



Menú

BARRA MARINA - COCINA PERUANA



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 agridulce 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

Visa  MasterCard  Diners Club  American Express  Discover 

Ceviche carretillero
Ceviche en crema de ajíes acompañado de chicharrón de calamar

\$13,00

Leche de tigre exótica
Con mix de mariscos afrodisiacos

\$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 huancaina 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**

Saltado 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

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

\$11,50

ROLLO ACEVICHADO

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

\$11,00

ROLLO TEMPURIZADO

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

\$10,50

ROLLO ANTICUCHERO

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

\$11,50

OCTOPUS ROLLO

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

\$12,00

