


INFLUENCIAS

- SEGUNDO MUELLE -



El Perú es un país con infinitas influencias. Transitando de la selva a la costa, cruzando cordilleras, desafiando todas las naturalezas posibles, los peruanos de todos lados intercambiaron saberes y sabores. Con la llegada de los españoles se abrió un puente que nos conectó con el resto de Europa y sus insumos, con las cocinas de países como Italia y Francia. Las migraciones china y japonesa continuaron el oleaje de influencias. Nos trajeron nuevas técnicas, nuevas maneras de disfrutar la comida. Y todo se mezcló en las ollas milenarias de nuestra tradición.

Hasta el día de hoy, nuestra cocina sigue en ebullición, fusionando todos estos sabores, re-inventándose, volviendo a nacer en cada plato.

Esta carta es la historia de nuestras influencias.

Que disfruten el viaje. Buen provecho.



El Mar

El mar siempre ha sido una gran influencia para nosotros. En sus sabores todavía evocamos esos restaurantes de balneario, donde el dueño era el cocinero y sus hijos atendían. Salían a pescar de madrugada y cocinaban desde muy temprano. El mar y la cocina son dos pasiones que encuentran la armonía perfecta en esos veranos inolvidables.



Cebiche carretillero



Cebiche tres ajíes



Leche apumada



Tiradito de aji amarillo



Cebiche Segundo Muelle

- | | |
|--|--|
| ◆ CEBICHE SEGUNDO MUELLE S/. 48.00 | ◆ LECHE APUMADA S/. 36.00 |
| Pescado y pulpo en crema secreta de la casa. | Mariscos de estación, acompañados de crocantes langostinos, camote y choclo. |
| ◆ CEBICHE TRES AJÍES S/. 48.00 | ◆ CEBICHE DE PESCADO, PULPO Y LANGOSTINOS S/. 46.00 |
| Mariscos en crema de tres ajíes. | En leche de tigre con choclo y camote. |
| ◆ TIRADITO DE AJÍ AMARILLO S/. 43.00 | ◆ CEBICHE NORTEÑO S/. 46.00 / 52.00* |
| Tiras de pescado en crema de ají amarillo. | Pesca del día en leche de tigre, al estilo del norte peruano con ají limo, culantro, yuca y chifles. |
| ◆ LECHE DE TIGRE "LA VERÍDICA" S/. 33.00 | |
| Pescado y mariscos en abundante jugo de cebiche. | |

* Pesca premium



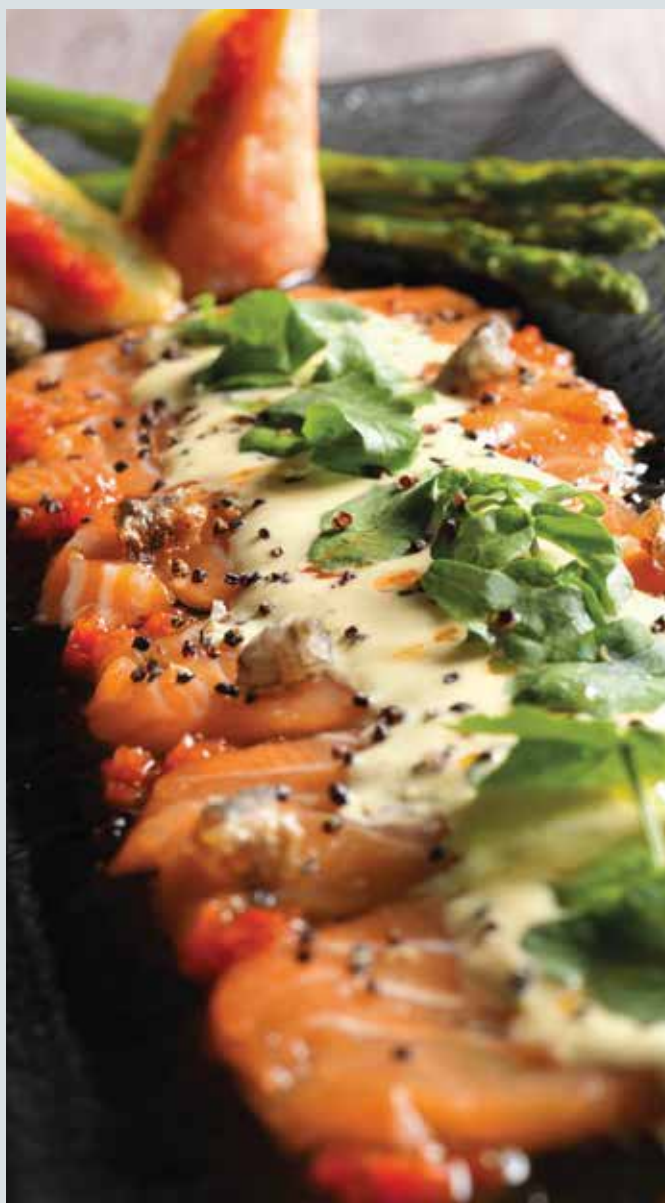
Cebiche frito



Cebiche de pescado



Cebiche "El Fresco"



Tiradito de salmón

- ◆ **CEBICHE DE PESCADO** S/. 45.00 / 49.00*
 Pesca del día en leche de tigre con choclo y camote.
- ◆ **CEBICHE FRITO** S/. 49.00
 Servido en crema de ají limo, con tempura de camote y choclo a la plancha.
- ◆ **CEBICHE CARRETILLERO** S/. 49.00
 Pescado y mariscos bien picados, chicharrón de calamar y abundante leche de tigre.
- ◆ **CEBICHE "COMBINAO"** S/. 49.00
 Cebiche norteño de pesca del día y chicharrón de langostinos y calamar.
- ◆ **TIRADITO DE SALMÓN** S/. 46.00
 Con salsa acebichada y causita ahumada.
- ◆ **CEBICHE "EL FRESCO" DEL SILENCIO** S/. 78.00
 Para compartir, pesca premium acompañada con poderosa leche de tigre, camote, choclo y chifles.
- ◆ **TIRADITOMIX** S/. 46.00
 Atún, pulpo y langostinos en crema cebichera del muelle con ají limo.

* Pesca premium

Oriente

La cocina china está presente hace mucho en nuestros sabores, con ella aprendimos a disfrutar la fusión de sabores muy distintos. Y qué decir de la japonesa que en muchos sentidos cambió nuestra forma de cocinar. Su estilo de cortes, su peculiar uso de insumos. La frescura del pescado en un sashimi, por ejemplo, que fue la inspiración para crear los internacionalmente famosos tiraditos.



Trío de wantanes



Maki diablo



Kani maki



Tacu maki



Joshake maki

- ◆ **SASHIMI DE SALMÓN** S/. 31.00
4 cortes de salmón.
- ◆ **SASHIMI DE PESCADO** S/. 31.00
4 cortes de pescado.
- ◆ **TABLA DE SASHIMI** S/. 65.00
15 cortes de pescado y mariscos.
- ◆ **KANI MAKI** S/. 38.00*
Langostino crocante y palta, cubierto con pulpa de cangrejo picante.
- ◆ **TACU MAKI** S/. 38.00*
Empanizado, relleno de salmón, queso crema y palta, cubierto con salsa criolla.
- ◆ **ACEBICHADO NEW STYLE** S/. 38.00*
Palta y langostinos por dentro, atún, salsa acebichada y calamares crocantes por fuera.
- ◆ **TERI-MAKI** S/. 38.00*
Queso crema, palta y salmón por dentro, salmón flambeado y gajos de limón por fuera.
- ◆ **MAKI DIABLO** S/. 38.00*
Relleno de queso crema, palta y salmón en salsa picante, envuelto en quinua crocante y pulpo en salsa al olivo.
- ◆ **JOSHAKE MAKI** S/. 40.00**
Langostino crocante, salmón y palta cubierto con quinua en salsa cremosa de maracuyá.
- ◆ **MAKI DE CONCHAS EN MARACUYÁ** S/. 40.00*
Queso crema, palta y langostino. Conchas al maracuyá por fuera.

* Media tabla S/. 26.00 / ** Media tabla S/. 28.00



Atún teriyaki

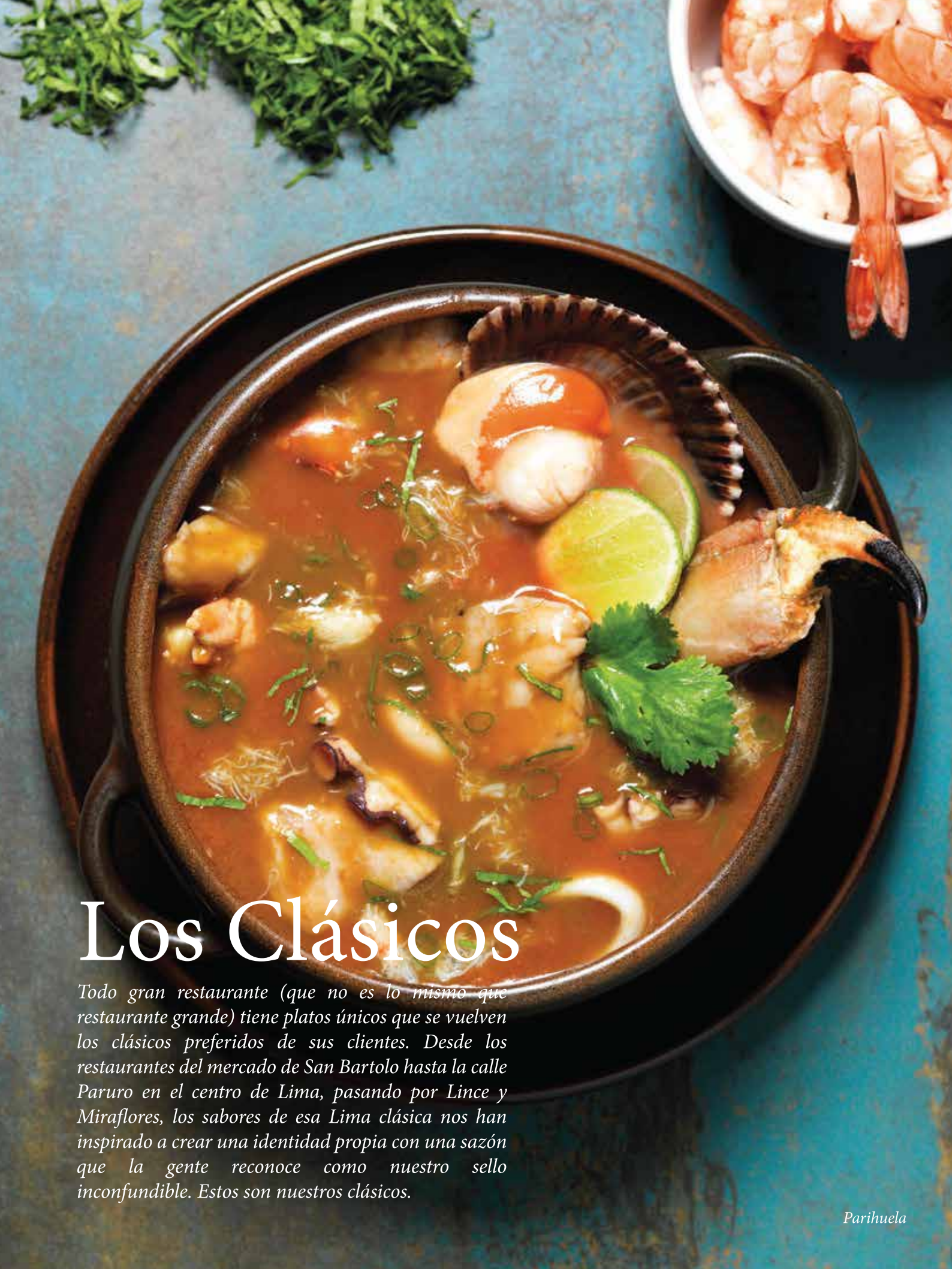


Arroz con lomo y langostinos al curry



Langostinos furai

- | | |
|--|---|
| <p>◆ TRÍO DE WANTANES S/. 42.00
 Mix de wantanes, gyozas y sui kao.
 Acompañados de salsa tamarindo y
 salsa wayen.</p> | <p>◆ SALTADO ORIENTAL S/. 39.00
 Pescado, langostinos y calamar con
 verduras al wok.</p> |
| <p>◆ LANGOSTINOS FURAI S/. 42.00
 Empanizados y crocantes acompañados
 de salsa de maracuyá.</p> | <p>◆ ARROZ CON LOMO Y
 LANGOSTINOS AL CURRY S/. 49.00
 Arroz dulce al curry con lomo y
 langostinos al wok, con verduras
 salteadas.</p> |
| <p>◆ ATÚN TERIYAKI S/. 44.00
 A la parrilla, con salsa oriental y verduras
 al wok.</p> | |



Los Clásicos

Todo gran restaurante (que no es lo mismo que restaurante grande) tiene platos únicos que se vuelven los clásicos preferidos de sus clientes. Desde los restaurantes del mercado de San Bartolo hasta la calle Paruro en el centro de Lima, pasando por Lince y Miraflores, los sabores de esa Lima clásica nos han inspirado a crear una identidad propia con una sazón que la gente reconoce como nuestro sello inconfundible. Estos son nuestros clásicos.



Causa Segundo Muelle



Chupe de camarones



Conchas crab



Piqueo tres cebiches

- | | |
|--|---|
| ◆ PIQUEO TRES CEBICHES S/. 86.00
Cebiche tres ajíes, cebiche norteño y cebiche Segundo Muelle. | ◆ CAUSA DE CANGREJO S/. 35.00
Papa amarilla, palta, mayonesa y pulpa de cangrejo. |
| ◆ PIQUEO FRÍO CON CAUSA S/. 86.00
Cebiche norteño, causa de cangrejo y tiradito a la huancaína. | ◆ CAUSA ACEBICHADA S/. 45.00
Causa de cangrejo y cebiche al ají limo. |
| ◆ RONDA CALIENTE S/. 86.00
Wantanes, uñas de cangrejo, conchas parmesanas y chicharrón mixto. | ◆ CHUPE DE LANGOSTINOS / CAMARONES* S/. 43.00 / 59.00
Sopa de langostinos o camarones, coral, papa amarilla, arroz y habas. |
| ◆ CONCHAS A LA PARMESANA (8 unid.) S/. 44.00
Conchas de abanico en queso parmesano gratinado. | ◆ PARIHUELA S/. 42.00
Concentrado de pescado y mariscos, toque de culantro y limón. |
| ◆ CONCHAS CRAB S/. 41.00
Rellenas de pulpa de cangrejo en queso parmesano gratinado. | ◆ CHICHARRÓN MIXTO S/. 43.00
Mariscos y pescados con yuca crocante, golf y tártara. |
| ◆ CHORITOS A LA CHALACA (10 unid.) S/. 32.00
Choritos (mejillones) y chalaquita de cebolla, tomate, choclo y culantro. | ◆ CHICHARRÓN DE PESCADO S/. 43.00
Pescado frito con yuca crocante, golf y tártara. |
| ◆ CAUSA SEGUNDO MUELLE S/. 41.00
Papa amarilla, pulpa de cangrejo y chicharrón de pescado escabechado. | ◆ CHICHARRÓN DE LANGOSTINOS S/. 46.00
Colas de langostinos con yuca crocante, golf y tártara. |

* Consultar veda



Papardelle mar adentro



Atamalado de mariscos



Jalea del pescador



Chaufita "Capón"



Pescado a lo macho

- ◆ **PESCADO A LO MACHO** S/. 50.00
Filete al vapor y mariscos en crema de ají amarillo y culantro.
- ◆ **CHITA / CABRILLA ENTERA** S/. 94.00 / 75.00
Frita con salsa criolla y arroz.
- ◆ **ATAMALADO DE MARISCOS** S/. 49.00
Arroz, mariscos en salsa norteña con anticucho de pescado.
- ◆ **CHAUFITA "CAPÓN"** S/. 49.00
Arrocito al wok con colantao, chanco, pollo y langostinos.
- ◆ **PAPARDELLE MAR ADENTRO** S/. 56.00
Pasta con langostinos a la crema y lomo a la plancha con salsa al funghi.
- ◆ **PESCADO A LA PLANCHA** S/. 41.00
También a la parrilla, con la guarnición que prefieras.
- ◆ **SALMÓN A LA PARRILLA** S/. 52.00
Con la guarnición que prefieras.
- ◆ **JALEA DEL PESCADOR** S/. 51.00
Pesca del día, mariscos y plátano fritos al perol. Con salsa criolla.
- ◆ **ARROZ CON MARISCOS** S/. 48.00
Con una especial selección de mariscos de la estación.
- ◆ **LOMO SALTADO** S/. 49.00
Trozos de lomo, cebolla y tomates al wok. Con arroz y papas fritas.
- ◆ **CHAUFA DE MARISCOS** S/. 48.00
Arroz y mariscos al wok.

Mediterráneo

En Europa cada restaurante, sea pequeño o grande, tiene siempre un sabor casi perfecto que te sorprende. De ellos heredamos el uso de insumos mágicos que cambiaron nuestra forma de cocinar como el queso parmesano, el aceite de oliva, la crema de leche y el orégano. La cocina del viejo continente, además de sabores legendarios y muy bien trabajados, posee un bagaje cultural profundo. El concepto de restaurante proviene de esta parte del mundo y la mayoría de sus establecimientos cuentan parte de esa historia, en cada detalle de sus locales, sus mozos, sus mesas y, cómo no, sus platos.



Fettuccini maremonti



Tartar de atún acebichado



Mushame de pulpo

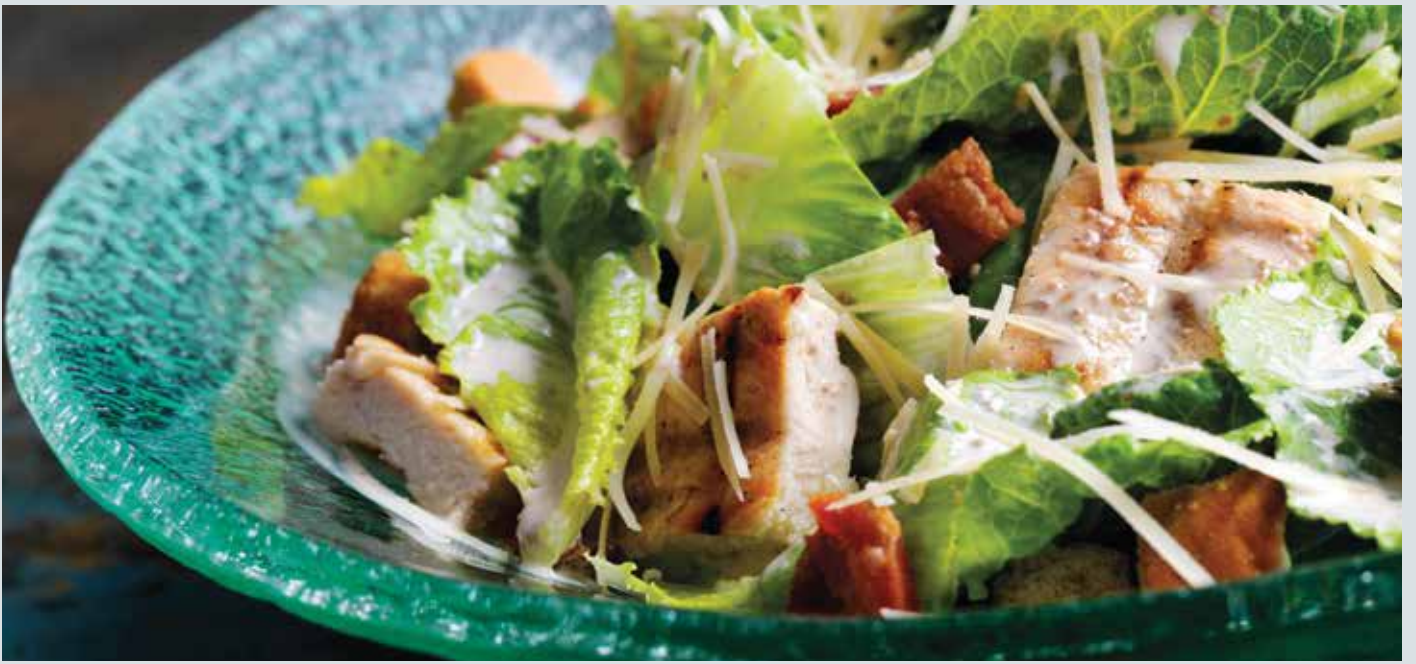


Pulpo al carbón



Tartar de salmón

- | | |
|--|---|
| ◆ MUSHAME DE PULPO S/. 49.00 | ◆ PESCADO AL FUNGHI S/. 46.00 |
| Pulpo al carbón, tostadas y chimichurri de ají limo. | Salsa de espárragos y champiñones, queso parmesano y vino blanco, todo gratinado. |
| ◆ TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO S/. 43.00 | ◆ PESCADO A LA MEUNIERE S/. 45.00 |
| Atún y palta, salsa acebichada y tostadas. | Salsa de mantequilla, vino blanco y perejil. |
| ◆ PULPITO CAPRESSE S/. 44.00 | ◆ SALMÓN CON RISOTTO DI MONTI S/. 56.00 |
| Pulpo a la parrilla, mozzarella, tomate y albahaca. | Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla. |
| ◆ PULPO AL CARBÓN S/. 53.00 | |
| Pulpo a la parrilla con papas doradas. | |
| ◆ TARTAR DE SALMÓN S/. 46.00 | |
| Salmón, tomate, palta y un toque de culantro. | |



Ensalada Caesar's de pollo



Spaghetti a la huancaína con lomo



Risotto Lima norte con pez espada

- | | |
|---|--|
| ◆ ENSALADA CAESAR 'S DE POLLO S/. 39.00 | ◆ FETTUCCHINI AL PESTO CON ATÚN A LA PIMIENTA S/. 51.00 |
| Lechuga romana, croutones, queso parmesano y pollo a la parrilla. | Fettuccini, salsa pesto y atún a la pimienta. |
| ◆ RISOTTO DE HONGOS CON PEZ ESPADA S/. 51.00 | ◆ TORTELLINIS DE CANGREJO S/. 49.00 |
| Arroz cremoso de hongos. | Con salsa de ají amarillo, azafrán, rellenos de pulpa de cangrejo y ricotta. |
| ◆ RISOTTO DE CANGREJO S/. 53.00 | ◆ FETTUCCHINI MAREMONTI S/. 51.00 |
| Arroz cremoso, pulpa de cangrejo, vino blanco y azafrán. | Pasta en salsa napolitana picante, con pulpo al carbón. |
| ◆ RISOTTO LIMA NORTE CON PEZ ESPADA S/. 53.00 | ◆ SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO S/. 52.00 |
| Arroz cremoso a base de culantro, con pez espada al grill. | Con lomo a la parrilla y langostinos. |

Criollos

Cuando hablamos de influencia criolla hablamos de la influencia de nuestras casas, de nuestras familias en nuestra manera de cocinar y de disfrutar la comida. Nuestras abuelas, madres y tías fueron seguramente las primeras personas que nos enseñaron a comer rico pero sobre todo, en familia y entre amigos. Tal vez ese sea el principal legado de estos sabores con los que todos los peruanos crecimos, la cocina criolla nos enseñó a preparar y disfrutar la comida junto a los que más queremos.



Risotto de quinua con lomo saltado



Tacu tanque



Pescado en salsa de parihuela



Tacu tacu mistiano



Plancha anticuchera

- | | |
|--|---|
| ◆ PLANCHA ANTICUCHERA S/. 54.00 | ◆ SUDADO DE ANTAÑO S/. 51.00 |
| Trozos de lomo al grill, salsa anticuchera, choclo a la plancha y papas fritas. | Cocción en olla de barro; pescado, chicha de jora, tomates y cebollas. |
| ◆ TACU TANQUE S/. 59.00 | ◆ RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO S/. 52.00 |
| Relleno de salmón ahumado y plátano dulce. Cubierto de mariscos gratinados. | Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con lomo salteado al wok. |
| ◆ TACU TACU CHICLAYANO S/. 52.00 | ◆ SUDADO CHICLAYANO S/. 46.00 |
| Con mariscos y pez espada en salsa norteña al culantro y chicha de jora. | Como en el norte peruano, pescado, chicha de jora y ajíes. |
| ◆ TACU TACU MISTIANO* S/53.00** / 69.00*** | ◆ SUDADO MANCOREÑO S/. 48.00 |
| De frejol, con camarones o langostinos en salsa huacatay y solterito arequipeño. | Pescado al culantro, majado de yuca y chifles. |
| ◆ TACU TACU CON LOMO SALTADO S/. 54.00 | ◆ PEZ ESPADA EN SALSA DE CHUPE S/. 51.00 |
| De frejoles y trozos de lomo, cebolla y tomates salteados al wok. | Pescado a la parrilla, puré rústico de papa andina y salsa de chupe. |
| ◆ TACU TACU DE MARISCOS S/. 50.00 | ◆ PESCADO EN SALSA DE PARIHUELA S/. 48.00 |
| Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes. | Arroz caldoso de parihuela acompañado con pescado a la plancha y yuyo crocante. |

* Consultar veda / **Langostinos / *** Camarones



San Bartolo

En esta carta llena de homenajes no podía faltar nuestra primera influencia, San Bartolo. Un clásico balneario ubicado a 45 kms al sur de Lima. Está dividido en 2 playas: La Playa Sur, donde existe hasta el día de hoy una caleta de pescadores artesanales y la Playa Norte, con dos muelles bastante visitados por los tablistas. De muy joven practicaba el surf y la pesca en esa playa. Fue justamente con esos primeros insumos que pescaba que desarrollé mi vocación de cocinero, preparando mis primeros cebiches para mis amigos.

Terminando el verano de 1994 decidí abrir mi primer restaurante y le puse como nombre Segundo Muelle en homenaje a mis vivencias en este querido muelle de la Playa Norte de San Bartolo. Así, nuestro primer local abrió sus puertas con solo 4 mesas y casi sin querer empezamos a escribir una historia fascinante.

Daniel Manrique
Fundador

Perú - Ecuador - Panamá - España - Costa Rica - Portugal

