

Cócteles Junior Salinas

Banagróni 11,00

Campari Sous-Vide Guineo / Blend Licor de Banana y Rosso / Amaro / Bitter Cítrico.

Estructura clásica: Negroni
Perfil: Dulce - Floral Sabores: Banana - Flores
Graduación alcohólica: Media

Manhattan

Bourbon Fat-Wash mantequilla nibs de cacao tostados / Whiskey Irlandés macerado con maní tostado / Brand 13,50

Mandarina/ Bitter Amargo y Cítrico.
Estructura clásica: Manhattan
Perfil: Dulce - Tostado Sabores: Maní - Cacao - Mandarina - Mantequilla
Graduación alcohólica: Media Alta

Junior Verne

Bitter ecuatoriano rojo/ mezcal/ jamaica y frutilla/ amaro/ zumo de cítricos.

Estructura clásica: Ninguna
Perfil: Ahumada - Amargo - Cítrico Sabores: Mora - Jamaica - Limón - Especias
Graduación alcohólica: Media Alta 12,00

Pesca del día

Pisco Fat- Wash aceite de oliva con Eucalipto / Licor de Durazno/ Cítricos / Bitter / Chicharrón de Pescado.

Estructura clásica: Ninguna
Perfil: Frutal - Cítrico - Herbal Sabores: Oliva - Durazno - Hojas Aromáticas
Graduación alcohólica: Media 10,00

Huerto de morcilla

Vermouth Rosso / Whiskey Irlandés/ Amaro / Sirope de Hierbas Aromáticas/ Piel de Cítricos/ Tierra de Morcilla

Estructura clásica: Ninguna
Perfil: Frutal - Cítrico - Dulce Sabores: Naranja - Especias - Flores
Graduación alcohólica: Media Alta 12,00

Limonadita 10,00

Pisco / Mix de Cítricos / Naranjilla / Ají Peruano / Uvilla.

Estructura clásica: Ninguna
Perfil: Cítrico - Picante - Dulce
Sabores: Frutas Cítricas - Ají
Graduación alcohólica: Media

Elixir 11,00

Clarificado de Lychie - Gin / Vermouth Bianco / Jerez / Licor del Páramo.

Estructura clásica: Martini
Perfil: Cítrico - Dulce - Amargo
Sabores: Frutas Cítricas - Hierbas Aromáticas
Graduación alcohólica: Media

Cherrylet

Gin Sous-Vide Durazno - Tomates Cherrys Rojo / Cítricos 10,00

Estructura clásica: Gimlet
Perfil: Umami
Sabores: Durazno - Mora - Vinagre
Graduación alcohólica: Media

Chuchaki

Mezcal / Base de Ceviche Rojo / Salsa Inglesa / Ají de la Casa/ Zumo de Limón.

Estructura clásica: Bloody Mary
Perfil: Cítrico - Salino - Picante
Sabores: Ají rocoto - Camarón - Limón
Graduación alcohólica: Media 11,00

Chicha 9,00

Pisco / Chicha Morada / Bitter / Zumo de Cítricos / Jengibre Rosado / CO2.

Estructura clásica: Chilcano
Perfil: Cítrico - Salino - Picante
Sabores: Limón - Jengibre Dulce - Especias
Graduación alcohólica: Media

Clásicos

Southside 8,00

Gin / Hojas de Menta / Zumo de Limón/ Sirope Simple

Perfil: Cítrico
Graduación alcohólica: Media

Martini Clásico 9,00

Gin / Vermouth Bianco

Perfil: Seco
Graduación alcohólica: Alta

Manhattan 10,00

Bourbon / Vermouth Rosso / Angostura

Perfil: Amaderado - Dulce
Graduación alcohólica: Alta

Boule vardier 11,00

Bitter Amargo / Bourbon / Vermouth Rosso

Perfil: Amargo - Amaderado - Dulce
Graduación alcohólica: Media Alta

Mint Julep 9,00

Whisky Escocés / Hojas de Menta / Syrup Simple / Angostura / Agua Mineral

Perfil: Amargo - Herbal
Graduación alcohólica: Media

Whisky sour 9,00

Whisky Escocés / Zumo de Limón / Clara de Huevos / Syrup Simple

Perfil: Cítrico
Graduación alcohólica: Media

Gimlet 8,00

Gin / Syrup Simple / Zumo de Limón / Piel de cítricos

Perfil: Cítrico - Dulce
Graduación alcohólica: Baja

Aperol Spritz 9,00

Aperol / Prosecco / Agua Mineral / Naranja

Perfil: Cítrico - Dulce
Graduación alcohólica: Baja

Negroni 10,00

Campari / Gin / Vermouth Rosso

Perfil: Amargo
Graduación alcohólica: Alta

Espresso Martini 9,00

Vodka / Extracto de Café / Licor de Café / Syrup Simple

Perfil: Tostado - Dulce
Graduación alcohólica: Media

Moscow Mule 8,00

Vodka / Syrup de Jengibre / Zumo de Limón / Cerveza de Jengibre

Perfil: Cítrico - Dulce
Graduación alcohólica: Baja

Mojito 8,00

Ron Blanco / Hojas de Hierba Buena / Zumo de Limón / Azúcar

Perfil: Tropical
Graduación alcohólica: Baja

Margarita 9,00

Tequila Blanco / Triple Sec / Zumo de Limón / Syrup Simple

Perfil: Cítrico - Dulce
Graduación alcohólica: Media

Paper Plane

Bourbon / Aperol / Amaro / Zumo de Limón

Perfil: Cítrico - Floral
Graduación alcohólica: Media 9,00

Pisco Sour 9,00

Pisco / Zumo de Limón / Claras de Huevo / Angostura

Perfil: Cítrico
Graduación alcohólica: Media



Arroces

Junior Marinero en Salsa Cremosa de Mariscos 21,00

Mariscos frescos salteados con arroz especial cubierto de salsa de mariscos acompañado de patacones crocantes, camarón crocante, ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Arroz Marinero 17,50

Mariscos frescos salteados con arroz especial acompañado de patacones crocantes, camarón crocante, ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Arroz con Cangrejo 17,92

Pulpa de cangrejo salteadas al momento con nuestro arroz especial de la casa y verduras, acompañado de patacones crocantes, patita crocante, ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Arroz con Camarón 16,50

Camarones salteados con nuestro arroz especial y verduras. Acompañado de patacones crocantes, crocante de camarón, ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Arroz con Concha 16,50

Conchas frescas salteadas al momento con nuestro arroz especial de la casa y verduras, acompañado de patacones crocantes, concha asada, ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Ce viches

Ceviche Peruano 12,50

Pesca del día encurtido en cítrico y sus jugos, verduras con su picante de ají limo y nuestra leche de tigre tradicional acompañado de tostado, choclo, camote tierno, verduras encurtidas.

Ceviche de Concha 13,50

Conchas frescas encurtidas en cítricos y sus jugos, acompañado de verduras encurtidas, tostado, choclo, patacones crocantes y camote.

Ceviche de Camarón 13,50

Camarones frescos encurtidos en cítricos y sus jugos, acompañado de verduras encurtidas, tostado, choclo, patacones crocantes y camote.

Ceviche de Cangrejo 14,50

Pulpa Fresca encurtida en cítricos y sus jugos, acompañado de verduras encurtidas, tostado, choclo, patacones crocantes y camote.

Ceviche de Jipijapa 13,50

Pescado y mariscos frescos seleccionados, acompañado en nuestra salsa cremosa de mani, tostado, choclo y patacones crocantes

Ceviche Junior Salinas 14,50

Mariscos frescos fusionados en nuestra leche de tigre de la casa, acompañado de tostado, choclo, patacones crocantes y chicharron de calamar.

Ceviche Marinero 15,50

Fusion de mariscos(Pescado, Concha, Camarón, calamar, laminas de pulpo y caracol) acompañado de tostado, choclo, camote tierno, y patacones crocantes.



*Junior Marinero en Salsa Cremosa de Mariscos

Guisados

Guisado Pesca del Día 16,00

Pesca del día sellado en nuestro guiso tradicional convierten este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de cocolón crocante, patacón crocante.

Guisado Mixto (Pesca del día + 2 mariscos a elección) 18,00

Pesca del día y mariscos frescos sellado en nuestro guiso tradicional convierten este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de cocolón crocante, patacón crocante.

Guisado Marinero 19,00

Pesca del día y mariscos frescos sellado en nuestro guiso tradicional convierten este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de cocolón crocante, patacón crocante.

Chicharrones

María Solange 22,50

Cono de chicharrón a su elección, porción de arroz marinero, copa de ceviche de pesca del día acompañado de patacones y ensalada cesar de la casa.

Chicharrón de Camarón 14,50

Camarón crocantes acompañadas con arroz, patacones crocantes y ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Chicharrón Pesca del Día 14,50

Pescado crocantes acompañado de arroz, ensalada fresca en vinagreta de la casa y patacones crocantes.

Chicharrón de Calamar 14,50

Calamar crocante acompañado de arroz, ensalada fresca en vinagreta de la casa y patacones crocantes.

Chicharrón de Mixto (2 mariscos) 15,50

Mariscos crocantes a elección acompañado de arroz, ensalada fresca en vinagreta de la casa y patacones crocantes.

Chicharrón de Marinero (3 mariscos) 18,00

Mariscos crocantes a elección acompañado de arroz, ensalada fresca en vinagreta de la casa y patacones crocantes.

Conos de Chicharrón de Calamar 8,00

Calamar crocante acompañado ensalada fresca en vinagreta de la casa y patacones crocantes.

Sudados

Sudado Pesca del Día 16,50

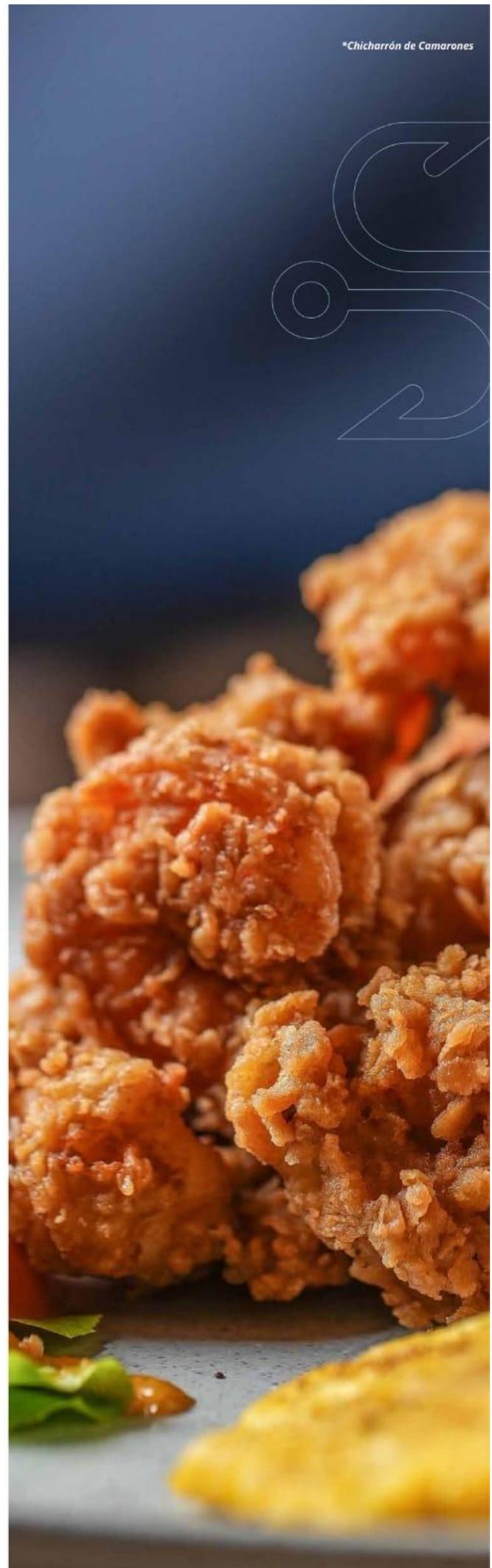
Pesca del día sellado con nuestro guiso tradicional con verde convierte este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de arroz y patacones crocantes.

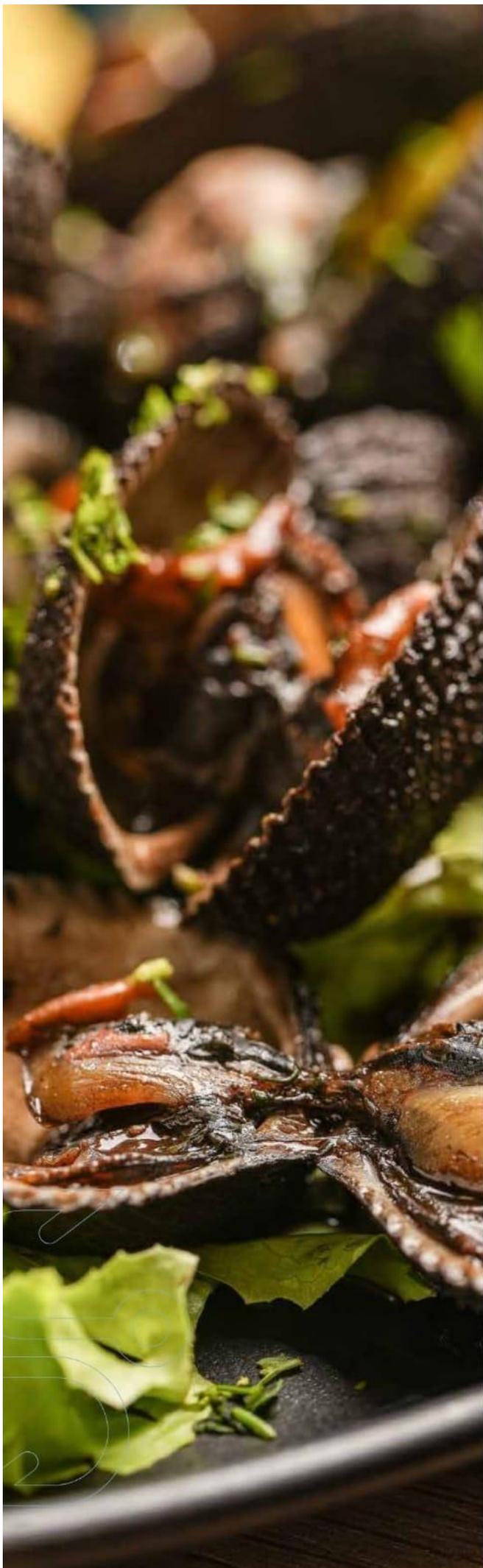
Sudado Mixto (2 mariscos) 18,50

Mariscos a elección sellados con nuestro guiso tradicional con verde convierte este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de arroz y patacones crocantes.

Sudado Marinero 19,50

Mariscos a elección sellados con nuestro guiso tradicional con verde convierte este plato en una explosión de sabores del mar, acompañado de arroz y patacones crocantes.





Cazuelas

Cazuela Marinera 17,00

Pesca del día, camarón, concha y pulpa de cangrejo salteados, acompañado de nuestra base tradicional de verde, guiso de mariscos, aguacate y salsa criolla

Cazuela de Albacora 12,90

Albacora guisada acompañada de nuestra base tradicional de verde, guiso de albacora, aguacate y salsa criolla.

Cazuela mixta 15,68

Fusión de dos mariscos a elección acompañada de nuestra base tradicional de verde, guiso de albacora, aguacate y salsa criolla.

Conchas

Conchas Asadas (12 o 24 unidades) 17,90 - 28,90

Conchas frescas de manglar salteadas en la salsa tradicional de la casa acompañadas de patacones crocantes y salsa criolla.

Conchas al Ajillo (12 o 24 unidades) 17,90 - 28,90

Conchas frescas de manglar salteadas en la salsa tradicional de ajo, acompañadas con patacones crocantes y salsa criolla

Pesca del día

Pesca del Día Frita o a la plancha en Salsa de Mariscos 20,00

Lomo de la pesca del día frito o a la plancha en salsa de mariscos, acompañado de arroz, patacones crocantes y ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Pesca del Día (frita, plancha) 15,00

Lomo de la pesca del día frito o a la plancha acompañado de arroz, patacones crocantes y ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Melosos

Meloso Mixto (2 mariscos a elección) 17,50

Mariscos salteados a elección con arroz cremoso y verduras, acompañado de patacones crocantes y chicharrón de mariscos

Meloso Marinero 18,50

Mariscos salteados con arroz cremoso y verduras, acompañado de patacones crocantes y chicharrón de mariscos

Meloso de Cangrejo 18,50

Pulpa de cangrejo salteado con arroz cremoso y verduras, acompañado de patacones crocantes y patita crocante.

Meloso de Concha 17,50

Concha fresca salteada con arroz cremoso y verduras, acompañado de patacones crocantes y conchas asadas

Meloso de Camarón 17,50

Camarón salteado con arroz cremoso y verduras, acompañado de patacones crocantes y chicharrón de camarón



*Sopa Marinera

Otros

Langostino en Salsa

Langostino fresco a la plancha en nuestra salsa de mariscos **22,50** acompañado de patacones crocantes y ensalada cesar de la casa.

Sopa Marinera

18,00

Mariscos seleccionados en nuestro caldo concentrado conforma una fusión intensa del mar en su plato de patacones crocantes.

Majarisco

18,00

Patacones crocantes de verde en salsa de mariscos, chicharrón de camarón, conchas asadas y ensalada fresca en vinagreta de la casa.

Camarones al ajillo

15.68

Camarones frescos salteados en salsa tradicional de ajo acompañado con arroz, ensalada y patacones crocantes.

Papas kraken

18.00

Delicioso y fresco pulpo a la parrilla salteado con chimichurri de la casa acompañado de papas chaucha especiadas con puerro, tocino bañadas de bechamel de queso

Pasta de mariscos

19.90

Variedad de mariscos seleccionados fusionados en nuestra salsa especial formando una intensa gama de sabores marinos para bañar la pasta seleccionada y acompañándola con delicioso queso burrata.

Para los pequeños de la casa

Spaghetti boloñesa

9.00

Nugget de pollo

7.00

Postre de la casa

3.75