

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/. 100.00

Cebiche Caliente

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

S/. 100.00

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/. 100.00

Cebiche Caballito de Totorá

Pesca de anzuelo, tollito pirucho trambollo o pampanito con cangrejos moros popeyes, chinguirito de pez guitarra deshidratada, limón, aji pipí de mono, aji morado y cachito.

S/. 100.00

Cebiche de Monsefu, (consultar disponibilidad)

Un clásico de los moches, panza de caballas curadas en sal que se mezclan con dados de sardinas frescas, acompaña papa.

S/. 70.00

Chinguirito

El gran pez guitarra de Sechura, Piura

S/. 69.00

Cebiche de los Moches

Filetes de Mero murike u otro compañero disponible en el día, curado en sal por una hora, leche de tigre de aji amarillo y choclo crocante.

S/. 100.00

Cebiche Asustado

de Pulpo, caracoles y cabezas de calamar, cocción al vapor instantánea (30 segundos).

S/. 79.00

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/. 100.00



Espesado

De choclo y culantro con mero y arroz al palillo

S/. 100.00



Sudado Norteño de Lomo de Mero Murike

S/. 100.00

Arroz Mojadito

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

S/. 100.00



Saltado de Mero Murike al Wok Clásico

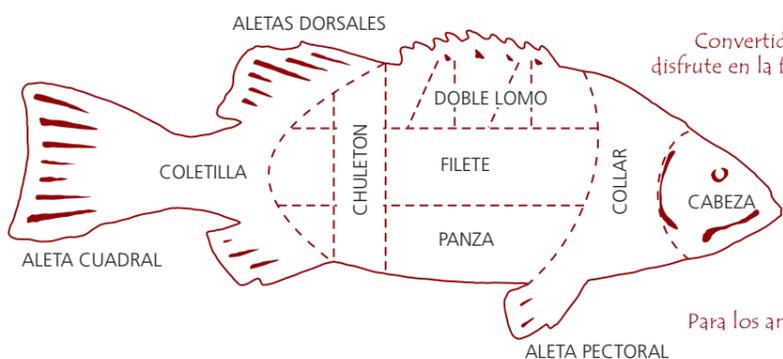
S/. 100.00



Saltado de Mero Murike o Pesca del Día al Wok con ajíes y verduras chinas

S/. 100.00

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

o Medallón

S/. 200.00

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/. 70.00

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

S/. 80.00

De Pisco, (conchas de abanico y almejas jumbo)

S/. 70.00

De Dados de Lomo Fino de Ternera

S/. 80.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:



celiacos



diabéticos



hipertensos

Patos, Patitas, Pollos, Gallinas, Pichones

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/. 70.00 |
| Pato en arroz apañadito de alverjas verdes al estilo Fiesta preparación al momento en ollita de fierro fundido personal | S/. 70.00 |
| Patita asada en horno a la criolla, vegetales y arroz blanco humeante. (Pza. Entera o 1/2 pza.) | S/. 200/100 |
| Arroz frito con pato asado y vegetales chinos | S/. 70.00 |
| Gallina asada en horno a la criolla (Pza. Entera o 1/2 pza.) Estofada, en ají y caldo | S/. 120/70 |
| Pichones de palomas de castilla cocidos en horno, con tallarines rojos o arroz con vegetales. | S/. 59.00 |

Cabrito

| | |
|--|-----------------|
| Sangrecita de cabrito | |
| Chirimpico de cabrito y loche como en el mismísimo norte | S/. 49.00 |
| Cabrito de leche en salsa de seco Fiesta | |
| Cabrito de leche al horno | |
| Costillar de cabrito de leche braseado en carbón | S/. 70.00 |

Vacuno, solo usamos ternera (8m)

| | |
|---|-----------------|
| Espesado De choclo y culantro con punta de pecho arroz al palillo y cebiche de mero | S/. 70.00 |
| Saltado de lomo fino de ternera | |
| Seco de lomo fino Fiesta de ternera | |
| Lomo fino a lo pobre de ternera | |
| Sábana de lomo fino apanado con tacu tacu | |
| Lomo fino apanado "FIESTA" | S/. 80.00 |

Sopas y Cremas

- La sopa del general, a base de cebollas cocidas lentamente, cebollas caramelizadas y quesos servidos en pan especial de la casa S/. 49.00
- 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. S/. 35.00
- **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
- **TacuTacu de frijoles blancos**
- **Arroz de pato crocante** (concolón) S/. 29.00
- **Berenjenas, Alcachofas y Espárragos en Aceite de Oliva** S/. 35.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:

