

Punta Azul

¡Para Comenzar!

Leche de Tigre

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche. ¡Tu mejor forma de empezar! \$/21.00

Uñitas de Cangrejo

Uñas de cangrejo empanizadas, acompañadas de salsa golf y salsa al ají amarillo. \$/38.00

Conchitas a la Parmesana

Conchas de Abanico gratinadas con queso parmesano. \$/38.00

Choritos a la Chalaca

Riquísimos choritos servidos en su concha. \$/26.00

Pulpo al Olivo

Láminas de pulpo sazonadas con limón y crema de aceitunas de botija. \$/36.00

Wantán de Pescado

Pescado envuelto en wantán crocante en aceite de ajonjolí. \$/26.00

Pulpo a la Parrilla

Sabrosísimo pulpo en ensalada de papas, con rocoto y huacatay. \$/37.00

Piqueo Punto Azul

Clásicos tiraditos de pescado en parmesano, pesto y maracuyá; crocantes langostinos en huancaína y ceviche nikkei. \$/38.00

¡Hey Causa!

Fina masa de papa amarilla sazonada con crema de ají amarillo y limón. \$/25.00

- ☉ De Langostinos
- ☉ De Pescado
- ☉ De Pescado con Langostinos
- ☉ De Pulpa de Cangrejo
Bañada en salsa de mariscos a lo macho. Acompañada con uñas de cangrejo al panko.
- ☉ De Pulpo al Olivo
Bañada en salsa olivo y mayonesa.

Trio de Causas

Para disfrutar en un solo plato, acevichada, en salsa a lo macho y al olivar. \$/33.00

Causa Escabechada

Escabeche de pescado sobre masa de causa, rellena con pescado y palta. \$/25.00

Los Crocantes

¡Pídelos en Chicharrón o Jalea!

Crocantes, calientes y sabrosos. La combinación perfecta de **pescado, calamar o mixto.** \$/34.00

☉ De Langostinos \$/38.00

☉ De Camarones \$/48.00

Los frescos TIRADITOS

¡Pruebalos en Tradicional, Bicolor o Tricolor!

Tiraditos al punto, toda una verdadera experiencia culinaria:

Al rocoto, parmesana, olivo, tradicional, pesto y ají amarillo. \$/34.00

CEVICHES

De Pescado

Pescado, sal, limón, y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. \$/32.00

Mixto

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. \$/32.00

De Conchas Negras

Deliciosas conchas negras del norte de nuestro país. \$/29.00

Clásico

¡Excelente opción para disfrutar de la mezcla de la leche de tigre clásica con la de pantera!!!!!!.

Lo puede pedir de nuestro tradicional ceviche de pescado o mixto, acompañado con jugoso ceviche de conchas negras. \$/60.00

Punto Azul

De pescado o mixto y bañado en una deliciosa salsa de rocoto. \$/34.00

Ceviche Oriental

Ceviche de pescado y/o mariscos, marinado con nuestro limón peruano y fusionado con ingrediente orientales \$/34.00

Pescadito

Al Jerez

Bañado en una cremosa salsa de calamares, langostinos y conchas de abanico al jerez. Lo servimos con puré de papa amarilla. \$/35.00

A la Parmesana

Cubierto de salsa blanca, champiñones y alcachofas, gratinado con queso parmesano. \$/37.00

En Salsa de Alcachofa

Acompañado de ensalada de papas a la mediterránea. \$/35.00

En Salsa de Perejil

Arrebosado y bañado en una salsa de ají amarillo al perejil. \$/35.00

Punto azul

Relleno con jamón y queso. \$/35.00

A la Chorrillana

Frito con un salteado de cebollas, tomate y ají en una salsa especial de la casa. \$/35.00

Relleno con Pulpa de Cangrejo a lo Macho

Lo servimos bañado en una salsa de mariscos al ají panca y amarillo. \$/38.00

A lo Macho

Crocante pescado en salsa a lo macho. Toda una sensación del sabor peruano \$/35.00

Apanado

El preferido de los niños. \$/26.00

Mariscos

Ají de Langostinos

Como el ají de gallina pero esta vez lo preparamos con langostinos. \$/38.00

Picante de Mariscos

Mariscos en salsa cremosa de pimientos, tomates y rocotos. \$/35.00

Picante Punto Azul

Mariscos en espectacular salsa de coral de camarones. \$/37.00

Arroces y Risotti

Arroz Punto Azul

Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. \$/.35.00

Arroz de Verano

Arroz al ají amarillo con tocino y pecanas en salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. \$/.35.00

Arroz con Mariscos

Arroz atomatado con secretos del fundador. Un inigualable sabor. \$/.33.00

Chaufa Punto Azul

Bañado en una dulce salsa de mensí con trocitos de pescado. \$/.35.00

Chaufa de Pescado o Mariscos

Al wok con el secreto capón. \$/.33.00

Risotto a la Parmesana

Risotto al ají amarillo con langostinos anticuchados. \$/.38.00

Risotto Punto Azul

Creimoso arroz arborio cocido en tinta de calamar con langostinos, conchas y trocitos de pescado. \$/.41.00

Risotto de Camarones

Risotto en cremosa salsa de camarones. \$/.48.00

Tacu Tacus

Tradicional

Creimosa y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. \$/.33.00

Especial

Con pescado apanado. \$/.39.00

En Salsa a lo Macho

Nuestro tacu tacu tradicional bañado en salsa picante de mariscos. \$/.39.00

Frito

Aderezado con ají amarillo y panca, en salsa de calamares y conchas al ají amarillo. \$/.39.00

Frito con Seco de Pescado

Tacu tacu frito con seco de pescado a la norteña. \$/.39.00

Tacu tacu Negro

Exquisita combinación criolla de frejoles negros, bañados en salsa de coral de camarones y mariscos montados, salteados en chimichurri. \$/.39.00

Tacu Tacu Con Saltado De Camarones

Delicioso tacu tacu frito bañado con saltado de camarones \$/.48.00

Pastas

Fettuccini a la Huancaína

Fettuccini en exquisita salsa huancaína, a base de ajíes y quesos andinos, con crocantes langostinos al panco. \$/.38.00

Fettuccini en Tinta de Calamar

Artesanales fettuccini negros servidos con langostinos, conchas de abanico y calamar. \$/.38.00

Fettuccini a la Crema con Pescado relleno de Langostinos

Relleno de langostinos y gratinado con quesos y pulpa de cangrejo. \$/.39.00

Spaghetti a la Crema con Langostinos

Spaghetti salteados con tomates y albahaca, bañados en una cremosa salsa con langostinos. \$/.38.00

Spaghetti a lo Alfredo

Spaghetti en una cremosa salsa de jamón y queso parmesano. \$/.33.00

Spaghetti a la Carbonara

¡Como lo preparaba la Nonna! Delicioso spaghetti con tocino, langostinos, huevo y un toque de crema de leche ¡A mangiare! \$/.38.00

Spaghetti Frutos del Mar

Típica receta italiana. Para los amantes de los mariscos. \$/.38.00

Spaghetti al Pesto con Pescado Apanado

Tradicional salsa de albahaca queso pamesano y aceite de oliva \$/.35.00

Sopas

Chupe de Pescado

Pescado cocido en su propio caldo con zapallo, habas y queso fresco. ¡Una tradición de la gastronomía peruana! \$/.33.00

☉ De Langostinos \$/.38.00

☉ De Camarones \$/.48.00

Parihuela

Pescado y mariscos cocidos en caldo espeso de choros. \$/.33.00

Sudado

Pescado y/o mariscos cocidos en caldo de pescado atomatado. \$/.33.00

Postres

\$/.12.00

Brownie con Helado

Crocante de Lúcuma

Suspiro a la Limeña

Tres Leches

Derrumbado de Chirimoya \$/.14.00

¡Pregunta por los postres del día!

Los precios de postres del día pueden variar a los de la carta.

Bebidas

Cerveza chica \$/.8.00

Cerveza malta \$/.10.00

Corona \$/.10.00

Stella Artois \$/.10.00

Budweiser \$/.9.00

Löwenbräu \$/.8.00

Agua – Gaseosa \$/.5.00

Jarra de Chicha Morada \$/.15.00

Vaso de Chicha Morada \$/.5.00

Frozen Jarra \$/.17.00

(Chicha, limonada, maracuyá)

Vaso de Frozen \$/.7.00

(Chicha, limonada, maracuyá)

Consumo limitado – 4 cervezas por mesa.

Nuestros Locales

Av. Joaquín Madrid 253, San Borja

Av. Benavides 2711, Miraflores

Calle San Martín 595, Miraflores

Av. Primavera 2235, Santiago de Surco

Av. Caminos del Inca 845, Surco

Esq. Javier Prado con Petit Thouars,
San Isidro

Síguenos en:



/PuntoAzul.Restaurante

www.puntoazulrestaurante.com

¡Pregunta por nuestros especiales del día!