

## Entradas

Choros a la Chalaca (8 Unid.)	30.00
Mariscos a la Chalaca (8 Unid.)	28.00
Wantanes r/c Langostinos y Pulpa de Cangrejo (8 Unid.)	20.00
Yucas rellenas al Olivo (2 Unid)	26.00
Yuca rellena con Pulpa de Cangrejo (2 Unid)	27.00
Causa al Olivo _	30.00
Causa rellena con Pulpa de Cangrejo	28.00
Causa rellena con Lomo Fino	40.00
Causa rellena con Lomo Saltado _	40.00
Causa r/c Pulpa de Cangrejo y Langostinos al Panko	39.00
Causa 3 Sabores	45.00
Causa al Caribe	35.00
Conchitas a la Parmesana (8 Unid)	40.00
Conchitas al Bloody Mary (8 Unid)	40.00
Matrimonio	48.00
(Tiradito a la chalaca acompañado de una causa de Pulpa de Cangrejo)	

## Arroces

Arroz Chaufa de Pescado	38.00
Arroz Chaufa de Mariscos	39.00
Arroz con Conchas de Abanico	43.00
Arroz con Conchas Negras	45.00
Arroz con Mariscos	39.00
Arroz con Langostinos	43.00
Arroz Especial del Rey Marino	45.00
(Con mariscos seleccionados: Camarones, Langostinos, Pulpo y Calamar)	
Arroz con Camarones	60.00



## Cebiches

Leche de Tigre	15.00
Leche Tigre Especial	35.00
Leche Pantera	18.00
Leche Pantera Especial	38.00
Cebiche de Pescado	39.00
Cebiche de Conchas Negras	42.00
Cebiche Mixto	40.00
Cebiche de Pulpo	50.00
Cebiche Mixto Especial	45.00
Cebiche Mixto con Conchas Negras	44.00
Cebiche de Uñas de Cangrejo	48.00
Cebiche del Embajador	45.00
(Cebiche mixto con un toque de vino blanco y conchas negras)	
Cebiche Especial Rey Marino	45.00
(Cebiche mixto bañado en crema de aji amarillo con champiñones y pulpa de cangrejo)	
Cebiche de Lenguado	48.00
Cebiche Clásico con Pescado	42.00
Cebiche Clásico con Lenguado	48.00
Cebiche El Puerto	60.00
(Cebiche mixto servido sobre un cangrejo marinado acompañado de conchas negras)	
Tiradito de Lenguado	50.00
Tiradito al Natural o a la Chalaca	42.00
Tiradito Especial El Rey Marino	45.00
(Láminas de pescado con mariscos seleccionados en crema de ají amarillo)	
Tiradito 2 cremas	43.00
Tiradito 3 cremas	45.00
Langostinos a la Piedra	45.00
Camarones a la Piedra	50.00
Cóctel de Camarones	47.00
Cóctel de Langostinos	38.00



## Piqueos

Chicharrón de Calamar	45.00
Chicharrón Mixto o de Pescado	40.00
Chicharrón de Pescado con Calamar	44.00
Jalea Mixta o de Pescado	42.00
Jalea de Huevera	38.00
Huevera a lo Macho	40.00
Huevera al Ajillo	39.00
Pulpo al Olivo	48.00
Pulpo al Provenzal	48.00
Langostinos a la Milanesa	40.00
Langostinos al Panko	40.00
Uñas de Cangrejo a la Milanesa (8 Unid)	52.00
Uñas de Cangrejo al Natural (8 Unid)	51.00
Piqueo Especial al Olivo (Langostinos al Panko, Pulpo al Olivo y ½ Doc. Conchas a la Parmesana)	75.00
Piqueo Especial al Provenzal (Langostinos al Panko, Pulpo salteado en mantequilla negra y salsa inglesa y ½ Doc. Conchas a la Parmesana)	75.00
Piqueo Especial del Rey Marino (Chicharrón Mixto, Brochetas de Langostinos y Conchas a la Parmesana)	75.00
Ronda Fría (Tiradito a la Chalaca, Pulpo al Olivo, Uñas de Cangrejo y Langostinos al Natural)	75.00
Ronda Caliente (Chicharrón de Calamar, Conchas a la Parmesana, Uñas de Cangrejo y Langostinos a la milanesa)	75.00
Piqueo del Rey (Elige 4 opciones)	77.00



## Filetes De Pescado

Pescado a la Plancha	35.00
Seco de Pescado	38.00
Seco de Pescado con Tacu Tacu	40.00
Pescado a la Chorrillana	38.00
Pescado a la Chorrillana con Tacu Tacu	40.00
Pescado a la Milanesa	38.00
Pescado al Ajillo	38.00
Pescado al Ajo	38.00
Sudado de Pescado	39.00
Pescado a lo Macho	40.00
Anticucho de Pescado	39.00
Anticucho Mixto	40.00
Chita a la Plancha	42.00
Chita al Oriente (Verduras chinas con langostinos y champiñones en salsa oriental)	42.00
Chita a la Plancha Especial (Con Langostinos y Champiñones en crema de vino tinto)	42.00
Lenguado a la Plancha	40.00
Lenguado al Vapor	40.00
Sudado de Lenguado	42.00
Lenguado al Lay Chi (Agridulce)	42.00
Lenguado al Tau Si	42.00
Lenguado al Men Si	42.00
Lenguado a la Menier	42.00
Lenguado a la Vasca (A base de salsa de madera con espárragos)	42.00
Lenguado al Vino (En reducción de vino blanco)	42.00
Lenguado en salsa de Langostinos	44.00
Lenguado relleno de Langostinos	47.00
Lenguado en salsa de Camarones	49.00
Lenguado relleno de Camarones	50.00



## Sopas

Caldo de Choros	25.00
Chilcano de Pescado	22.00
Aguadito de Mariscos	32.00
Aguadito de Pescado	30.00
Parihuela	38.00
Chupe de Pescado	33.00
Chupe de Camarones	47.00
Chupe de Cangrejo	42.00

## Pescados Enteros (Chitas y Cabrillas Enteras)

Chita Frita	80.00
Chita al Sillao	80.00
Chita al Ajillo	80.00
Chita al Ajo	80.00
Sudado de Chita	80.00
Chita a lo Macho	85.00
Chita Taypa (Verduras chinas con mariscos en salsa oriental)	85.00
Chita en salsa de Camarones	100.00
Sudado de Cabrilla	50.00
Cabrilla Frita	50.00
Cabrilla al Ajo	50.00
Cabrilla al Ajillo	52.00
Cabrilla a lo Macho	65.00
Cabrilla Taypa (Verduras chinas con mariscos en salsa oriental)	65.00
Sudado de Tramboyo	60.00



## Platos Especiales

<b>Lenguado a la Española</b> (Lenguado relleno al vapor con alcachofa, camarón, pulpa de cangrejo en salsa morrón, gratinado)	48.00
<b>Lenguado a la Florentina</b> (Filete de lenguado en crema de espinaca con puré de papas gratinado)	42.00
<b>Lenguado a la Florentina con Camarones</b>	55.00
<b>Lenguado relleno de alcachofas</b>	40.00
<b>Lenguado relleno de verduras (en salsa morrón, gratinado)</b>	40.00
<b>Lenguado Costa Brava</b> (Filete de Lenguado gratinado en salsa americana con mariscos)	42.00
<b>Lenguado del Chef</b> (Lenguado en salsa blanca, relleno de camarones y pulpa de cangrejo, gratinado)	47.00
<b>Lenguado a la francesa</b> (Lenguado relleno de langostinos, conchas de abanico y champiñones en salsa madera, gratinado)	47.00
<b>Lenguado Carlos V</b> (Filete de Lenguado al vapor en salsa blanca con mariscos, gratinado con jamón y queso)	45.00
<b>Lenguado gratinado con espárragos</b>	42.00
<b>Cordon Blue de Lenguado</b> (Relleno de jamón y queso, bañado en legumbres salteadas con salsa Waldorf)	45.00
<b>Lenguado El Rey Marino</b> (Lenguado a la plancha con camarones y alcachofa en salsa blanca, gratinado)	47.00
<b>Lenguado al Pesto</b> (Con Conchas de Abanico y Camarones en crema de espinaca, gratinado)	42.00
<b>Lenguado Río Mar</b> (Lenguado relleno con Camarones y Pulpa de Cangrejo en salsa americana, gratinado)	47.00
<b>Fondo de Alcachofas con Camarones</b>	45.00
<b>Cangrejo relleno con Camarones</b>	47.00
<b>Risotto de Mariscos</b>	42.00
<b>Risotto de Camarones</b>	55.00
<b>Camarones gigantes a la plancha</b>	90.00
<b>Camarones gigantes al Ajillo</b>	90.00
<b>Volcán de mariscos</b> (Arroz aceitunado bañado en salsa strogonoff con mariscos)	45.00
<b>Espadas del Rey</b> (Brocheta de pescado bañado en salsa strogonoff, acompañado de arroz arisotado)	45.00



## Carnes y Pollo

Cabrito deshuesado a la Norteña	48.00
Cabrito deshuesado con Tacu Tacu	50.00
Arroz con Pato a la Chiclayana	44.00
Pechuga de Pollo en salsa estragón con papas fritas	38.00
Pechuga de Pollo en salsa de champiñones	38.00
Lomo fino a la Romana	50.00
Lomo Saltado	48.00
Lomo a la Parrilla	48.00
Pechuga de pollo a la milanesa	38.00
Nuggets de pollo con papas fritas	39.00
Pechuga de pollo a la parrilla	39.00
Chicharrón de pollo	40.00

## Parrillas

Filete de Lenguado a la parilla	40.00
Filete de Corvina a la parrilla	40.00
Filete de pescado del día a la parrilla	38.00
Atún a la parrilla	39.00
Chita entera a la parrilla	80.00
Pulpo a la parrilla	60.00
Parrilla Especial Rey Marino (Pulpo, filete de pescado, cuatro brochetas de mariscos)	68.00
Cabrilla entera a la parrilla	55.00
Brochetas de pescado	39.00
Brochetas Mixtas	40.00



## Picantes / Tacu Tacu

Picante de Mariscos	37.00
Picante de Langostinos	40.00
Picante de Camarones	46.00
Cau Cau de Mariscos	38.00
Cau Cau de Pulpo	50.00
Cau Cau de Langostinos	42.00
Cau Cau de Camarones	55.00
Tacu Tacu en salsa de Mariscos	40.00
Tacu Tacu en salsa de Langostinos	44.00
Tacu Tacu en salsa de Camarones	60.00
Tacu Tacu a lo Macho	45.00
Tacu Tacu a lo Macho gratinado	48.00
Tacu Tacu en salsa de Mariscos gratinado	45.00
Tacu Tacu en salsa de Camarones gratinado	65.00
Tacu Tacu en salsa de Langostinos gratinado	48.00
Tacu Tacu con Pulpo y Langostinos a la parrilla	60.00
Tacu Tacu con pulpo a la parrilla	60.00
Tacu Tacu con Lomo Fino al jugo	48.00
Tacu Tacu con Lomo Saltado	48.00
Tacu Tacu con saltado de pescado	42.00

## Guarniciones

Porción de arroz blanco	7.00
Porción de Camote	12.00
Porción de yuca dorada o papas fritas	12.00
Ensalada Mixta o de Legumbres	16.00
Ensalada de Palta	14.00
Porción de Chifles	7.00
Porción de Cancha	7.00
Porción de Puré de Papas	12.00





## Pastas

Fetuccini en salsa de Mariscos	40.00
Fetuccini en salsa de Langostinos	42.00
Fetuccini en salsa de Camarones	50.00
Fetuccini al Pesto, Huancaína o Alfredo con Lomo Fino	45.00
Lasagna de Camarones y Pulpa de Cangrejo	50.00
Lasagna de Lenguado	47.00
Timbal de Mariscos	44.00
Timbal de Langostinos	45.00
Timbal de Camarones	53.00

## Platos Vegetarianos

Ceviche de Champiñones (Bañado en crema de ají amarillo)	26.00
Saltado de verduras	26.00
Verduras gratinadas	26.00
Tacu Tacu con saltado de verduras	30.00
Fetuccini a la huancaína con verduras	32.00

## Postres

Suspiro a la Limeña	14.00
Panqueque con Manjar Blanco	15.00
Panqueque Acaramelado	15.00
Panqueque flambeado con Cognac	17.00
Durazno al Jugo	12.00
Panqueque con Helado	20.00
Porción de durazno con helado	18.00
Sundae (Chocolate o Fresa)	12.00
Porción de helado	13.00



## Bebidas

Gaseosa mediana	6.00
Gaseosa o Agua Mineral de ½ Litro	7.00
Gaseosa de 1 Litro	10.00
Jarra de Chicha Morada	20.00
Jarra de Limonada	19.00
Jarra de Maracuyá	20.00
Jarra de Limonada Frozen	26.00
Jarra de Sangría	40.00
½ Jarra de Sangría	25.00

## Vinos

Tacama Blanco de Blancos	80.00
Tabernero Blanco de Blancos	60.00
Tabernero Gran Tinto	60.00
Tabernero Blanco de Blancos (Botella chica)	38.00

## Bajativos

Menta	15.00
Anís Najar	14.00
Anís del Mono	24.00
Amaretto	26.00
Cointreau	26.00

## Derecho De Corcho

Vinos	25.00
Whisky	50.00
Pisco / Ron	35.00



## Pisco

Pisco Sour clásico o de maracuyá (Pisco de la casa)	20.00
Pisco Sour (A elegir Biondi, Cuatro Gallos o Portón)	30.00
Chilcano de Pisco clásico o de maracuyá (Pisco de la casa)	18.00
Chilcano de Pisco (A elegir Biondi, Cuatro Gallos o Portón)	30.00
Chilcano Power (Pisco / Volt de Maca)	22.00
Cóctel de Algarrobina	20.00

## Ron

Cuba Libre	18.00
Piña Colada	22.00
Daiquiri de Durazno o de Limón	22.00
Mojito	22.00
(Ron blanco, jarabe de goma, limón, hierba buena, menta, agua con gas)	
Huracán	24.00
(Ron negro, Ron rubio, maracuyá, naranja, limón, granadina y jarabe de goma)	

## Vodka

Vodka con jugo de naranja	24.00
Bloody Mary	25.00
(Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco, sal y pimienta negro)	
White Russian (Vodka, Licor de café y Leche evaporada)	24.00
Cosmopolitan (Vodka, Triple Sec, Cranberry y Limón)	22.00
Apple Martini (Vodka, licor de manzana y limón)	24.00
Vodka Tonic	22.00

## Whisky

Vaso con Whisky Etiqueta Roja	23.00
Vaso con Whisky Etiqueta Negra	30.00
Manhattan (Whisky, Vermouth rooso, amargo aromático)	24.00
Whisky Sour	28.00



## Bayleis

Orgasmo (Baileys y licor de café)	24.00
Baileys a la roca	22.00

## Gin

Gin Tonic	22.00
Gin con Gin	22.00
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rosso)	26.00
Tom Collins (Gin, jarabe de goma, limón y soda)	24.00
Gin con Gin (Bombay)	26.00

## Tequila

El Diablo (Tequila, licor de cassis, limón y ginger beer)	24.00
Margarita	24.00
Tequila Sunrise (Tequila blanco, naranja y granadina)	22.00
Brave Bull (Tequila blanco, licor de café)	22.00

## Cervezas Personales

Pilsen / Cristal	7.00
Cusqueña (Dorada)	8.00
Cusqueña Negra	10.00
Stella Artois	12.00
Corona	10.00
Heineken	10.00

## Cervezas (Tamaño Grande)

Pilsen / Cristal	12.00
Cusqueña (Dorada)	14.00
Cusqueña Negra	15.00
Tres Cruces	10.00

