



- CEBICHERIA -

Para picotear

- Shot de leche de tigre clásico
- Shot de leche de tigre al rocoto
- Shot de leche de tigre al ají amarillo
- Shot de leche de tigre La Picada

6 c/u ó 4 x 21

- Conchas al natural (x1)
- Conchas a la chalaca (x1)
- Choros a la chalaca (x1)
- Almejas La Picada (x1)
- Almejas al tabasco (x1)
- Almejas a la chalaca (x1)

8 c/u ó 4 x 29

- Shot de erizo
- Shot de conchas negras
- Choros a la chalaca (x6)
- Conchas de pota a la chalaca (x1)
- Conchas de pota a la chalaca (x6)
- Conchas a la parmesana (x8)
- Concha de pulpo al olivo al wok y palta (x1)
- Concha de cocktail de langostinos (x1)
- Tartar de atún nikkei
- Carpaccio de pulpo con pimentón de la Vera, palta, alcaparras, chalaca y ají charapita
- Pulpo al olivo con palta
- Conchas braseadas con pimentón y chimichurri (x4)
- Tequeños a nuestro estilo con toques de aji amarillo y huacatay acompañados de guacamole
- Wantanes de langostinos y cerdo con nuestra salsa de tamarindo especial

10
10
39
5
28
40
9
9
41
38
38
29
18
22

Cebichones

- El Clásico de pescado
- Cebiche de conchas negras (en temporada)
- Cebiche Mixto
- Cebiche de pescado con palta
- La Picada de pescado (bien power)
- La Picada mixto (bien power)
- Cebiche al ají amarillo con trozos de pulpo al wok
- Cebiche de erizos de Marcona (en temporada)
- Cebiche de pescado, palta, alcaparras y aceite de oliva
- Cebiche de pulpo
- Cebiche de pescado con pulpo clásico
- Cebiche de pescado con pulpo al rocoto
- Cebiche de pescado con conchas negras
- Cebiche de atún ficho con chicharrón de pulpo
- Cebiche Mellicero (erizo, conchas negras y pescado)

43
45
44
44
44
46
46
44
47
45
45
46
48
55

Nuestras Leches de Tigre

- La clásica
- Al rocoto
- Al ají amarillo
- La Picada pescado y mariscos (bien power)

27
28
28
28



Contáctanos
cuando gustes
por este medio



@lapicadacebicheria



La Picada Cebichería

LA PICADA

- CEBICHERIA -

Sanguchones

- Sanguchón de pejerrey y sarsa criolla
- Sanguchón de calamar con tártara al ají amarillo y sarsa criolla
- Sanguchón con chicharrón de langostinos con golf de rocoto
- Sanguchón de pulpo al wok al olivo con palta y chimichurri
- Sanguchón de atún con salsa acebichada
- Sanguchón de milanesa de pescado con palta y sarsa criolla

22
22
25
27
27
22

Tiraditos

- Tiradito Clasico
- Al rocoto
- Al ají amarillo
- Tiradito con palta, aceite de oliva y alcaparras

34
35
35
37

Causas

- Causa con chicharrón de langostinos, palta y golf de rocoto
- Causa escabechada caliente
- Causa de pulpo al wok en sus salsas
- La Causiche (combinación de causa y cebiche)

39
44
39
44

CALLE LOS LAURELES 138,
VALLE HERMOSO, SURCO
TELF: 01 340 45 77
☎ 981 531 306

JR. FLORA TRISTÁN 574,
MAGDALENA
TELF: 01 296 5682
☎ 934 012 638



Los criollazos de LA PICADA

La Gran Causa de Pollo

Con salsa de Huancaína y Ocopa (pídela en su versión vegetariana).

Tamalito verde con jugo de seco

Con jugo de Seco norteño, sarsa criolla y pídelo con su pan francés (pídelo en su versión vegetariana).

Cau Cau de Langostinos

El clásico de toda la vida con Langostinos.

Cau Cau de Mariscos

El clásico de toda la vida con Langostinos, Caracol, Calamar y Conchas de Abanico.

Tacu Tacu con Seco de Asado de tira

El bravo de los bravos con Seco norteño de Asado de tira, con su chicha de jora y su chela negra más.

Lomo saltado (Lomo Fino)

Con lomo fino, cebollas, tomates, ají amarillo, papas fritas y arroz.

Lomo saltado (Cuadril)

Con cuadril, cebollas, tomates, ají amarillo, papas fritas y arroz.

Nuestro seco de asado de tira

Asado de tira en aderezo de culantro, chicha de jora y cerveza negra, acompañado de frejoles, yuca sancochada y arroz.

Tallarines verdes con apanado de cuadril

Tallarines verdes con el toque especial de la casa, acompañado de nuestro apanado.

Ají de gallina

Receta de la casa, pecanas, parmesano, papas amarillas y arroz.

Spaghetti a la huancaína con lomo saltado (lomo fino)

Con el toque especial de la casa .

Tacu tacu con lomo saltado y huevo montado (lomo fino)

El bravo de los bravos.

Milanesa de pechuga de pollo al Panko con papas y arroz

Como el de mi casa.

Asado al vino puré y arroz

Famoso tallarín saltado la picada.

34

16

48

48

48

48

58

48

48

46

42

42

58

42

46

45

Menú para Niños

Menú para niños

Chicharrón de pescado o Filete de pescado a la plancha

+

Papas Fritas o Arroz

+

Palta o Ensalada

25

Arroces

- El clásico de mariscos del Tío Marcelo

- Chaufa de mariscos al ostión

- Chaufa con chicharrón de pescado al ostión

- El norteño de mariscos (con chicha de jora y cerveza negra, acompañado con chicharrón de pescado)

42

42

43

46

Chicharrones

- Chicharrón de calamar

- Chicharrón de pescado

- Chicharrón de langostinos

- Jaleón (para compartir)

- Chicharrón de calamar y pescado

42

42

48

54

42

Sopas

- Aguadito de pescado y mariscos

- Sudado de pescado

- Parihuela La Picada con cangrejo

- Mini parihuela

- Chupe de pescado

- Chupe de langostinos

40

40

48

16

46

46

Tentaciones

- Tacu tacu de mariscos La Picada

- Pez espada a la menier

- Ají de pescado y mariscos gratinado con parmesano y arroz con choclo

- Pez espada a la chorrillana

- Pez espada a la plancha con choclo, palta y ensalada

- Spaghetti con langostinos

- Milanesa de pescado al panko con papas fritas y ensalada

- Tacu Tacu con chicharrón de pescado saltado

- Los Spaghetti del Chato (con mariscos en reducción de sudado)

- Spaghetti a la Huancaína con milanesa de pescado al panko

- Pesca del día entera de 1,000 a 1,100 grs., presentaciones a escoger (En salsa de mariscos, frita al ajo, sudada y en salsa de chupe)

48

45

46

44

44

42

42

48

42

44

125

Los más IMPONENTES

Dúos

Opción 1

- Cebiche Clásico

+

(Elegir 1 opción)

- Chicharrón de Calamar

- Arroz del Tío Marcelo

- Chaufa al Ostión

- Arroz Norteño

44.00

Opción 2

- Chicharrón de calamar

+

(Elegir 1 opción)

- Arroz del Tío Marcelo

- Chaufa al Ostión

- Arroz Norteño

44.00

Tríos

- Causa de Langostino o Chicharrón de Calamar

+

- Cebiche Clásico

+

(Elegir 1 opción)

- Arroz del Tío Marcelo

- Chaufa al Ostión

- Arroz Norteño

49.90

Más Vendido



Postres artesanales

- Queso helado

- Suspiro a la Limeña

- Helados artesanales

14

14

15