



El otro
Puerto Callao

Restaurante

Carta 2014

PIQUEOS

Para comenzar una exquisita Cena o para degustar como plato principal, no existe nada mejor que la cocina Tradicional Peruana, preparadas al estilo de El Otro Puerto Callao.

Para compartir...

- **Piqueo Puerto Callao** (Ronda Criolla de surtido de Papa a la Huancaína, choclo a la copa, pulpo al olivar, causa de camarones, ceviche de pescado, ceviche de atún nikkei y coctel de camarones)
- **Piqueo Frío** (Variedad de ceviches. Mixto con rocoto, reineta clásico, corvina y pulpo al ají amarillo, camarones y locos al vapor)
- **Chicharrón Mixto** (Variedad de Mariscos, pulpo, calamar, ostión y camarón, acompañados con la salsa a elección)
- **Jalea Puerto Callao** (Ceviche Mixto frito acompañado de ensalada criolla de choclo y cancha)
- **Parrillada de Mariscos** (2 personas) (Variedad de mariscos y pescados preparados en salsa y vegetales salteados, acompañados de papas doradas)

NUESTRAS EMPANADAS

- Camarón queso
- Locos
- Seco de Cordero (Porción de 4 unidades, fritas)



- **Papas a la Huancaína** (Papas cocidas con salsa a la huancaína a base de queso de cabra, leche, maní, nueces y un suave punto de ají amarillo)
- **Yucas a la Huancaína** (Yuca frita, dorada con salsa a la Huancaína)

ENTRADAS FRÍAS

Los ceviches

Pescados o mariscos marinados en jugo de limón de pica y aderezados en nuestra leche de tigre, acompañado de cebolla morada, camoté y choclo peruano.

- **Ceviche de Reineta**
- **Ceviche de Corvina**
- **Ceviche de Lenguado**
- **Ceviche Puerto Callao** (Con pescado, camarón, calamar, pulpo, machas, ostión y nuestro aderezo)
- **Ceviche Mixto** (Pescado, camarón, calamar, pulpo, ostión y nuestro aderezo)
- **Ceviche Nikkei** (Atún marinado en jugo de limón de pica con toques asiáticos como soya y aceite de ajonjolí y nuestro aderezo)
- **Estación Nikkei** (ceviche tropical de atún, pulpo al estilo nikkei, salsa blanca y láminas de wantan)

Los Tiraditos

Finas láminas de pescado al más puro estilo peruano, aderezados con leche de tigre, limón de pica y ají amarillo.

- **Tiradito de Corvina**
- **Tiradito de Reineta**
- **Tiradito de Lenguado**
- **Tiradito Puerto Callao** (Finas láminas de corvina, pulpo, atún con caviar, cubierto con salsa de rocoto, ají amarillo, cilantro)
- **Tiradito Mixto** (Finas láminas de corvinas, reineta, salmón junto con mariscos aderezados con leche de tigre, limón de pica y ají amarillo)
- **Tiradito Nikkei** (Finas láminas de atún con toques de soya y aceite de ajonjolí)
- **Pulpo al olivar** (Trozos de pulpo sazonados en aceite de oliva, perejil y acompañados con salsa de aceitunas negras)
- **Causa Limeña de camarón** (Láminas de Papa Amarilla, rellena con camarón, palta y mayonesa)
- **Causa Puerto Callao** (Trilogía de causa amarilla, naranja y verde con salmón a la plancha, camarón y pulpo)
- **Tartar de atún** (Atún cortado en trozos pequeños aliñado con estilo nikkei, acompañado de endibias y caviar de salmón)
- **Trilogía de Tartar** (Corvina palta tomate, salmón eneldo ají amarillo, atún nikkei rocoto. Todos en trozos pequeños aliñados con limón de pica)



ENTRADAS CALIENTES

- **Camarones pistachos** (Grandes camarones (5) apanados en panko sobre un puré de lúcuma y miel)
- **Anticuchos de corazón** (Trozos de carne macerados en ají panca acompañados de arroz y ensalada criolla (cebolla morada))
- **Ostiones a la parmesana** (8 unidades)
- **Machas a la parmesana** (8 unidades)

CARNES

- **Lomo saltado** (Trozos de filete salteados en salsa de soya, cebollines, tomate, cilantro acompañado con papas fritas y arroz blanco)
- **Seco de cordero** (Trozos de cordero marinado en cerveza negra y especias peruanas en una cocción prolongada con cilantro)
- **Paleta de cordero** (Suave paleta de cordero asada con vino tinto y finas hierbas, acompañada de papas doradas)
- **Filete a las cuatro pimientos** (filete a la plancha con puré de ají amarillo y salsa de pimienta 3 colores, acompañado de ensalada verde)
- **Rollitos de filete y camarón** (Rollitos de carne de camarones, acompañado de puré rustico de papas y champiñones bañados con salsa de ají amarillo y estragon)
- **Filete a la macho** (Filete a la plancha con arroz y salsa de mariscos con camarón, pulpo, machas, calamar y ostión)
- **Mar y Tierra** (Filete a la plancha con camarones ecuatorianos bañados con salsa Puerto callao acompañados de arroz blanco)



- **Aji de gallina** (Trozos de pechuga de pollo en salsa de ají amarillo, papa, acompañado de arroz blanco)
- **Solomillo setas del bosque** (Solomillo de cerdo a la plancha en salsa al vino tinto acompañado de rissoto con variedad de champiñones y camarones)

PASTAS

- **Tallarín saltado con filete**
- **Tallarín saltado con mariscos**
- **Filete del Puerto** (fetuccini en salsa blanca con filete a la plancha aderezado con salsa de betarragas y flambeado con coñac)
- **Ñoquis del Puerto** (Atun grillado (sellado) con ñoquis rellenos de camarones y salsa de cilantro)

PESCADOS Y MARISCOS

- **Picante de camarones**
- **Picante de locos** (según veda) (camarones o locos en suave y deliciosa salsa de ají panca acompañado con arroz blanco)
- **Pulpo a la parrilla** (trozos de pulpo acompañados de un quinito quinoa) al cilantro con salsa de ají panca)



A lo macho

Filete de pescado a la plancha bañados con salsa de mariscos acompañados con arroz blanco

- Corvina a lo macho
- Reineta a lo macho
- Salmón a lo macho
- Lenguado a lo macho
- Mero a lo macho

A la chorrillana

Filete de pescado a la plancha con salsa a la chorrillana a base de verduras con aji panca, cebolla, tomates, acompañado con arroz blanco.

- Corvina a la chorrillana
- Salmón a la chorrillana
- Reineta a la chorrillana

- **Corvina rellena** (filete de corvina envuelto en acelga, relleno de ricota, queso de cabra, champiñón con salsa de mantequilla a la inglesa)

- **Crocante de congrio** (medallón de congrio frito con risotto verde y choclo peruano con salsa de ajo y cebollines salteados)

- **Atamalado de mero** (Mero a la plancha acompañado con pastelera de choclo con albahaca y cilantro, bañado con salsa de aceto balsámico)

- **Salmón quinoto** (Salmón a la plancha en salsa de cilantro , acompañado de quinoto con verduras en salsa de ají amarillo)
- **Atún corte sésamo** (Atún a la plancha sellado con sésamo y pimienta, acompañado de quinoto de quinoa roja en salsa de ostion, miel y ajonjolí)
- **Pastel de jaiba** (carne de jaiba desmenuzada mezclada con crema espesa y queso parmesano)

SOPAS

- **Parihuela** (Mezcla perfecta de caldo de pescado y mariscos)
- **Sudado de corvina**
- **Sudado de reineta**
- **Sudados de congrio** (Filete de pescado cocinado en su propio caldo, con toques de ajo, cebolla y aliños)

ARROCES

- **Arroz chaufa tres sabores** (Arroz salteados en salsa de soya, pimientos, cebollin, tortilla de huevo, aceite de sésamo, jengibre y camaron, filete y pollo)
- **Arroz chaufa de pollo**
- **Arroz chaufa de carne**
- **Risotto Frutos del Mar** (Arroz arbóreo con caldo de camarones, ostión, pulpo y calamar)

- **Risotto Mediterráneo** (Arroz arbóreo con tinta de calamar acompañado con camarones y un toque de salsa de ajo)
- **Risotto Criollo** (arroz arboreo en caldo de crustáceos con camarones y filete a la plancha con salsa de carne y soya)

ACOMPAÑAMIENTOS

- **Papas saltadas**
- **Champiñones salteados**
- **Panache de verduras salteada en mantequilla**
- **Arroz blanco**
- **Papas fritas**
- **Choclo peruano**
- **Ensalada de tomate**
- **Ensalada de tomate/palta/palmitos**
- **Ensalada surtida según estación**

POSTRES

- **Suspiro de limeña** (Auténtica receta peruana)
- **Torta de tres leches**
- **Torta de merengue lucuma-merengue frambuesa**
- **Pie de limon**



- Pie de maracuyá
- Mousse de chocolate
- Mousse de maracuya
- Crema volteada Puerto Callao
- Trilogía Puerto callao
- Copa de helado
- Tiramisú

CAFÉ

- Café expresso
- Café cortado (chico)
- Café cortado (grande)
- Agua de hierbas
- Té

PREGUNTA POR NUESTROS MENUS:

MENÚ EJECUTIVO

(De Lunes a Viernes a la Hora de almuerzo)

MENÚ FAMILIAR DOMINGO

MENU INFANTIL

(Menores de 8 años)

(Solamente días Domingos)