, palta y salmón fresco, cubierto de salmón flambeado en salsa de anguila y coronado con gajos de limón.

Maki de conchas en salsa de maracuyá

Relleno de camarón, queso crema y palta. Cubierto con conchas flambeadas al maracuyá.



Cebiche de mariscos a los tres ajíes



Cebiche Segundo Muelle



Tiradito de pescado a la huancaína



Acebichado new style



Batayaki maki

ENSALADAS, SOPAS Y SUDADOS

Ensalada mediterránea

Mix de lechugas, pollo a la plancha, queso frito en vinagreta balsámica.

Ensalada Caesar´s con pescado crocante

A las clásicas lechugas frescas les sumamos dedos crocantes de pescado y las bañamos con salsa Caesar´s. Pídela también con pollo crocante.

Parihuela

Reconfortante concentrado de mariscos, culantro y limón.

Chupe de camarones

Con camarones, papa amarilla, habas, arroz y huevo escalfado.

Sudado de pescado

A fuego lento. Filete de pescado, cebolla y ajíes cocidos lentamente.

PESCADOS

Atún a la parrilla en salsa teriyaki

Marinado, grillado y servido con salsa oriental con verduras al wok.

Pescado a lo macho

De los mejores. Filete al vapor bañado con nuestros mariscos a lo macho.

Pargo entero

Crocante pescado de peña, salsa criolla y arroz. Pídela también con salsa a lo macho, sudada o chorrillana.



Ensalada mediterránea



Parihuela



Sudado de pescado



Pesacdo a lo macho



Atún a la parrilla en salsa teriyaki



Atamalado de mariscos



Risotto Segundo Muelle



Tacu tacu con picante de mariscos



Spaghetti a la huancaína con lomo



Fettuccini al pesto con atún a la pimienta

ARROCES Y RISOTTOS

Atamalado de mariscos

Inspiración piurana. Arroz húmedo con mariscos al culantro y anticucho de pescado.

Chaufita Capón

Pollo, chanco y camarones al wok, acompañados de wantanes.

Risotto Segundo Muelle

Champignones, espinacas y mariscos de la estación.

TACU TACUS

Tacu tacu con picante de mariscos

De pallares de Ica, bañado con mariscos de estación en crema de ajíes.

Tacu tacu a la chiclayana

De frejol y pallares, cubierto con mariscos y pez espada en abundante salsa de culantro.

PASTAS

Spaghetti a la huancaína con lomo

Deliciosa fusión de huancaína caliente, lomo al carbón y camarón.

Fettuccini al pesto con atún a la pimienta

Pídelo al término que prefieras.

CHICHARRONES

Chicharrón de calamar

Crujientes aros acompañados de yucas, salsa tártara y golf.

Camarones al panko

Colas de camarones al panko.

FUERA DEL MAR

Lomo saltado

Uno de nuestros platos más aplaudidos.

Risotto con lomo saltado

Una especialidad de Segundo Muelle.

Pollo a la plancha

Con arroz y papas fritas.

POSTRES

Tres leches

Bizcochuelo embebido en tres leches, decorado con chantilly y chocolate.

Suspiro a la limeña

Dulce y suave manjar cubierto por copos de merengue italiano con un delicado sabor a canela.

Cheesecake de maracuyá

Dulce y suave manjar cubierto por copos de merengue italiano con un delicado sabor a canela.



Chicharrón de calamar



Lomo saltado



Risotto con lomo saltado



Tres leches



Suspiro a la limeña



ARMA TU MENÚ CON TUS PLATOS FAVORITOS

Milanesa de pollo
o pescado

Fettuccini
a lo Alfredo

Chicharrón de pollo
con arroz y papas
fritas

con
Gaseosa y
Helado

ESPÍRITUS DEL MUELLE

Mojito colado
Licuado con ron dorado, hojas de hierba buena, zumo de limón, piña golden y crema de coco.

Maracumanto
Batido con pisco quebranta La Caravedo, licor de sandía, crema de coco, zumo fresco de maracuyá y aguaymanto.

Sangre de toro
Creado con pisco quebranta La Caravedo, vino tinto, jarabe de canela, zumo de naranja y acompañado con durazno picado.

SABORES DEL PERÚ

Chilcano clásico
Pisco 100, zumo fresco de limón, bitter angostura y ginger ale.

Pisco sour
Pisco 100, zumo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Maracuyá sour
Pisco 100, zumo de maracuyá, jarabe de goma y clara de huevo.

COCTELERÍA CLÁSICA

Mojito
Margarita
Daiquiri (frutas)
Piña colada

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Jack Daniel’s Tennessee
Jack Black Label 12 años
Flor de caña 7 años
Zacapa 23
Absolut
Grey Goose
Courvoisier
Hennessy XO
Cardenal Mendoza
Duque de Alba
Bombay Dry
Tankeray



Maracumanto



Sangre de toro



Chilcano clásico



Pisco sour



Maracuyá sour

CERVEZAS

Imperial
Pilsen
Bavaria Gold
Heiniken
Cuzqueña
Corona

BEBIDAS FRÍAS

Limonada / Chicha Morada
Ice Tea
Jarra de Limonada
Jarra Chicha Morada

JUGOS

Limonada
Jugos Piña / Fresa / Maracuyá

AGUAS & GASEOSAS

Vichy Catalán
San Pellegrino
Font D’or
Coca Cola
Fanta Colita
Sprite

CAFÉS

Café americano
Café expresso
Infusiones
Cappuccino
Café con leche

VINOS POR COPA

Santa Julia Orgánico
Sauvignon Blanc.

Carmen Reserva
Cabernet Sauvignon.

VINOS MEDIA BOTELLA

Marqués de Cáceres
Blanco Chardonnay.

Navarro Correas
Malbec.

VINOS BLANCOS BOTELLA

Santa Julia Reserva
Torrantes, Chardonnay.

Navarro Correas
Colección Privada, Chardonnay.

VINOS TINTOS BOTELLA

Marqués de Casa Concha
Cabernet Sauvignon.

Marqués de Cáceres
Reserva Tempranillo.

CAVAS

Laurent Perrier Brut