



Segundo
Juwelle®

ORÍGENES

Perú - Ecuador - Panamá - España - Portugal - Venezuela

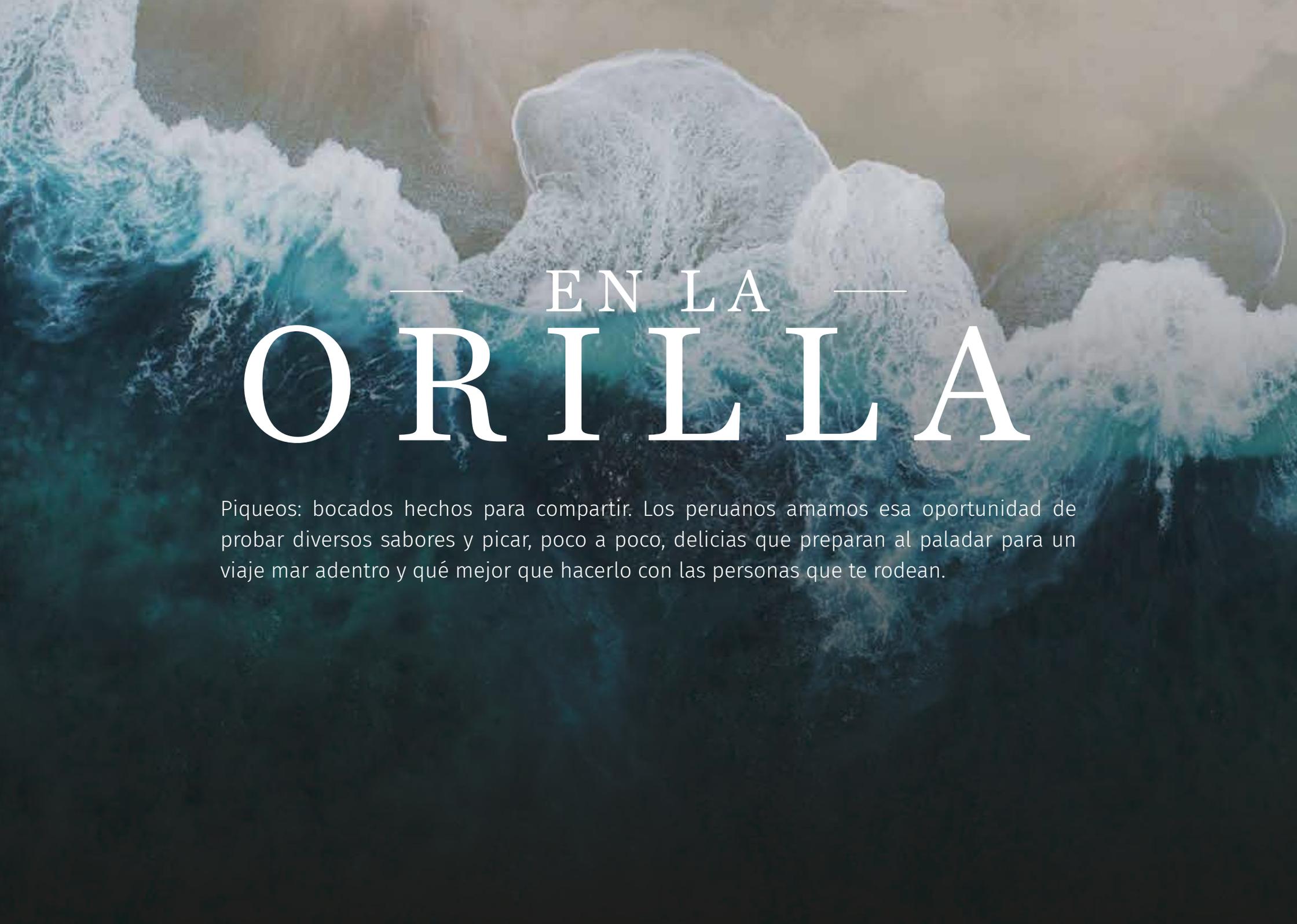


— EN EL — MAR

Nuestra relación con el mar nació hace muchos años, en la caleta de pescadores de la playa sur, en el balneario de San Bartolo, a 45 kilómetros al sur de Lima. Primero, fue la afición por el surfing, luego la pesca y después las preparaciones con pescado recién salido del mar para los amigos. Así nace esta pasión por la cocina marina peruana, que nos llevó a descubrir nuestros primeros sabores, y nos dio el valor de lanzarnos en la aventura de abrir nuestro primer local. Era el verano de 1994 y decidimos abrir nuestro primer restaurante con solo 4 mesas en un garaje de 25m², lo bautizamos con el nombre de “Segundo Muelle”, en honor a mis vivencias de mi querido balneario, en el segundo muelle de la playa norte en San Bartolo.

Desde aquel momento empezamos un viaje mar adentro en nuestras vidas, descubriendo, inspirando, desarrollando e innovando las mejores recetas con sabor a casa y tradición. Nos gusta sorprender con propuestas originales, por eso, fuimos de los primeros en salir al mundo, llevando nuestro sabor a ciudades con quienes nos une una misma pasión: el mar.

Daniel Manrique - Fundador

An aerial photograph of a beach with waves crashing onto the shore. The water is a deep blue-green, and the sand is a light tan. The text 'EN LA ORILLA' is overlaid in white, serif font. 'EN LA' is in a smaller font size and is flanked by two horizontal lines. 'ORILLA' is in a much larger font size and is the main focus of the title.

— EN LA — ORILLA

Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos amamos esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.



MARISCOS AL FUEGO

WANTANES DE LOMO SALTADO

€13.90

Crujientes wantanes rellenos de lomo al wok, acompañados con salsa de lomo y guacamole.

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO

€14.90

Atún y aguacate en salsa acebichada, acompañado con tostaditas.

CHALAQUITA DE PULPO Y CALAMAR

€15.90

Pulpo y calamar bañado en salsa de ají amarillo

MARISCOS AL FUEGO

€15.90

Salteados en salsa cremosa y un toque de limón

TIRADITO DE SALMÓN APALTADO

€15.90

Láminas de salmón con sal ahumada, quinua crocante, acompañado con salsa apaltada y chip de papa

EN LA
ORILLA

Precios incluyen IGIC y servicio. ** Média tabla €7.05 Fotos referenciales Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p



**WANTANES
DE LOMO**



**TIRADITO SALMON
APALTADO**



**TARTAR
DE ATÚN**



**CHALAQUITA DE PULPO
Y CALAMAR**

A fisherman in a small boat is silhouetted against a vibrant sunset sky. He is holding a large, intricate fishing net that is draped over the boat and extends into the air. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The water is dark and calm, reflecting the light from the sky. The overall mood is serene and traditional.

— PASIÓN POR EL — MAR

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada a altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajíes, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión. Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche o llámalo Perú.



CEBICHE
TRES AJÍES

CEBICHE SEGUNDO MUELLE

€16.90

El de la casa. pescado y pulpo bañado en salsa segundo muelle, acompañado de choclo y camote glaseado.

CEBICHE FRITO

€16.90

Servido en crema de ají limo, con tempura de batata y maíz peruano.

CEBICHE DE PESCADO

€16.90

Pesca fresca del día bañada con nuestra leche de tigre.

CEBICHE CARRETILLERO

€16.90

Un plato con calle. Cebiche de mariscos y crocante chicharrón en abundante leche de tigre.

CEBICHE TRES AJÍES

€16.90

Mixtura de mariscos bañada en exquisita crema de ajíes, limón, cebolla roja en cuadritos y cilantro picado, acompañado de choclo y batata glaseado.

— PASIÓN POR EL —
MAR

Precios incluyen IGIC y servicio.

Fotos referenciales

Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p



**CEBICHE
CARRETIILLERO**



**CEBICHE
DE PESCADO**



**CEBICHE
SEGUNDO MUELLE**



**CEBICHE
FRITO**



— DESDE — 1994

La creatividad y especial sazón de la cocina de Daniel Manrique hicieron sonar el nombre de Segundo Muelle por todo Lima, haciendo que al día de hoy, los platos con los que empezó, sigan siendo los clásicos más pedidos de la carta, en el Perú y el mundo.



**ATAMALADO
DE MARISCOS**

ATAMALADO DE MARISCOS

€14.90

Inspiración del norte del Perú. Arroz húmedo con mariscos al cilantro y anticucho de pescado

CHAUFITA "CAPÓN"

€14.90

Pollo, cerdo y langostinos al wok, acompañados de wantanes.

ARROZ CALLAO CON MARISCOS

€16.90

Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de langostinos y acompañado de salsa chalaquita.

ATÚN TERIYAKI

€16.90

Medallón de atún a la parrilla, bañado en una salsa agridulce acompañado de arroz blanco al sésamo.

PLANCHA ORIENTAL

€20.90

Verduras al Wok con trozos de pescado premium y acompañado de arroz thai

Precios incluyen IGIC y servicio.

Fotos referenciales

Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p

— DESDE —
1994



**CHAUFITA
"CAPÓN"**



**ATÚN
TERIYAKI**



**ARROZ CALLAO
CON MARISCOS**



**PLANCHA
ORIENTAL**



— PERÚ — ORIENTAL

El detalle, la pulcritud y la precisión japonesa combinados con el calor del wok asiático despierta sabores increíbles. Si encima le añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos un mix único, original y propio.



TRÍO DE
WANTANES

TACU MAKI*

€13.90

Empanizado, relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto con salsa criolla.

MAKIS DE CONCHAS Y MARACUYÁ**

€15.90

Relleno de langostino, queso crema y aguacate. Cubierto con vieiras flambeadas al maracuyá.

LANGOSTINOS FURAI

€16.90

Empanizados y crocantes langostinos acompañados de salsa de maracuyá.

MAKI FURAI*

€13.90

Relleno de langostino, queso crema y aguacate, empanizado por fuera.

TRÍO DE WANTANES

€15.90

Mix de wantanes, gyozas y sui kao. Acompañados de salsa tamarindo y salsa wayen.

Precios incluyen IGIC y servicio.

* Média tabla €7.05

** Média tabla €8.05

Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p

Fotos referenciales

— PERÚ —
ORIENTAL



**TACU
MAKI**



**MAKI DE CONCHAS
Y MARACUYÁ**



**MAKI
FURAI**



**LANGOSTINOS
FURAI**



— ÍTALO — PERUANO

Desde el mágico mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que, al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completa la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.



**SPAGHETTI CON VONGOLE
Y LANGOSTINOS**



ENSALADA DE QUINOA

€13.90

Ensalada de quinoa, aguacate, queso tierno, holantao y atún en conserva con aliño a las finas hierbas

SPAGHETTI CON VONGOLE Y LANGOSTINOS

€15.90

Pasta al dente con tomate y albahaca, acompañada con almejas y langostinos.

RISOTTO DE LANGOSTINOS

€16.90

Arroz cremoso acompañado de langostinos salteados al vino blanco, ají amarillo y un toque de azafrán.

RISOTTO DE QUINOA CON LOMO SALTADO

€19.90

Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con solomillo, tomates, cebollas y ají amarillo salteado al wok.

PAPARDELLE MAR ADENTRO

€19.90

Pasta al dente bañada en salsa blanca y langostinos, acompañada de solomillo en salsa de champignones.

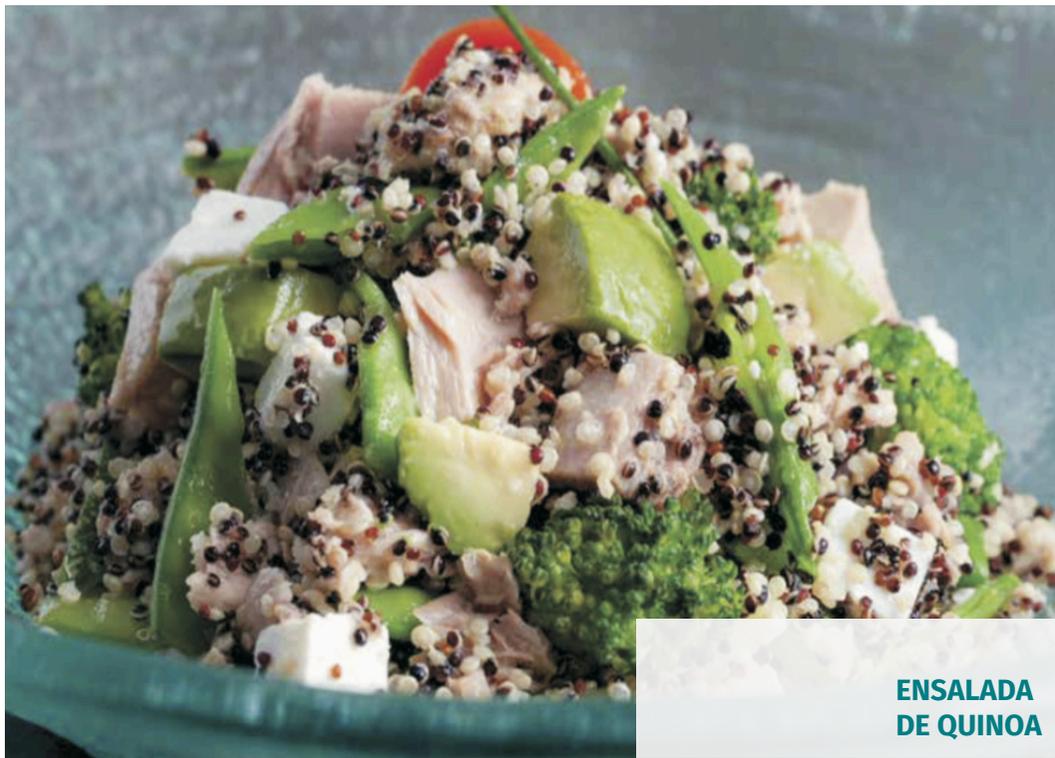
— ÍTALO —
PERUANO

Precios incluyen IGIC y servicio.

Fotos referenciales

Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p





**ENSALADA
DE QUINOA**



**RISOTTO DE QUINOA
CON LOMO SALTADO**



**RISOTTO
DE LANGOSTINOS**



**PAPARDELLE
MAR ADENTRO**



— BIEN — CRIOLLO

Sin amarres, ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos con sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana. Con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.



LOMO
SALTADO

ARROZ CRIOLLO

€15.90

Arroz al wok hecho a base de mixtura de mariscos en salsa norteña, acompañado de conchas en salsa acebichada.

SUDADO ATAMALADO

€16.90

Filete de pescado cocinado lentamente en fondo de pescado. Tomate, ají amarillo y cebolla, puestos sobre una cama de arroz atamalado. Decorado con hojas de cilantro ligeramente picante

PESCADO DEL DÍA CON MAJADO DE YUCA

€17.90

Majado de yuca, acompañado de pescado del día en salsa norteña y salsa criolla.

LOMO SALTADO

€18,90

Cubos de solomillo, cebollas y tomates salteados a fuego vivo, acompañado de crocantes papas fritas y arroz blanco.

PLANCHA ANTICUCHERA

€21.90

Trozos de solomillo y pollo a la plancha en salsa anticuchera, servidos con papas en salsa huancaína y huacatay.

BIEN
CRIOLLO

Precios incluyen IGIC y servicio.

Fotos referenciales

Servicio pan €1,70 p/p * Pan sin gluten €1,85 p/p

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE



TRES LECHE
AL BAILEYS



ICE CREAM BROWNIE

€6.90

Chocolate, salsa inglesa, helado de vainilla y fudge

TARTA DE CHOCOLATE

€6.90

TRES LECHE AL BAILEYS

€6.90

Classico tres leches, esta vez al baileys

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

€6.90

Manjar, copos de merengue italiano y canela

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

€6.90

La fruta de la pasión llega a su paladar en un exquisito cheesecake a base de maracuyá, queso crema y leche condensada..

CROCANTE DE MANZANA

€6.90

Una maravilla que solo encontrarás en nuestros restaurantes. Finas capas de manzana coronadas con una masa crocante de avena al aroma de canela y helado de vainilla.

COPA DE HELADO

€6.90

2 SABORES A ELEGIUR

Precios incluyen IGIC y servicio.



Fotos referenciales



**SUSPIRO
LIMEÑO**



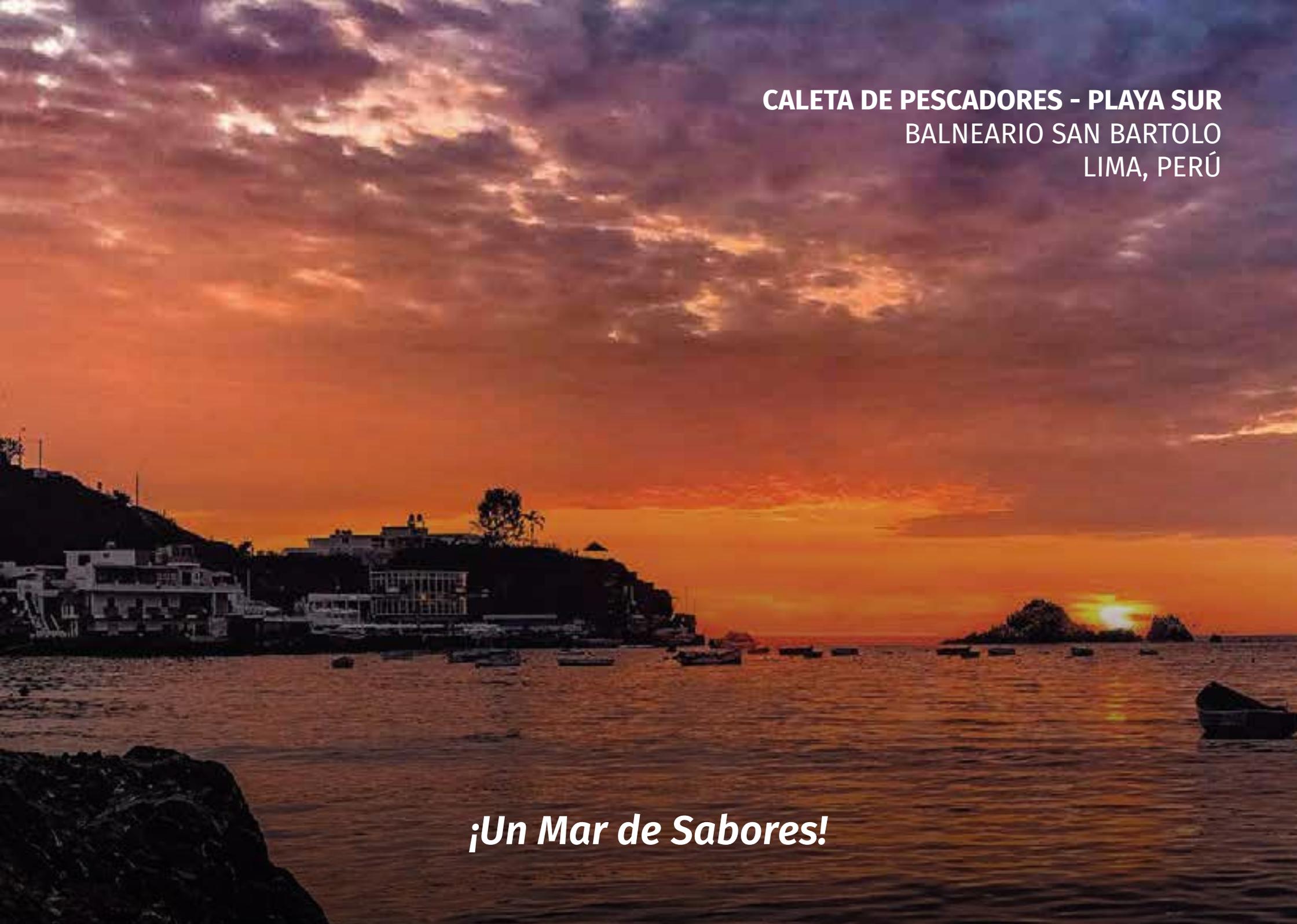
**CHEESECAKE
DE MARACUYÁ**



**CROCANTE
DE MANZANA**



**BROWNIE DE
CHOCOLATE**



CALETA DE PESCADORES - PLAYA SUR
BALNEARIO SAN BARTOLO
LIMA, PERÚ

¡Un Mar de Sabores!