

En Fiesta Chiclayo Gourmet se cocina con el compromiso de preservar las especies que hacen grande nuestra cocina. Cumplimos con todas las vedas que indica el sector; y por esa razón no empleamos camarones ni conchas negras en la preparación de nuestros platos.

Abrebocas (unidad)

Salchicha Ferreñafana y huevos de nuestro rancho sobre pan tosta

Crocante de mero sobre pan tosta y/o

Pejerrey crocante sobre pan tosta, cebollas y ajíes

S/. 9.00

Medallón de bife de ternera a la parrilla, cocción ³/₄ y mostaza en grano

S/. 15.00

Pescados del Día

En nuestra casa siempre ha mandado el mero murike el rey de los pescados, así lo supieron los moches, ahora nos acompañan a completar la oferta otros finos compañeros en este interminable viaje: cachema, cabrilla, pirucho, fortune, chita, rinchin, tramboyo, lenguado, corvina.



Cebiche Clásico Fiestero al Instante

Dados de panza de mero murike, cebolla rosada, limón, sal y ajíes limo y cerezo

S/. 110.00

Cebiche Caliente

Cocido en termino medio en brasas de carbón natural (mero murike, aji amarillo, culantro, cebolla china, limón, chicha de jora, sal)

S/. 110.00

Cebiche de Picanteria

Cabrilla, Cachema o fortune de "pinta" es decir de pesca artesanal, choclo recién frito sazonado con culantro, ajos, apio, aji mochero y rocoto, sal y cebolla recién picada, finalizamos con algas yuyo o cochayuyo.

S/. 110.00

Chinguirito

El gran pez guitarra de Sechura, Piura

S/. 69.00

Langosta de Puerto Eten x 500 gr. preparación al gusto (consultar)

S/. 150.00

Langostinos Jumbo al gusto x 300 g

S/. 100.00

Causa Norteña

con cortes de mero murike curado en sal, pasado por agua o crocante

S/. 110.00



Espesado

De choclo y culantro con mero y arroz al palillo

S/. 110.00



Sudado Norteño de Lomo de Mero Murike

S/. 110.00

Arroz Mojado

con mero murike, langostinos, calamares, pulpo, conchas de abanico y caracoles

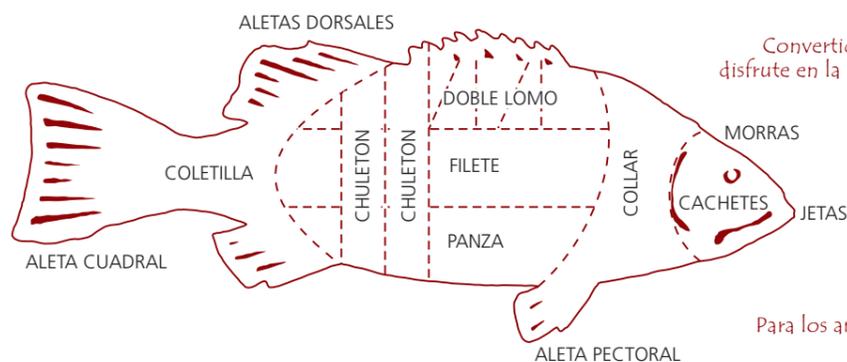
S/. 110.00



Saltado de Mero Murike al Wok Clásico

S/. 110.00

Los Cortes de FIESTA (precio por 1/2 kilo)



Collar

S/. 130.00

Convertido ya en clásico de nuestra casa, encontrar el disfrute en la fibra de la nuca, la gelatina de la manzana, la grasa del pecho y lo crocante de las aletillas.

Doble Lomo

S/. 200.00

Para aquellos que solo la pulpa los seduce

Panza

S/. 200.00

Carne grasa, grasa carne, sabor y mas sabor

Coletilla

S/. 130.00

Para los amantes de la gelatina y grasa pegada al hueso principal y cartilago de la cola

Chuletón

S/. 200.00

o Medallón

Cachetes Morras y Jetas

S/. 45.00

Las Tortillas

De Raya Deshidratada, un clásico de nuestra casa

S/. 59.00

De Pato al Ajo, medallones de pato saltados al wok y ajos crocantes

S/. 100.00

De Erizo, lenguas de erizo de Moquegua y acompañado de algas marinas

S/. 80.00

De Pisco, (conchas de abanico y almejas jumbo)

S/. 80.00

De Dados de Lomo Fino de Ternera

S/. 100.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:



celiacos



diabéticos



hipertensos

Patos, Patitas, Pollos, Gallinas,

De nuestra propia crianza, del "Rancho del Conde", totalmente orgánicos.

Arroz con pato a la chichlayana (preparación al momento en ollita de fierro fundido personal)	S/. 100.00
Pato en arroz apañadito de alverjas verdes al estilo Fiesta preparación al momento en ollita de fierro fundido personal	S/. 100.00
Patita asada en horno a la criolla, vegetales y arroz blanco humeante. (Pza. Entera o 1/2 pza.)	S/. 270/170
Arroz frito con pato asado y vegetales chinos	S/. 100.00
Gallina asada en horno a la criolla (Pza. Entera o 1/2 pza.) Estofada, en aji y caldo	S/. CONSULTAR

Cabruto

Cortes de Cabruto de Leche (Piezas)



Pierna	S/. 150.00
Costilla con Matambre	S/. 150.00
Brazo	S/. 130.00

Sangrecita de cabrito

Chirimpico de cabrito y loche
como en el mismísimo norte

S/. 49.00

Vacuno, solo usamos ternera (8m)

Espesado

De choclo y culantro con punta de pecho arroz al palillo y cebiche de mero

S/. 100.00

Saltado de lomo fino de ternera

Seco de lomo fino Fiesta de ternera



Lomo fino a lo pobre de ternera

Sábana de lomo fino apañado con tacu tacu

Lomo fino apañado "FIESTA"

S/. 100.00

Sopas y Cremas

Crema espárragos, crema de loche, cremas de ajos y arracacha

S/. 39.00

Guarniciones



- Ensalada fresca de la casa, variedad de lechugas, palta, tomates confitados, aros de cebolla, vinagreta de aceite de oliva y aceite de sachaínchi.
- Legumbres cocidas al vapor y salteadas en wok, champiñones, puntas de espárragos verdes, zanahoria, brócoli, vainita
- Papas amarillas estrujadas con aceitunas cebollines y aceite de oliva extra virgen
- Tacu Tacu de frijoles blancos
- Arroz de pato crocante (concolón)

S/. 35.00

S/. 29.00



- Berenjenas, Alcachofas y Espárragos en Aceite de Oliva

S/. 35.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:

celiacos

diabéticos

hipertensos