



La red

Restaurante - Cebichería

Desde 1981



PARA EMPEZAR

NUESTROS FRIOS

TIRADITOS

Clásico

al natural, con limón, sal y punto de ajo.

35.00

A la Chalaca

pescado del día, hilos de camote y clásica salsa chalaquita encima.

35.00

Nikkei

láminas de pescada fresca, nabo, pepinillos y leche de tigre oriental.

38.00

Mixto

con los mariscos presentados en copa para mantener todo el sabor.

38.00

De la casa

pescado del día en leche de tigre de ají amarillo.

35.00

Caletero

láminas de pulpo en leche de tigre de la casa.

35.00

CEBICHES

Carretillero

clásico de mercados, con punto de ajo y chicharrón de mariscos.

38.00

Clásico

de la pesca del día.

35.00

Mixto

pescado del día y mixtura de mariscos.

38.00

Poderoso

mixtura de mariscos en leche de tigre de rocoto.

38.00

Cebiche Caliente

potentísimo, en leche de tigre a máxima temperatura.

40.00

Nikkei

uno diferente, con leche de tigre en versión oriental.

40.00

CAUSAS

Limeña

clásico de pollo con papa y huevo.

24.00

Del Puerto

esque entre langostinos o congrejo.

28.00

Acebichada

rollo de causa rellena de tartar de atún acebichado.

38.00

Al Olivo

relleno de pulpo en suave crema de acelunas.

28.00

Festival

tres causitas a tu elección.

52.00

PESCADOS ENTEROS

Frescos y generosos. En sudados, fritos, estofados, al ajo, en chupin.

PARA COMPARTIR

Piqueo La Red

papa rellena de mariscos, anticuchos de pescado, conchitas a la parmesana y chicharrón de calamares.

80.00

Parrilla Marina

langostinos, conchitas de abarico, arún, calamares, pulpo, papitas doradas y pimientos, con chimichurri de la casa.

78.00

Piqueo Marino

cebiche de pescado, traido tricolor, choritos a la chalaca, causta de congrejo y pulpo al olivo.

68.00

Piqueo Limeño

cau cau, patita con maní, seco con frejoles, ají de gallina y arroz blanco.

48.00

PIQUEOS DE SIEMPRE

Choritos a la Chalaca

Los clásicos, vienen diez unidades.

30.00

Conchitas a la Parmesana

tiernas conchitas doradas con queso parmesano.

50.00

Jalea Mixta

pescado del día y mariscos hechos chicharrón, salsa criolla, yuca y chiles.

38.00

Chicharrón de Pescado

dorados por fuera y jugosos por dentro. Con yucas fritas y tartara.

34.00

LOS ARROCES

Arroz con Mariscos

el clásico en aderezo de ají panca.

34.00

Arroz con Conchas de Abarico

mantequilla, ajo picado, nuestro aderezo casero y un toque de vino blanco.

38.00

Chaufo de Mariscos

montado con jugosa tortilla de huevos.

34.00

Arroz a la Criolla

con mariscos, crema de ají amarillo y aceite de ajonjolí.

34.00

Arroz a la Chiclayana

nuestra versión del arroz con pato, pero con langostinos.

38.00

Aeropuerto de Pulpo

homenaje a los carretillas con pulpo trozado a la parrilla, fideos chinos y tamarindo.

42.00

DESDE NUESTROS INICIOS

SIEMPRE CRIOLLOS

TACU TACUS

Frejoles, pallares o locro.

Tacu Mariscos

cremosa salsa de mariscos y toque de queso parmesano.

36.00



Tacu Locro Oriental

con salado de atún sellado o al gusto.

42.00



Tacu Seco

con concentrado seco de pescado.

36.00

Tallarines Verdes

con apanado, el mismo desde 1981.

34.00

Asado con Puré y Arroz

tierno y jugoso asado marinado a la antigua.

32.00

Ají de Gallina

cremosa con arroz y papa sancochada.

28.00

Patita con Maní

patita de res con papa blanca en aderezo ají panca.

28.00

Seco con Frejoles

y arroz, un clásico de la casa.

32.00

Lomo saltado

jugoso y ahumado como debe de ser.

42.00

Mondanquito a la Italiana

nuestro favorito, con papas fritas y parmesano.

32.00

Tallarín Saltado a la Criolla

ahumado al wok. De pollo o carne.

32.00

Estofado de Lengua

cochado a fuego lento, la carne más suave que hay, con su toque de vino.

34.00

Asado de Tira

suavecito, cocido largas horas y acompañado con puré y arroz.

34.00

Cau cau

un clásico de taberna antigua con arroz.

28.00

Bistec a lo Pobre

con huevo, papas fritas, plátano y arroz.

32.00

Milanesa de pollo

suprema empanizada con papas fritas y arroz.

32.00

LEVANTAMUERTOS

Parihuela

concentrado de congrejo y mixtura de mariscos.

37.00

Aguadito de Mariscos

al mejor estilo norteno, con chicha de jora y cerveza negra.

36.00

Chupe de Pescado

concentradísimo con leche, queso, arroz y huevo escalfado.

34.00

Sopa a la Criolla

a la antigua, con cabello de ángel para recordar a la abuelita.

28.00

Sancochado

punta de pechito, papa, yuca, choclo, zanahoria, nabo, col y todas las cremas.

36.00

LOS CLÁSICOS

DE JOSÉ

Salado Marino

mariscos al wok, con papas fritas y arroz.

36.00

Chimilana de Pescado

el de siempre, encebollada, con arroz y papa sancochada.

34.00

Espaguetis a la Huancaina

cremosos con langostinos empanizados.

36.00

Flete de Pescado

acompañado con las dos guarniciones que más te gusten.

34.00

Cau Cau de Mariscos

reponedor por excelencia. Recomendamos con puntito de rocoto y limón.

36.00

Pescado a la macho

en salsa picante, con papas doradas y arroz.

38.00

Rocoto relleno de Langostinos

el clásico arequipeño, pero a nuestro estilo. Lo hacemos de carne de res también.

40.00

Sudado Mixto

poteroso sudado de pescado y mariscos, con chicha de jora y cerveza rubia.

38.00

Pupú a la Parilla

el más pedido. Sábore causa de pimienta picajila o tacu tacu.

42.00

Picante de Mariscos

toque de queso parmesano, con papas doradas y arroz.

34.00

VINOS INTIPALKA

VARETALES

16 / \$80

Sauvignon Blanc

Malbec

Chardonnay

Rosé

◊

RESERVAS

18 / \$100

Cabernet / Petit Verdot

Cabernet / Syrah

◊

QUEBROLOS SECOS

15 / \$40

Sauvignon Blanc

Malbec

PISCOS INTIPALKA

Italia



Quebranta



Torontel



Acholado

DON SANTIAGO

Italia



Quebranta



Torontel

Pidejas en Sour, Chilicano y Tonic. El precio para cualquiera de estas 3 opciones es de \$/ 25.00



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Precios de la carta en base a la pesca del día. Para carvina, chareta, cabrilla, chito o atún, preguntar por el precio.

Encuétranos en:

Miraflores

Av. La Mar 391 Santa Cruz
Tel. 441 - 1026 miraflores@lared.com.pe

San Miguel

Av. La Marina 2355 - La Marina Open Plaza
Tel. 651-4266 sanmiguel@lared.com.pe

www.lared.com.pe

 /restaurante.cebicheria.lared




INTIPALKA
VALLE DEL SOL

SANTIAGO
QUEIROLO
DESDE 1811