

Entradas

Leche de Tigre	\$ 7.900
<i>Concentrado de sabores de mariscos y pescado marinados con zumo de limón y especias.</i>	
Yucas Fritas con Salsa de Huancaína	\$ 7.900
<i>Yucas fritas acompañadas con una crema de salsa de Huancaína.</i>	
Papas a la Huancaína	\$ 7.900
<i>Papas cocidas bañadas en una salsa a base de leche, galleta, queso y un punto de ají amarillo.</i>	
Leche Larcomar	\$ 8.900
<i>Concentrado de jugo de ceviches y mariscos con un toque de pisco, marinados en una crema de ají amarillo.</i>	
Salpicón de Pollo	\$ 8.900
<i>Ensalada fría a base de lechuga, tomate, zanahoria, papas cocidas, arvejas, trozos de pechuga de pollo deshilachado, palta y vinagreta.</i>	
Ensalada César	\$ 8.900
<i>Ensalada de lechuga, tomate, queso, palta, choclo y pechuga de pollo deshilachado aliñado con zumo de limón y aceite de oliva, servido con pan tostado.</i>	
Tequeños de Camarón y Queso	\$ 7.900
<i>Consiste en una masa de harina de trigo fría, rellena de queso y camarón servido con una salsa agri dulce de tamarindo.</i>	
Solterito Vegetariano	\$ 7.900
<i>Plato nutritivo y ligero con ingredientes originales a base de queso, tomate, choclo, cebolla, habas verdes, palta y un punto de limón pica con olivo.</i>	
Pulpo al Olivo	\$ 14.900
<i>Láminas de pulpo macerado en limón de pica y especias, acompañado en salsa olivar.</i>	
Camarones al Pil Pil	\$ 14.900
<i>Camarones salteados con vino blanco en una salsa anticuchera, servido con papas doradas.</i>	
Ostiones a la Parmesana y Machas	\$ 14.900

Tiraditos

Tiradito de Pescado	\$ 11.900
<i>Finos filetes de pescado en corte juliana, marinados en una salsa tradicional fría acompañado de camote y choclo desgranado.</i>	
Tiradito Larcomar	\$ 12.900
<i>Finos filetes de pescado en corte juliana marinados en jugo de limón de pica y especias, bañado con una salsa de crema de ají amarillo, acompañado en una salsa a la chalaca.</i>	
Tiradito de Pulpo y Camarón	\$ 14.900
<i>Finas láminas de pulpo y camarón, bañados en una deliciosa salsa de leche de tigre.</i>	
Tiradito 3 Sabores	\$ 14.900
<i>Finas láminas de pescado macerados en jugo de limón de pica y especias servido con punto de ají amarillo, crema de rocoto y una salsa tradicional.</i>	
Tiradito Crocante	\$ 14.900
<i>Láminas de pescado marinado en una leche de tigre con un punto de ají amarillo, servido en una cama de palta y aros de calamar fritos.</i>	
Tiradito en Salsa de Maracuyá	\$ 13.900
<i>Láminas de salmón y reineta marinado en una salsa de maracuyá.</i>	

Piqueos

Piqueo Marino (2 Personas)	\$ 29.900
<i>Dúo perfecto de ceviche mixto con chicharrón mixto, acompañado con choclo, camote y yuca frita.</i>	
Piqueo Frío Larcomar (3 Personas)	\$ 37.900
<i>Combinación de piqueo fríos, pulpo al olivo, tiradito de pescado, festival de mariscos, servido con un cóctel de camarones.</i>	
Piqueo Larcomar (3 Personas)	\$ 42.900
<i>Combinación de brochetas mixtas lomo y pollo acompañados con chicharrón de pescado y papa fritas.</i>	
Jalea Mixta Especial (2 Personas)	\$ 29.900
<i>Contundente y sabrosos trozos de pescado y mariscos fritos, acompañado con zarza criolla, choclo peruano y yucas fritas.</i>	
Maretazo Larcomar (3 Personas)	\$ 43.900
<i>Una exquisita trilogía de piqueo, chicharrón mixto, ceviche y arroz con mariscos.</i>	

Causas

Causa Limeña de Atún	\$ 9.900
<i>Puré de papas amarillas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo, relleno con atún, palta y mayonesa.</i>	
Causa Limeña de Pollo, con Salsa a la Huancaína	\$ 9.900
<i>Puré de papa amarilla con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo, relleno con pollo, palta y mayonesa bañado en una salsa a la huancaína.</i>	
Causa de Pulpo en Salsa Olivar	\$ 11.900
<i>Suave masa de papa amarilla y ají amarillo, relleno de tiernas láminas de pulpo con una salsa olivar.</i>	
Causa de Camarones	\$ 11.900
<i>Suave masa de papa y ají amarillo relleno con camarones una salsa de mayonesa.</i>	
Causa Encewichada	\$ 16.900
<i>Suave masa de papa aliñado con una crema de ají amarillo y limón de Pica con relleno de palta y servido con un ceviche mixto al punto de leche de tigre.</i>	
Trío de Causas	\$ 16.900
<i>Trio de causas servidos en tres sabores de ceviches al mejor estilo peruano.</i>	
Causa en Brochetas de Pulpo	\$ 16.900
<i>Causa limeña relleno de palta, servido con unas brochetas de pulpo parrillero.</i>	

Chicharrones

Chicharrón de Pollo	\$ 10.900
<i>Finos trozos de pollo frito apanado con harina de pan, servido con zarza criolla y papas fritas.</i>	
Chicharrón de Pescado	\$ 12.900
<i>Finos trozos de pescado frito, servido con papas doradas y zarza criolla.</i>	
Chicharrón de Calamar	\$ 11.900
<i>Aros de calamar fritos acompañados con papas dorada y zarza criolla.</i>	
Chicharrón Mixto	\$ 14.900
<i>Mistura de mariscos y pescado, previamente apanados y fritos, servido con yuca frita y zarza criolla.</i>	
Chicharrón de Camarón	\$ 14.900
<i>Camarones apanados con harina de pan, acompañados con yuca frita y zarza criolla.</i>	

Ceviches

Ceviche de Pescado	\$ 13.900
<i>Delicados trozos de pescado en cubos, marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano.</i>	
Ceviche Mixto Especial.....	\$ 14.900
<i>Mistura de mariscos y pescados previamente cocidos, marinados en jugo de limón de pica, ají, cebolla corte pluma y especias, acompañado de yuca y choclo peruano.</i>	
Ceviche Larcomar.....	\$ 16.900
<i>Mistura de mariscos y pescados macerados en una leche de tigre tradicional, servidos con ostiones y pinzas de jaiba.</i>	
Ceviche de Pulpo	\$ 15.900
<i>Láminas de pulpo marinados en jugo de limón y especias, acompañados de yuca y choclo.</i>	
Ceviche Criollo.....	\$ 14.900
<i>Dúo perfecto de ceviche mixto con papa a la huancaína.</i>	
Ceviche de Salmón y Camarón	\$ 15.900
<i>Trozos de filete de salmón y camarón, marinados en zumo de limón y especias, acompañado con choclo y camote.</i>	
Ceviche de Salmón	\$ 14.900
<i>Trozos de filete de salmón, marinados en zumo de limón y especias.</i>	
Festival de Ceviche (2 personas).....	\$ 28.900
<i>Deliciosa combinación de ceviches salmón, reineta y mariscos, macerado en tres diferentes salsas. Servido con camote, choclo y cancha.</i>	
Ceviche Carretillero.....	\$ 18.900
<i>Mistura de mariscos y pescado macerados en leche de tigre y servido con chicharrón mixto de mariscos.</i>	
Dúo Perfecto.....	\$ 18.900
<i>Combinación de ceviche mixto con arroz con mariscos.</i>	
Ceviche Pescador.....	\$ 16.900
<i>Combinación de mariscos y reineta marinados en una leche tigre a la crema de rocoto, servido con camarones apanados.</i>	

Parrillas

Pollo a la Parrilla	\$ 12.900
<i>Pechuga de pollo a la parrilla servido con papas fritas y ensalada.</i>	
Lomo a la Parrilla	\$ 14.900
<i>Filete de Lomo a la parrilla servido con papas fritas y ensalada.</i>	
Brochetas de Pollo.....	\$ 13.900
<i>Trozos de pechuga de pollo a la plancha acompañados con papas fritas y ensalada mixta.</i>	
Brochetas de Lomo.....	\$ 15.900
<i>Trozos de lomo de vacuno a la plancha con morrón y cebolla, servida con papas fritas y ensalada mixta.</i>	
Brochetas Mixta Larcomar.....	\$ 16.900
<i>Combinación perfecta de exquisitos trozos de lomo, pollo, camarón, bañados en una salsa anticuchera, servido con papas fritas y ensalada.</i>	
Pulpo a la Parrilla	\$ 25.900
<i>Delicioso pulpo tierno a la parrilla bañado con una salsa anticuchera, servido con papas salteadas con verduras y zarza criolla.</i>	
Parrilla (2 personas).....	\$ 34.900
<i>Combinación de cortes, 2 lomos finos, 2 chuletas, 2 pechuga de pollo, servido con chorizo, acompañado con papas fritas y ensalada mixta.</i>	
Parrilla Larcomar (4 personas).....	\$ 59.900
<i>Exquisitas carnes a la parrilla, 4 lomos, 4 pechugas de pollo, 3 chuletas y chorizos, servido con papas fritas y ensalada mixta.</i>	

Fondos

NUESTRA CARTA

Lomo Saltado.....	\$ 15.900
<i>Jugosos trozos de lomo fino salteado con cebolla, tomate y especias en un punto de salsa de soya, servido con arroz y papas fritas.</i>	
Pollo Saltado.....	\$ 13.900
Saltado Tres Sabores	\$ 16.900
<i>Combinación de lomo, pollo y camarón salteado con cebolla y tomate y especias con un punto de salsa de soya servidos con arroz y papas fritas.</i>	
Tacu - Tacu con Filete	\$ 14.900
<i>Agradable mezcla de porotos y arroz al calor de una sartén, acompañado de un fino filete de vacuno a la plancha y huevo frito montado.</i>	
Tacu - Tacu con Salsa de Mariscos	\$ 14.900
<i>Deliciosa mezcla de porotos y arroz al calor de una sartén, presentado en una salsa especial de mariscos.</i>	
Tacu - Tacu con Lomo Saltado	\$ 16.900
<i>Exquisita mezcla de porotos y arroz al calor de una sartén, servido en un jugoso lomo saltado.</i>	
Filete en Salsa Olivar.....	\$ 14.900
<i>Filete a la plancha bañado en una reducción de salsa de olivar y especias, servido con arroz con choclo.</i>	
Filete Campestre.....	\$ 15.900
<i>Filete de vacuno a la plancha, marinado en una salsa de zetas de mariscos (bechamel de mariscos y salsa madera), servidos con panaché de verduras.</i>	
Filete en Salsa de Mariscos	\$ 15.900
<i>Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de mariscos al vino blanco con un punto de ají, servido con arroz.</i>	
Filete Mignon	\$ 15.900
<i>Filete de vacuno a la plancha, bañado con una salsa madera de camarón y champiñón, servidos con arroz.</i>	
Filete Pisco Perú.....	\$ 16.900
<i>Filete a la plancha bañado en una salsa de pisco y mariscos a la crema de ají amarillo, servido con un risotto verde.</i>	
Filete Mar y Tierra	\$ 16.900
<i>Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de brochetas de camarón, pulpo y calamar, servido con un risotto de verduras.</i>	
Filete en Salsa de Camarón y Pulpo	\$ 15.900
<i>Filete de vacuno a la plancha, bañado en una salsa de camarones y pulpo, acompañado de arroz con choclo.</i>	
Filete Larcomar.....	\$ 15.900
<i>Filete de vacuno a la plancha marinado con hierbas aromáticas, bañadas con una reducción de vinagre balsámico y vino tinto, acompañado con un risotto de camarón.</i>	
Filete Rústico	\$ 16.900
<i>Filete de vacuno a la plancha, marinado con hierbas aromáticas y servido en salsa de pinzas de jaiba y ostión, camarón y champiñón, servido con puré de papa.</i>	
Gordon Blue de Pollo.....	\$ 13.900
<i>Pechuga de pollo relleno de jamón y queso, bañado con una salsa americana, servido con arroz y papas fritas.</i>	
Gordon Blue de Vacuno.....	\$ 14.900
<i>Filete de vacuno relleno de jamón y queso, bañado con una salsa americana, servido con arroz y papas fritas.</i>	
Ají de Gallina	\$ 13.900
<i>Exquisita pechuga deshilachada en crema de ají amarillo, nueces, huevo, aceituna, presentado con una porción de arroz blanco y papas cocidas.</i>	
Pollo a la Plancha	\$ 11.900
Pollo a la Norteña	\$ 14.900
<i>Pollo relleno de queso, champiñón, espinaca y morrón, apanado y frito. Servido con arroz verde y crema huancaína.</i>	
Pollo a la Plancha en Salsa de Champiñón	\$ 13.900
<i>Pechuga de pollo a la plancha bañado en una salsa blanca de champiñones, acompañado con arroz y choclo.</i>	

Pollo a la Quinua	\$ 14.900
<i>Láminas de pechuga de pollo apanado en quinua y fritas servido con arroz verde y crema huancaína.</i>	
Suprema de Pollo	\$ 11.900
<i>Pechuga de pollo apanada en panko y frita, acompañado con papas fritas y ensalada.</i>	
Seco de Vacuno	\$ 14.900
<i>Trozos de lomo de vacuno a la cacerola en una salsa de cerveza, cilantro y especias servidos con frejol y arroz.</i>	
Milanesa de Carne	\$ 13.900
Bistec a lo Pobre	\$ 15.900
Filete a lo Macho	\$ 16.900
<i>Filete a la parrilla acompañado de una salsa de mariscos, servido con un risotto verde.</i>	
Filete Strogonoff	\$ 15.900
<i>Medallones de filete a la parrilla con tocino, acompañado de una salsa bechamel de champiñones servido con arroz.</i>	
Filete Salsa Romero	\$ 15.900
<i>Filete a la parrilla marinado en una salsa de mariscos al romero servido en risotto a la crema huancaína.</i>	
Camarones a la Moda del Chef	\$ 15.900
<i>Camarones rellenos en un carpacho de pollo acompañado de una salsa agridulce, servido con arroz a la crema.</i>	

Pescados y Mariscos

Pescado en Salsa Andina	\$ 14.900
<i>Filete de pescado relleno de espinaca, queso y morrón, bañadas en una salsa de alcachofa, servido con arroz.</i>	
Pescado a la Criolla	\$ 13.900
<i>Pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos a la crema de ají amarillo, servido con arroz.</i>	
Pescado Armonil	\$ 16.900
<i>Dúo de pescados salmón y reineta a la plancha, con variedad de mariscos gratinados con queso parmesano, acompañado en salsa de ostras y arroz con choclo.</i>	
Picante de Camarones	\$ 14.900
<i>Guiso de camarones en salsa americana, con papas cocidas y verduras, servido con arroz blanco.</i>	
Picante de Mariscos	\$ 13.900
<i>Mistura de mariscos cocidos en una salsa americana, servido con arroz al cilantro.</i>	
Salmón Oriental	\$ 13.900
<i>Filete de salmón a la plancha con salsa oriental, verduras, salsa de soya y semillas de sésamo.</i>	
Salmón a las Finas Hierbas	\$ 14.900
<i>Salmon a la plancha aromatizados con finas hierbas acompañado con panaché de verduras.</i>	
Salmón Larcomar	\$ 15.900
<i>Filete de salmón a la plancha, bañado con una salsa bechamel con mariscos y champiñones, servidos con arroz y choclo.</i>	
Trilogía Marina	\$ 15.900
<i>Frescos filetes de pescados, salmón, congrio y reineta a la plancha, servido sobre frescas verduras salteadas al work, con aceite de sésamo, bañado en una reducción de salsa de tamarindo y especias.</i>	
Cau Cau de Mariscos	\$ 13.900
<i>Mistura de mariscos cocida en una salsa de ají amarillo con verduras a la jardinera, acompañado con arroz blanco.</i>	
Dúo Marino	\$ 16.900
<i>Salmón y reineta a la plancha acompañado con un dúo de salsas (americana y blanca) con camarones y pinzas de jaiba, servido con papas rústicas salteadas.</i>	
Salmón a lo Pacifico	\$ 16.900
<i>Salmón a la parrilla acompañado con una salsa blanca de camarones y pinzas. Servido con un risotto a la huancaína.</i>	
Salmón Salsa Maracuyá	\$ 15.900
<i>Salmón a la plancha marinado en una salsa de maracuyá, servido con panaché de verduras.</i>	

Pescados y Mariscos

	Reineta	Salmón	Congrio
Pescado a la Chorrillana <i>Pescado a la plancha bañado en una salsa americana, con trozos de cebolla y tomate. Servidos con arroz blanco y papas fritas.</i>	\$ 13.900	\$ 14.900	\$15.900
Pescado a lo Macho <i>Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos al vino blanco con un punto de ají amarillo.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado en Salsa de Mariscos..... <i>Pescado a la pancha con una salsa cremosa de mariscos, servidos con arroz blanco.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado en Salsa de Pulpo y Camarones <i>Pescado a la pancha con una salsa de camarones y pulpo, con un punto de crema de ají amarillo, acompañado de arroz y choclo.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado en Salsa de Camarones..... <i>Filete de pescado a la plancha marinado en una salsa de camarón, acompañado con arroz.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado Florentina..... <i>Filete de pescado a la plancha, gratinada en salsa de bechamel con un punto de queso y espinaca al mejor estilo florentino, acompañado con delicioso risotto.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado a la Chalaca..... <i>Pescado a la plancha bañado en una reducción de vino tinto con camarón y champiñón, acompañado con papas salteadas.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado a la Cajamarquina..... <i>Pescado a la plancha bañado en una reducción de salsa de huacatay al vino blanco con camarón y champiñón, servido sobre un panaché de verduras.</i>	\$ 14.900	\$ 15.900	\$16.900
Pescado a la Plancha o Frito.....	\$ 12.900	\$ 13.900	\$14.900

NUESTRA CARTA

Arroces

Arroz con Mariscos..... <i>Mixtura de mariscos con arroz, cocidos en una salsa americana.</i>	\$ 15.900
Arroz con Camarones.....	\$ 15.900
Arroz Chaufa de Lomo <i>Arroz salteado con finos trozos de lomo, salteado a las especias orientales con un punto de salsa soya.</i>	\$ 14.900
Arroz Chaufa con Pollo <i>Arroz salteado con finos trozos de pollo, salteado a las especias orientales con un punto de salsa soya.</i>	\$ 12.900
Arroz Chaufa con Mariscos..... <i>Arroz salteado con una mixtura de mariscos en un punto de salsa de soya y especias orientales.</i>	\$ 15.900
Arroz Chaufa con Camarones.....	\$ 15.900
Arroz Chaufa 3 Sabores..... <i>Arroz salteado a las especias orientales, con camarón, vacuno y pollo con un punto de salsa soya.</i>	\$ 15.900
Risotto con Camarón y Champiñones..... <i>Cremoso risotto de verduras servido con una salsa de camarón y champiñón.</i>	\$ 14.900
Risotto con Camarones..... <i>Cremoso risotto de camarón con queso parmesano, crema de leche y un ligero punto de vino blanco con verduras.</i>	\$ 14.900
Risotto de Lomo Saltado <i>Cremoso risotto de verduras, servido con jugosos trozos de lomo salteado.</i>	\$ 16.900
Risotto con Salmón y Camarón <i>Salmón a la plancha con un risotto de camarón.</i>	\$ 15.900
Risotto Larcomar..... <i>Risotto de verduras a la crema de huancaína, servido con un saltado de tres sabores al vino tinto.</i>	\$ 16.900

Pastas

Fetuccini Vegetariano	\$ 9.900
<i>Fetuccini salteados con un panaché de verduras con un punto de aceite de oliva y un punto de vino blanco.</i>	
Fettuccini en Salsa Alfredo	\$ 9.900
<i>Fetuccini cocido en una salsa bechamel con jamón, servido con queso parmesano.</i>	
Fetuccini con Pollo	\$ 11.900
<i>Fetuccini al dente salteado con trozos de pollo y verduras orientales con un punto de salsa soya.</i>	
Fetuccini con Lomo	\$ 14.900
<i>Fetuccini al dente salteado con trozos de lomo y verduras orientales con un punto de salsa de soya.</i>	
Fetuccini al Pesto con Filete	\$ 14.900
<i>Fetuccini bañado con una salsa de albahaca y espinaca, acompañado con un medallón de filete de vacuno y queso parmesano.</i>	
Fetuccini con Filete en Salsa Huancaína	\$ 14.900
<i>Fetuccini cocido en una salsa huancaína acompañado con un filete de lomo a la placha.</i>	
Fetuccini en Salsa de Camarón y Champiñón	\$ 13.900
<i>Fetuccini cocido en una salsa americana con camarón y champiñones.</i>	
Fetuccini a la Huancaína con Lomo Saltado	\$ 16.900
<i>Trozos de lomo salteado con cebolla, tomate y especias, acompañado con unos fetuccinis cocidos a la crema huancaína.</i>	
Fetuccini al Pesto con Lomo Saltado	\$ 16.900
<i>Fetuccini bañado con una salsa de albahaca y espinaca, acompañado con trozos de lomo fino salteado con cebolla, tomate y especias.</i>	
Fetuccini al Pesto con Camarones	\$ 14.900
<i>Fetuccini bañado con una salsa de albahaca y espinaca, acompañado con una salsa de camarones.</i>	
Fetuccini 3 Sabores	\$ 15.900
<i>Fetuccini al dente salteado con trozos de pollo, lomo y camarón, salteado brevemente con verduras orientales a un punto de salsa soya.</i>	
Timbal de Camarones	\$ 14.900
<i>Fetuccini salteado con una salsa americana de camarones gratinado con queso parmesano.</i>	
Fetuccini a la Campesina	\$ 16.900
<i>Fetuccini al pesto con un filete de vacuno, servido en una salsa blanca de camarón, ostiones y pinzas de jaiba al punto de salsa huancaína.</i>	

Sopas

Dieta de Pollo	\$ 7.900
<i>Sopa de trozos de pechuga de pollo con verduras, papa amarilla y fideos cabello de ángel.</i>	
Sopa a la Minuta	\$ 8.900
<i>Sopa criolla a base de caldo de carne molida y verduras, con fideos cabello de ángel, papa amarilla y un toque de leche, servido con huevo frito.</i>	
Sopa Larcomar	\$ 10.900
<i>Sancochado de carne con verduras, arroz, papa amarilla, con un toque de vino blanco, servido con yuca.</i>	
Parihuela	\$ 14.900
<i>Sustancia de concentrado de mariscos y pescado con toque de vino blanco.</i>	
Chupe de Pescado	\$ 13.900
<i>Sustancia de filete de pescado en trozos, papa amarilla, choclo, queso, arroz y leche, acompañado con huevo escalfado.</i>	
Chupe de Camarones	\$ 14.900
<i>Sopa de larga tradición andina de la ciudad de Arequipa a la que se han incorporado ingredientes mediterráneos queso y leche, camarones, huacatay, habas, papa amarilla, choclo, arroz, acompañado con huevo escalfado.</i>	
Sudado Especial	\$ 14.900
<i>Filete de pescado y mariscos surtidos, cocidos al vapor con cebolla, tomate y especias, acompañado con arroz blanco y yuca.</i>	

Pollos a la Brasa

1 Pollo + Papas Fritas + Ají y Cremas + Ensalada.....	\$ 26.900
1/2 Pollo + Papas con Ensalada + Ají y Cremas.....	\$ 18.900
1/4 Pollo + Papas con Ensalada + Ají y Cremas.....	\$ 10.900
Salchipapa	\$ 6.900
Salchipollo	\$ 9.900
Mostrito Larcomar	\$ 12.900
<i>1/4 pollo + arroz chaufa + papas fritas.</i>	

Guarniciones

Arroz Blanco	\$ 3.200	Choclo Peruano.....	\$ 4.900
Papas Fritas.....	\$ 5.500	Zarza Criolla	\$ 2.900
Panaché de Verduras.....	\$ 4.900	Puré de Papas	\$ 4.900
Cancha Paccho	\$ 2.900	Ensalada Surtida	\$ 4.900
		Ensalada Mixta Especial.....	\$ 5.900

Jugos • Bebidas • Cafés

Jugos Naturales

Variedad de Sabores	\$ 3.700
<i>Mango, maracuyá, frutilla, frambuesa, chirimoya y piña.</i>	
Mix de Jugos.....	\$ 3.900

Bebidas Individuales 350ml

Inka Cola	\$ 3.500
Coca Cola (Original / Zero / Light) ..	\$ 2.900
Sprite (Original / Zero)	\$ 2.900
Fanta	\$ 2.900
Néctar de Durazno.....	\$ 2.900
Agua (Con Gas / Sin Gas)	\$ 2.500

Bebidas Familiares 1.5lt

Inka Cola	\$ 6.900
Coca Cola (Original / Zero)	\$ 5.900
Sprite.....	\$ 5.900
Fanta	\$ 5.900

Limonada

Limonada (Vaso)	\$ 3.500
Limonada Menta Jengibre..	\$ 3.900
Chicha Morada (Vaso)	\$ 3.900
Jarra de Limonada	\$ 7.500
Jarra de Limonada	\$ 7.900
Menta Jenjibre	
Jarra de Chicha	\$ 7.900
Jarra de Jugo	\$ 9.900

Café e Infusiones

Café Express.....	\$ 2.500
Café Cortado	\$ 2.900
Café Americano	\$ 2.900
Capuccino	\$ 3.500
Nescafé.....	\$ 2.500
Café con Leche.....	\$ 2.900
Infusiones	\$ 2.300
Té.....	\$ 2.300
Café Cortado Doble	\$ 3.500
Café Express Doble.....	\$ 3.200

Aperitivos

Sour

Clásico	\$ 7.900
Catedral.....	\$ 9.900
Chilcano	\$ 8.900

Sour Sabores

(maracuyá, frutilla, mango, frambuesa)

Clásico	\$ 8.900
Catedral.....	\$ 10.900
Chilcano	\$ 9.900

Coctelería Larcomar

Cóctel Larcomar	\$ 8.900	Mojito Sabores.....	\$ 8.900
Piña Colada.....	\$ 7.900	Margarita	\$ 7.900
Caipiriña	\$ 7.900	Margarita Sabores.....	\$ 8.900
Ramazzotti	\$ 8.900	Daiquiri Sabores.....	\$ 7.900
Aperol	\$ 8.900	Octubre	\$ 7.900
Sangría Larcomar	\$ 9.900	La Tremenda.....	\$ 7.900
Vaina.....	\$ 6.900	Campari	\$ 7.900
Algarrobina	\$ 6.900	Kontiki	\$ 9.900
Mojito Clásico	\$ 7.900	Machu Picchu.....	\$ 7.900
Negroni	\$ 7.900	Pantera Rosa.....	\$ 7.900
Laguna Azul	\$ 7.900		

Macerado de Pisco

(Canela, hojas de coca, jengibre, maíz morado, hierbaluisa, aguaymanto, arándano, manzanilla)

Clásico	\$ 8.900
Catedral.....	\$ 10.900
Chilcano	\$ 9.900

Postres

Helado Tres Sabores.....	\$ 3.900	Crema Volteada	\$ 5.900
Suspiro Limeño	\$ 5.900	Tiramisú.....	\$ 5.900
Torta Tres Leches	\$ 5.900	Mousse de Maracuyá.....	\$ 5.900
Torta de Chocolate	\$ 5.900		

Encuétranos en:



Contáctanos

- 342 43 0580
- +56 9 6169 0003
- restaurantelarcomar@gmail.com

Síguenos

- restaurantelarcomar
- LarcomarRestaurantePeruano

Platos Típicos Peruano

NUESTRA CARTA



Lomo saltado



Ceviche Peruano



Fetuccini al pesto



Arroz con mariscos



Pescado a la chalaca



Ají de gallina



Pollo a la brasa