




—Menú—

BARRA MARINA - COCINA PERUANA



SPONDYLUS
BARRA MARINA

síguenos:

 [spondylus.rba](https://www.instagram.com/spondylus.rba)

—Menú—

BARRA MARINA - COCINA PERUANA

Entradas

Uñas de cangrejo 4 und.

Rellenos de camarón y apanadas en crocante quinua, salsa agri dulce de maracuyá

\$16,00

Empanadas de mariscos 5 und.

Rellenos de cremosos mariscos

\$9,00

Cono acevichado 2 und.

Crocante temaki relleno de cremosos mariscos acevichados

\$9,00

Cono con pulpo al olivo 2 und.

Crocante temaki relleno de pulpo, salsas de olivas y salsa teriyaki

\$13,00

Causa maki

Relleno de cremosos mariscos acevichados, y cubiertos con langostinos furai, salsa teriyaki

\$11,50

Causa con pulpo al Olivo

Pulpo laminado, salsa de olivas, aguacate y papa marinada con ají amarillo

\$15,00

Ceviches

Ceviche clásico

De pesca blanca

\$12,00

Ceviche mixto

Con la mejor textura marina

\$14,50

Ceviche de conchas negras

Frescas del manglar

\$11,00

Ceviche Spondylus

Cremoso ceviche de pescado y pulpo al cilantro con langostino jumbo

\$15,00

*impuestos incluidos



Ceviche carretilero

Ceviche en crema de ajíes acompañado de chicharrón de calamar

\$13,00

Leche de tigre exótica

Con mix de mariscos afrodisíacos

\$9,50

Tiradito de pulpo

Pulpo laminado, crema de ají amarillo acevichada, aguacate y camote glaseado

\$17,00

Arroces, Pastas & Risottos

Arroz con mariscos

Arroz cremoso marino con mariscos al wok

\$15,00

Arroz chaufa de mariscos

Fusión Asia - Perú

\$14,00

Fetuccini a la huancaína con lomo saltado

\$17,50

Risotto con champiñones y salmón a la plancha

Acompañado de vegetales salteados

\$17,50

Melosito de pulpa de cangrejo

Arroz arrizotado con pulpa de cangrejo

\$16,50

Arroz chaufa con lomo de cerdo a la cantonesa

\$12,00

Arroz con pato a la Chiclayana

Pato deshuesado, cocinado con cerveza negra, chicha de jora y zapallo loche

\$22,00

Sandwich

Sánduche de chicharrón de panceta de cerdo

Acompañado de salsa criolla con hierba buena, camote frito y papas fritas

\$8,00

Sánduche de asado de res

Acompañado de cebollas caramelizadas y papas fritas

\$8,50



Sopas

Parihuela

Sopa concentrada de mariscos

\$15,50

Sudado de pescado

Con corvina de roca

\$15,50

Chupe de camarones

Sopa cremosa de camarones en salsa de corales

\$14,00

Los mas sabrosos

Tacu tacu con salsa de mariscos

Mezcla única de arroz y fréjol frito

\$16,00

Tacu tacu con saltado de mariscos

Con la mejor textura marina

\$16,50

Salteado mar y tierra

Salteado de camarones y lomo fino al wok, flameado con pisco acholado, acompañado de papa frita y arroz con choclo

\$18,00

Crujientes y plancha

Jalea mixta

Crocante Mixtura de mariscos, con yuca frita, tártara y salsa criolla

\$15,00

Chicharrón de pescado

Crujiente pesca del día, acompañado de yuca frita, tártara y salsa criolla

\$13,00

Chicharrón de camarones

Acompañado de yuca frita, tártara y salsa criolla

\$14,50

Pescado frito

Acompañado de patacones o yuca, arroz y salsa criolla

\$12,50

Pulpo Spondylus

Pulpo a la parrilla marinada en salsa anticuchera, con papas cocktail y vegetales salteados

\$18,00



Dúos

Ceviche de pescado y arroz con mariscos \$15,50

Ceviche y chicharrón de calamar \$15,50

Ceviche y arroz chaufa de pescado \$15,50

Tríos

Arroz con mariscos / ceviche / chicharrón de calamar \$18,00

Chaufa de pescado / ceviche / chicharrón de calamar \$18,00

Bebidas

Jarra de chicha morada \$6,00

Vaso de chicha morada \$2,75

Jarra de limonada \$6,00

Vaso de limonada \$2,00

Vaso de limonada de coco (Thai) \$3,00

Vaso de limonada de frutos rojos \$3,00

Gaseosas 300 ml \$2,00

Cerveza Pilsener \$3,00

Cerveza Corona \$4,00

Cerveza Peroni \$5,00

Cerveza Club \$3,00

Agua Splendor \$1,50

Agua Güitig \$2,00

Fuze Tea \$1,50

Aguas aromáticas \$1,50

Café pasado \$1,50



-Sushi-

MAKIS ESPECIALES



ROLLO PARRILLERO

\$11,50

Nori, aguacate, queso crema, envuelto con lomo fino y flameado con chimichurri

ROLLO ACEVICHADO

\$11,00

Atún rojo, nori, aguacate, queso crema con salsa acevichada de ají amarillo semi picante y caviar rojo



ROLLO TEMPURIZADO

\$10,50

Apanado en panko japones, relleno de kanikama, mayonesa japonesa y fideos de arroz fansi crocante



ROLLO ANTICUCHERO

\$11,50

Nori, aguacate, queso crema relleno de langostino furai y mix de mariscos flameados con salsa anticuchera

OCTOPUS ROLLO

\$12,00

Relleno de langostino furai, pulpo, pasta de rocoto, togarashi y furikake

