



PUERTO MÁNCORA

Restaurante

Para ir Empezando

FRIOS

LECHE DE TIGRE De pescado en abundante jugo de ceviche.	21
LECHE CARRETELLERA Mixta al ají amarillo con chicharrón de calamar.	25
LECHE DE PANTERA De conchas negras Tumbesinas.	27
CHORITOS A LA CHALACA (8 UND.) Al limón con chalaquita de cebollas, tomate y chocho.	29
TIRADITO 3 MAREAS A la crema de Ají amarillo, rocoto y parmesana. Pídelo también al natural.	32
PULPO AL OLIVO Marinado en aceite de Oliva extra virgen con palta.	39
MANCORA FRÍO Ceviche de pescado, causa de cangrejo, tiradito al ají amarillo, choros a la chalaca y chifles.	85

CALIENTES

TAMAL VERDE Servido con salsa de seco y zarza criolla.	8
CHILCANO DE PESCADO Con su lechecita de Tigre.	21
CONCHAS A LA PARMESANA (8 UND.) Gratinadas con abundante queso parmesano y mantequilla.	39
TEQUEÑOS DE LANGOSTINOS (8 UND.) Servidos con guacamole, huancaína y pico de gallo.	39
LANGOSTINOS Y UÑAS DE CANGREJO AL PANKO (8 UND.) Acompañados con salsa naranja con tocino y limón oriental.	39



PESCA DEL DÍA Al estilo Piurano.	35
PESCA PREMIUM Charella, Robalo, Corvina.	55
DEL CHEF Pescado con Pulpo.	45
DEL CHURRE De pescado a la crema de ají amarillo, olivo y rocoto.	39
PUERTO MÁNCORA Fresca combinación de pescado, langostinos, mango y palta en salsa acevichada.	39
MIXTO ESPECIAL Pescado, langostinos, conchas de abanico, pulpo y calamar.	45
CARRETELLERO Ceviche de pescado con chicharrón de calamar.	43
CLÁSICO EN SUS MANGLARES Pescado con conchas negras.	47
CONCHAS NEGRAS Elixir de la vida.	47

Causas

DE CANGREJO Abundante pulpa de cangrejo y palta.	29
HUANCAÍNA DEL ABUELO De cangrejo a la crema huancaína con chicharrón de calamar.	31
ACEVICHADA Rellena de cangrejo con su ceviche de pescado.	30
FERREÑAFANA Con pescado frito en encebollado piurano.	29
TRILOGÍA DE CAUSAS La botija, la huancaína y la Puerto Máncora	55

Platos Calientes

ARROZ CON MARISCOS Con una selección especial de mariscos.	45
ARROZ MARINERO DEL CHEF Mixtura de mariscos y de pescado en salsa de seco, cerveza negra y zapallo loche.	43
ARROZ CON LANGOSTINOS AL ESTILO DEL NORTE Pídelo también con conchas negras.	47
ARROZ MONTECARLO La paella de Máncora con mariscos, pollo, lomo y salchicha.	49
ARROZ CON LANGOSTINOS AL ESTILO THAI Con curry, piña, albahaca, maní y langostinos al panko.	45
CHAUFA DE MARISCOS / DE PESCADO Pídelo también al estilo hawaiano.	42
RISOTTO DE LANGOSTINOS Con champiñones, alcachofas y espinaca.	49
TACU TACU A LO MACHO Con filete de pescado en salsa de mariscos y zarza criolla.	45
TACU TACU DEL DIEGO Relleno de queso, coronado con pulpo a la parrilla en crema de rocoto al pisco.	55
ESPECIALES CON MARISCOS Picante de mariscos, cau cau de mariscos, Majarisco.	45
ESPECIALES CON LANGOSTINOS Ají de langostinos, tortilla de langostinos, al ajillo.	47
SALMÓN (FILETE 250 grs.) A la parrilla, al BBQ, a la meniere, a las 3 mostazas.	58
PEZ ESPADA (FILETE 300 grs.) A la parrilla, a lo macho, al ajo, a la chorrillana.	45
ATÚN (FILETE 250 grs.) A la parrilla, al estilo oriental, a la meniere, al ajo.	47
PESCA DEL DÍA FILETE / PESCA PREMIUM FILETE (250 grs.) A la plancha, a la parrilla, frito, al ajo, al vapor, a la chorrillana. En salsa del huerto, en salsa de cangrejo, a la parmesana, a lo macho, al estilo oriental.	43 / 59 52 / 65
PESCADOS ENTEROS (600 grs.)	
CABRILLA	65
CHITA Pídelo a tu gusto con tus guarniciones favoritas.	85
PULPO A LA PARRILLA Con legumbres al grill y papas cocktail.	65
SUDADO DE PESCADO	40
AGUADITO DE PESCADO	40
CHUPE DE PESCADO	42
PAIHUELA	49

Nuestros pescados enteros y filetes incluyen 2 guarniciones a elegir.

Guarniciones S/.8

Elije tu favorita...

Papas fritas	Ensalada mixta
Papas doradas	Legumbres salteadas
Puré de papas	Plátanos fritos, patacones
Yucas fritas, sancochadas	Camote sancochado, glaseado, frito
Arroz blanco, arroz con chocho	Chifles S/.6

Peroles Calientes

CHICHARRONES Y JALEAS Servidos con yucas fritas, plátanos fritos y zarza criolla.	
Pesca del Día	35
Pesca Premium	55
Mixto	45
Langostinos	47
Calamares	47
Hueveras	33

Comida Norteña

ARROZ CON PATO Pídelo también con arroz blanco y frejoles.	65
SECO DE CABRITO Servido con arroz y frejoles. Pídelo también con Tacu Tacu.	65
SECO DE CHABELO / MAJAO DE YUCA Para los antojos de mis paisanos...	45
RONDA PIURANA Seco de chavelo, majao de yuca, carne seca y tamalito	75

Fuera del Mar

LOMO SALTADO Pídelo también con fettuccini a la huancaína o con tacu tacu.	55
BISTEC APANADO A LO POBRE Pídelo con tacu tacu o tallarines verdes.	45
OSOBUCO DE TERNERA Con fettuccini a la huancaína, Alfredo, pesto o con arroz blanco y puré de papas.	55

Menú Kids S/. 25

FETUCCINI ALFREDO
MILANESA PESCADO
MILANESA POLLO
SALCHIPAPAS

Incluye: 1 vaso de chicha morada y 1 bola de helado.

Postres hechos en casa

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y FUDGE	17
BLONDIE DE COCO CON HELADO DE LÚCUMA	17
CROCANTE DE LÚCUMA	18
CHEESECAKE DE CHIRIMOYA	18
TOCINO DEL CIELO CON COCO	18
HELADOS Fresa, vainilla, lúcuma, chocolate	
1 bola	9
2 bolas	13

Síguenos en:





PUERTO MÁNCORA

Restaurante

Bebidas Frías



CHICHA MORADA NATURAL	10	18
LIMONADA AMERICANA	9	17
LIMONADA HIERBA LUISA	9	17
NARANJADA	9	17
MARACUYÁ	9	17
LIMONADA CON GAS	9	
ICED TEA	8	
GASEOSAS	5	
AGUAS	5	

Jugos / Frozens

LIMONADA FROZEN / NARANJA	11	
FRESA / PIÑA / MELON / SANDIA	13	
GRANADILLA / MANDARINA O AGUAYMANTO	14	
GRANADILLA CON MANDARINA	14	
CHICHA MORADA FROZEN	13	

Nuestros jugos y frozens son de fruta natural. Preguntar por nuestras frutas de estación.

Cafés

EXPRESO	6	9
CORTADO	7	10
AMERICANO	6	
CAPUCCINO - CAFÉ LATTE	8	
DESCAFEINADO	6	

Infusiones

INFUSIONES NATURALES	5	
MANZANILLA, HIERBA LUISA, TÉ	5	
INFUSIONES ESPECIALES	6	



Vaso 500ml.



Jarra 1lt.

Precios expresados en nuevos soles. Todos nuestros precios incluyen impuestos y servicios.

Pisco

PISCO SOUR / MARACUYÁ SOUR	23	PISCO SOUR MACERADO	24
PISCO SOUR CATEDRAL	35	PISCO SOUR CATEDRAL MACERADO	36
CHILCANO CLÁSICO / DE MARACUYÁ	23	CHILCANO MACERADO	24
ACHILCANADO PUERTO MANCORA	24		
Pulpa de fresas, semillas de maracuyá y hierba buena.			
ACHILCANADO REY PELÉ	24	Macerados: Fresa, maíz morado, aguaymanto, hoja de coca, ají limo, pasas con frutas, membrillo, kión, arándanos, hierba luisa, canela, camu camu.	
GRINGASHA	24		
A base de pisco, macerado de kión, almibar de piña y limón.			
ALGARROBINA	20		
PISCO PREMIUM 30			
VIEJO TONEL: ACHOLADO Y QUEBRANTA			
BIONDI: ITALIA Y NEGRA CRIOLLA			
DON SANTIAGO: ACHOLADO			
FERREYROS: ACHOLADO			

PISCO
Viejo Tonel
ico-perú



Botella 330 ml.

NACIONALES 9

IMPORTADAS 12

ARTESANALES 14



EL PELOTAZO



Cervezas

Chopp 500 ml.
S/. 12.50



EL SOLDADO
Botella 630 ml.

S/. 14



Cócteles Insignia

A TODA MADRE ★★★ 26

Refrescante cocktail a base de tequila, zumo de limón, naranja y secretos del barman.

CABALLITO DE MAR 26

Perfecta combinación de gin Beefeater y los aromas de cítricos naturales.

CR7 25

Creación de nuestro Barman a base de ron, toques de piña y campari.

GALLITO DE LAS ROCAS 25

Una mágica receta con vodka, jarabe de hierba luisa y zumo de kiwi.

Ron

HAVANA CLUB 7	25
CARTAVIO SOLERA	30
ZACAPA 23	35
ZACAPA XO	50

Vodka

STOLICHNAYA	23
ABSOLUT	25
TANQUERAY	30
GREY GOOSE	35

Gin

BEEFEATER	30
BOMBAY SAPPHIRE	33
HENDRICK'S	37

Whisky / Scotch

JW BLACK LABEL	26
JW SWING	30
JW GOLDEN	45
JW BLUE	95

Licores S/.22

ANÍS DEL MONO / SAMBUCA
FERNET BRANCA
BAILEYS / KHALUA
FRANGELICO
COINTREAU / GRAND MARNIER
DRAMBUI / CAMPARI
AMARETTO DISARONNO

Descorche

Vino / Espumante	20
Whisky / otros	35