CALLAO • MADRID

CHALACO

— COCINA DE PUERTO —

TAPEO

GILDA DE PULPO (UD)
Pulpo cocido, piparra, mini cebollas encurtidas y mayonesa de olivo
(5, 6, 10, 12)

6,00

VIEIRA CON ESPÁRRAGOS (UD)
Vieira japonesa, leche de tigre de espárragos y aceite de salicornia
(1, 5, 6, 12)

7,00

NIGIRI CAUSA DE CARABINERO (2 UDS)
Tartar de carabinero sobre masa de causa con alioli de corales
(5, 6, 11)

16,00

OSTRA POGET N.º 2 (UD)
Pídela al natural o con leche de tigre:
Clásica · Rocoto · Ají amarillo
(5, 10, 12)

8,00

CONCHA FINA GALLEGA (UD)
Pídela natural o con leche de tigre:
Clásica · Rocoto · Ají amarillo
(5, 10, 12)

7,50

CHOROS A LA CHALACA
Mejillones, chalaquita, choclo y leche de tigre
(5, 10, 12)

12,00

NAVAJAS AJOBLANCO
Navajas de Galicia, leche de tigre ajoblanco, ajo frito y aceite de cilantro
(2, 3, 5, 10, 12)

17,00

CARPACCIO DE SALMÓN MADURADO
Laminas de salmón curado, encurtidos y lima kaffir
(3, 10)

14,00

SALPICÓN CHALACO
Pulpo, langostinos y cola de gambón, limón marinado y crema de ají amarillo atigrada
(5, 11, 12)

15,00

BARRA FRÍA

CEBICHE CLÁSICO
Corvina, leche de tigre clásica, cancha, choclo y boniato glaseado
(5, 10)

24,00

CEBICHE PARRILLERO
Corvina, pulpo a la brasa y leche de tigre ají amarillo ahumado
(5, 10, 12)

27,00

CEBICHE CHALACO ANDALUZ
Corvina, carabinero, berberechos, leche de tigre ajoblanco y chips de alcachofa
(3, 5, 10, 11, 12)

29,00

CEBICHE LA PUNTA
Corvina, chicharrón de calamar, chalaca y leche de tigre de rocoto
(2, 6, 8, 10)

26,00

TRÍO DE CEBICHES CHALACO
Salmón y espárragos, atún con ponzu y hamachi con rocoto carretillero
(1, 5, 6, 7, 9, 10)

32,00

MAKI CAUSA CARRETILLERA
Chicharrón de calamar, tartar de atún, aguacate y leche de tigre de ají amarillo ahumado
(2, 5, 6, 7, 10, 12)

21,00

TIRADITO DE ATÚN ROJO
Atún rojo, alga hijiki, salsa ponzu, emulsión de ajíes y pimientos rizados
(5, 7, 9, 10)

22,00

TIRADITO NIKKEI
Hamachi, ponzu acebichado, ajonjoli tostado y nori
(7, 9, 10)

23,00

PESCADO FRESCO

ENTRANTES CALIENTES

CARABINERO AL AJILLO
Carabinero salteado en ajillo, ajo laminado y cebollino
(1, 10, 11)

29,00

PULPO ANTICUCHERO AL JOSPER
Pulpo a la brasa, salsa anticuchera, ajo frito y vegetales
(6, 12)

25,00

CHICHARRÓN DE CALAMAR
Calamar crujiente acompañado de salsa tártara y acebichada de ají amarillo
(2, 5, 6, 8, 10)

20,00

CONCHAS DEL PACÍFICO AL JOSPER
Conchas a la brasa, batayaki de ají amarillo ahumado y ajo frito
(1, 12)

22,00

BAO CON PESCADO (UD)
Pesca del dia, pan bao, karaage y salsa tártara
(1, 2, 10)

8,00

ARROCES

ARROZ CHALACO
Arroz meloso con mix de mariscos, salsa criolla y aguacate
(1, 5, 10, 11, 12)

24,00

ARROZ NORTEÑO
Pesca del día al josper, arroz con chicha de jora y zapallo de loche, y alioli de escabeche
(1, 2, 5, 6, 10, 12)

27,00

AEROPUERTO MARINO
Corvina, langostinos al wok, arroz frito en salsa oriental y tortilla
(1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11)

23,00

CAU CAU DE VIEIRAS Y LANGOSTINOS
Vieiras del Pacífico,langostino, mejillones bouchot guisados con hierbabuena y patata cocida
(1, 5, 11, 12)

25,00

CHULETÓN DE ATÚN ROJO 250 GR.
Chutoro de atún rojo, salsa chifera y chaufa blanco
(6, 7, 9, 10)

36,00

PASTA DE ALMEJAS Y BERBERECHOS
Almeja gorda, berberechos, spaghetti y salsa ajillo, ajo crocante
(1, 2, 5, 12)

24,00

PESCA DEL DÍA

Pregunta por nuestra pesca del día a la brasa o frita acompañada de arroz con choclo. Elige la salsa de tu preferencia.

SALSAS

- SALSA AJILLO
- SALSA SUDADO
- ACEBICHADA CALIENTE
- PICANTE DE MARISCOS
- CHIFERA DULCE

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS
6,00

ARROZ CHAUFA
6,00

ESPÁRRAGOS BRASA
10,00

1 Lácteo · 2 Gluten · 3 Frutos secos · 4 Cacahuete · 5 Apio · 6 Huevo · 7 Soja · 8 Mostaza · 9 Sésamo · 10 Pescado · 11 Crustáceo · 12 Molusco · 13 Altramuces · 14 Sulfitos · 15 Setas · 16 Frutos rojos