



PASIONES PARA COMPARTIR.

Y picar. La mejor comida es la que se disfruta con la mejor compañía.

👉 Piqueos 👈

Mejillones a la chalaca € 4.90* / € 8.90**

Mejillones coronados con una salsa a base de cebolla, tomate, cilantro, limón y choclo.

Spring rolls de ají de gallina € 4.90* / € 8.90**

Crujientes y rellenos de ají de gallina, servidos con crema de rocoto.

Wantanes de lomo saltado € 5.90* / € 10.90**

Crocantes wantanes rellenos de solomillo salteado acompañado de guacamole y salsa de lomo.

Zamburiñas a la parmesana € 6.90* / € 12.90**

Zamburiñas marinadas al vino blanco, cubiertas con queso parmesano y mantequilla, gratinados lentamente.

Anillos de calamar € 8.90* / € 10.90**

Crujientes anillos de calamar servidos con salsa golf.

Langostinos a la milanesa € 9.90* / € 12.90**

Crocantes langostinos empanizados al panko acompañados de nuestra salsa golf.

Pulpo al olivo € 9.90

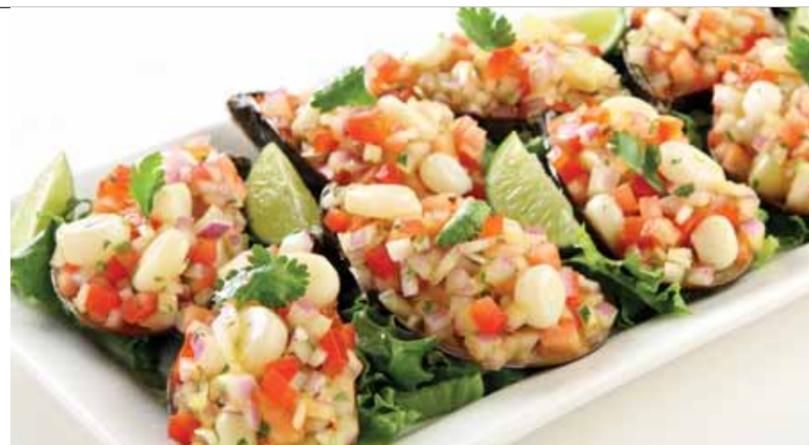
Finas láminas de pulpo marinadas con limón y aceite de oliva, servidas con una mayonesa de aceitunas.

Causa crocante € 9.90

Deliciosa masa de papa, frita al panko, rellena de queso y aguacate, servida con langostinos en salsa de mantequilla dulce-picante.

*1/2 RACIÓN / **RACIÓN

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Mejillones a la chalaca



Spring rolls de ají de gallina



Causa crocante

Anticucho de solomillo € 14.90

Auténticas brochetas de sazón peruana. Sabrosos cortes de solomillo a la parrilla, marinados en nuestra particular salsa de ají panka.

Jalea del pescador € 17.90

Al perol, mariscos de estación, pescado, plátano frito y salsa criolla.

Plancha anticuchera € 18.90

Trozos de solomillo y pollo a la plancha en salsa anticuchera, servidos con papas en salsa huancaína.

Plancha batayaki € 18.90

Mariscos a la plancha bañados en mantequilla dulce - picante.

Parrilla marina € 19.90

Al carbón, nuestros mejores pescados y mariscos acompañados por un cremoso arroz.

*1/2 RACIÓN / **RACIÓN

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Jalea del pescador



Plancha anticuchera



Plancha batayaki

🌿 Muelle Japonés 🌿

Maki de pulpo al olivo € 5.90* / € 10.90**
Relleno de atún, aguacate y queso crema, cubierto con láminas de pulpo en mayonesa de aceitunas.

Maki furai € 5.90* / € 10.90**
Relleno de langostino crocante, queso crema y aguacate, empanizado por fuera.

Maki de pulpo thai € 5.90* / € 10.90**
Relleno de atún y aguacate, acompañado de pequeños trozos de pulpo flambeados y bañados en nuestra salsa thai con un toque de picante y cebollita china.

Tiramaki € 5.90* / € 10.90**
Relleno de langostino crocante y aguacate. Cubierto con láminas de pescado bañadas en salsa de ají amarillo.

Causaki € 5.90* / € 10.90**
De papa amarilla. Relleno de langostino, queso crema y aguacate. Cubierto con pescado en salsa de ají y coronado con salsa chalaca.

Kill maki Bill € 5.90* / € 10.90**
Relleno de atún con aguacate y por fuera lenguado flambeado con aceite de ajonjolí, acompañado de una salsa de soja picante.

Avocado maki € 5.90* / € 10.90**
Relleno de atún, queso crema y langostino empanizado, por fuera finas láminas de aguacate bañadas en salsa de anguila y semillas de ajonjolí.



Acebichado new style



Causaki



Avocado maki

*MEDIA TABLA / **TABLA COMPLETA

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC

Acebichado new style € 5.90* / € 10.90**
Relleno de langostino y aguacate, cubierto de atún bañado en nuestra salsa acebichada y coronado con tartar de chicharrón de calamar picante.

Teri-maki € 5.90* / € 10.90**
Relleno de salmón, aguacate y queso crema. Cubierto de salmón flambeado al teriyaki.

Maki achifado € 5.90* / € 10.90**
Relleno de langostino, piña grillada y verduras salteadas en salsa tausí.

Batayaki maki € 5.90* / € 10.90**
Relleno de queso crema, aguacate y salmón. Cubierto con tenkatsu y mariscos en salsa batayaki.

Maki vegetariano € 5.90* / € 10.90**
Relleno de espárrago, hongo hidratado dulce y aguacate. Cubierto con espinaca y salsa agridulce.

Maki de vieiras en salsa de maracuyá € 6.90* / € 12.90**
Relleno de langostino, queso crema y aguacate. Cubierto con vieiras flambeadas al maracuyá.

*MEDIA TABLA / **TABLA COMPLETA

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Maki achifado



Batayaki maki



Teri-maki

segundomwelle
pasión por el mar

EN LA ORILLA.

Entrantes. Justo antes de meterte al mar.



Ensaladas

Ensalada mediterránea € 8.90

Mix de lechugas, escalopines de pollo y queso frito en vinagreta balsámica.

Ensalada Caesar's con pollo crocante € 9.90

Lechugas frescas, parmesano, crujientes dedos de pollo en salsa Caesar's.

Ensalada thai € 10.90

Langostinos grillados, col, zanahorias y lechugas con crocantes cacahuetes al estilo thai.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Ensalada mediterránea



Ensalada Caesar's con pollo crocante



Ensalada thai

Ensalada de mariscos € 11.90

Mixtura de mariscos sazonada con limón, ají amarillo, cebolla, cilantro y choclo, acompañado de aguacate y tomate.

Ensalada de langostinos a la BBQ € 11.90

Mixtura de lechugas sazonada con nuestra especial salsa barbacoa, acompañadas de langostinos, pollo y piñas a la parrilla.

Ensalada de atún oriental € 12.90

Lechugas frescas acompañadas de atún a la parrilla, bañada en nuestra vinagreta oriental.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Ensalada de mariscos



Ensalada de langostinos a la BBQ



Ensalada de atún oriental

segundomwelle
pasión por el mar

EL ALMA DE NUESTRA **COCINA.**

Cebiches y tiraditos. Sabores de siempre
que nos siguen sorprendiendo.



🌿 Cebiches 🌿

Cebiche natural € 12.90

Pesca fresca del día bañada con nuestra leche de tigre.

Cebiche mixto € 12.90

Pescado fresco del día y mariscos de estación.

Cebiche Segundo Muelle € 12.90

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

Cebiche de mariscos a los tres ajíes € 12.90

El ganador. Mariscos bañados con nuestros mejores ajíes.

Cebiche "Combinao" € 12.90

Cebiche de pescado y chicharrón mixto.

Cebiche carretillero € 12.90

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

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Cebiche Segundo Muelle



Cebiche "Combinao"



Cebiche carretillero

🌿 Tiraditos 🌿

Tiradito mar-acuyá € 9.90

Pescado blanco y pulpo bañados en salsa de maracuyá.

Tiradito nikkei € 10.90

Fusión, técnica japonesa y sabor peruano.

Tiradito a la huancaína € 12.90

Cortes de lenguado en tiras, cubiertas en salsa tipo a la huancaína a base de crema de ají amarillo, limón y perejil.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Tiradito mar-acuyá



Tiradito nikkei



Tiradito a la huancaína

segundo muelle
pasión por el mar

SAZÓN PERUANA:
ÚNICA
EN EL MUNDO



👉 Tacu Tacus 👈

Tacu tacu chifero € 11.90

Arroz chaufa dorado y alubias, coronado con langostinos y verduras al estilo Capón.

Tacu tacu a la chiclayana € 13.90

En base a arroz y alubias, cubierto con mariscos y pez espada en abundante salsa de cilantro.

Tacu tacu con picante de mariscos € 13.90

En base a arroz y alubias servido con picante de mariscos de estación y guisantes, acompañado de salsa criolla.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Tacu tacu chifero



Tacu tacu a la chiclayana



Tacu tacu con picante de mariscos

👉 Pescados 👈

Milanesa de pescado € 10.90

Crocante filete de pescado, acompañado de papas fritas y arroz.

Pez espada con salsa de chupe € 13.90

Grillado con puré rústico en salsa del sur del Perú.

Atún a la parrilla en salsa teriyaki € 13.90

Medallón de atún a la parrilla, bañado en una salsa agri dulce acompañado de arroz blanco al sésamo.

Pescado a lo macho € 13.90

Filete de pescado al vapor bañado en una cremosa salsa a base de mariscos de estación, crema y ají amarillo.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Pez espada con salsa de chupe



Atún a la parrilla en salsa teriyaki



Pescado a lo macho

segundomuelle
pasión por el mar

RECETAS QUE VIAJAN Y LLEGAN POR MAR

Influencias de todo el mundo que
desembarcaron en nuestra mesa.



Arroces y Risottos

Chaufita Capón € 11.90

Pollo, cerdo y langostinos al wok, acompañados de wantanes.

Atamalado de mariscos € 11.90

Inspiración del norte del Perú. Arroz húmedo con mariscos al cilantro y anticucho de pescado.

Risotto negro con calamares € 11.90

Arroz cremoso con calamares en su tinta.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Chaufita Capón



Atamalado de mariscos



Risotto negro con calamares

Risotto de langostinos € 13.90

Arroz cremoso acompañado de langostinos salteados al vino blanco, ají amarillo y un toque de azafrán.

Salmón al fuego con risotto di monti € 13.90

Servido con cremoso arroz y verduras de estación.

Risotto de hongos con pez espada € 13.90

Cremoso arroz de hongos servido con pez espada a la parrilla.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Risotto de langostinos



Salmón al fuego con risotto di monti



Risotto de hongos con pez espada a la parrilla

👉 Pastas 👈

Spaghetti frutti di mare € 13.90

Pasta al dente bañada en una salsa a base de mariscos de estación, tomates frescos y aceite de oliva.

Papardelle al pesto con atún a la pimienta € 14.90

Pasta al dente bañada en tradicional salsa al pesto, acompañada de atún en salsa a la pimienta.

Tortellini de ricotta en salsa de langostinos € 14.90

Pasta rellena de queso ricotta bañada en una cremosa salsa de langostinos y ají amarillo, perfumada al azafrán.

Papardelle lomo mar adentro € 15.90

Pasta al dente bañada en salsa blanca y langostinos, acompañada de solomillo en salsa de champiñones.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Papardelle al pesto con atún a la pimienta



Tortellini de ricotta en salsa de langostinos



Papardelle lomo mar adentro

👉 Saltados 👈

Lomo saltado € 14.90

Cubos de solomillo fino, cebollas y tomates salteados a fuego vivo, acompañado de crocantes papas fritas y arroz blanco.

Spaghetti saltado de solomillo a la criolla € 14.90

Nuestro clásico saltado de carne, servido esta vez con spaghetti al dente.

Risotto de lomo saltado € 15.90

Arroz cremoso acompañado de solomillo, tomates, cebollas, ají amarillo y cilantro salteados al wok.

Tacu tacu con lomo saltado € 16.90

En base a arroz y alubias servido con un salteado de solomillo, tomates, cebollas y ají amarillo.

👉 Fuera del Mar 👈

Milanesa de pollo con papas € 10.90

Filete de pechuga empanada al panko servida con crocantes papas fritas y arroz.

Risotto de ají de gallina € 11.90

Cremoso arroz a base de ají de gallina coronado con brochetas de pollo en salsa anticuchera.

Solomillo en salsa de champiñones € 14.90

Solomillo a la plancha, bañado con una salsa de champiñones y vino tinto.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



Lomo saltado

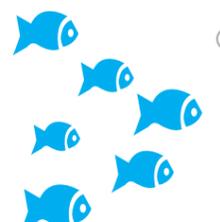


Risotto con lomo saltado



Tacu tacu con lomo saltado

MUELLE KIDS

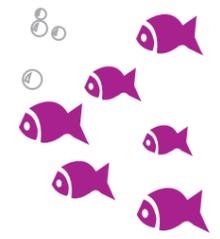


chicharrón
de pollo
€ 8.90

spaghetti
a lo alfredo
€ 8.90

chicharrón
de pescado
€ 8.90

solomillo
a la parrilla
o plancha
€ 9.90



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC



TRADE MARK
Heineken[®]

