



Segunda Jewelle

Perú - Ecuador - Panamá - Portugal - España - Venezuela

An aerial photograph of a rugged coastline. The water is a vibrant turquoise color, with white foam from waves crashing against dark, jagged rocks. The rocks are scattered across the lower half of the frame, creating a stark contrast with the clear water above. The overall scene is serene and natural.

— EN EL —
MAR
NACIÓ TODO



Nuestra relación con el mar nació hace muchos años, en la caleta de pescadores de la playa sur, en el balneario de San Bartolo, a 45 kilómetros al sur de Lima. Primero, fue la afición por el surfing, luego la pesca y después las preparaciones con pescado recién salido del mar para los amigos. Así nace esta pasión por la cocina marina peruana, que nos llevó a descubrir nuestros primeros sabores y nos dio el valor de lanzarnos en la aventura de abrir nuestro primer local.

Era el verano de 1994 y decidimos abrir nuestro primer restaurante con solo 4 mesas en un garaje de 25m , lo bautizamos con el nombre de “Segundo Muelle”, en honor a mis vivencias de mi querido balneario, en el segundo muelle de la playa norte de San Bartolo.

Desde aquel momento empezamos un viaje mar adentro en nuestras vidas, descubriendo, inspirando, desarrollando e innovando las mejores recetas con sabor a casa y tradición.

Nos gusta sorprender con propuestas originales, por eso, fuimos de los primeros en salir al mundo, llevando nuestro sabor a ciudades con quienes nos une una misma pasión: el mar.

Daniel Manrique W.
Fundador

An aerial photograph of a beach with waves crashing onto the shore. The water is a vibrant turquoise color, and the sand is a light beige. The waves are breaking in a series of white foam, creating a rhythmic pattern across the frame.

— EN LA — ORILLA

Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos amamos esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro, y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.



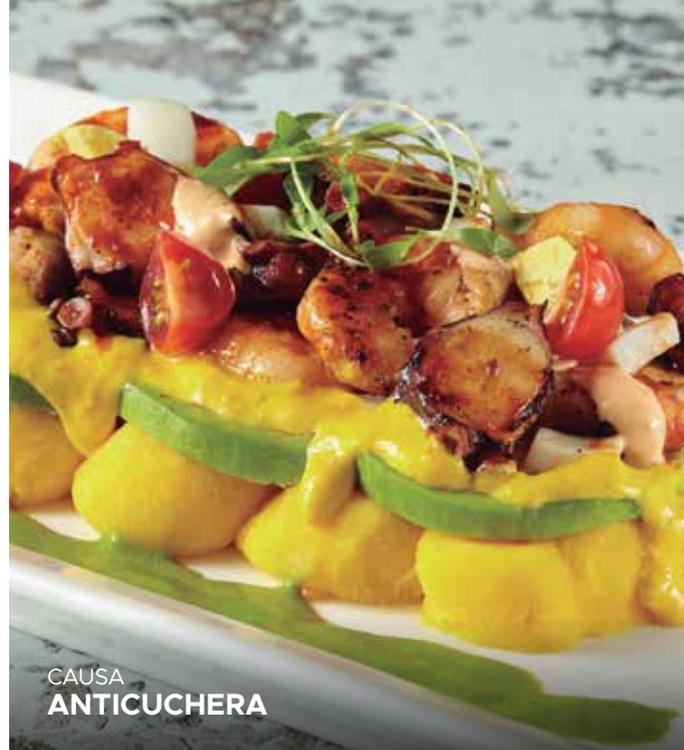
TARTAR DE
SALMÓN



PIQUEO TRES CEBICHES

\$38.60

Cebiche Segundo Muelle, cebiche norteño, cebiche a los tres ajíes; acompañados de choclo y camote.



CAUSA
ANTICUCHERA

CAUSA DE CANGREJO

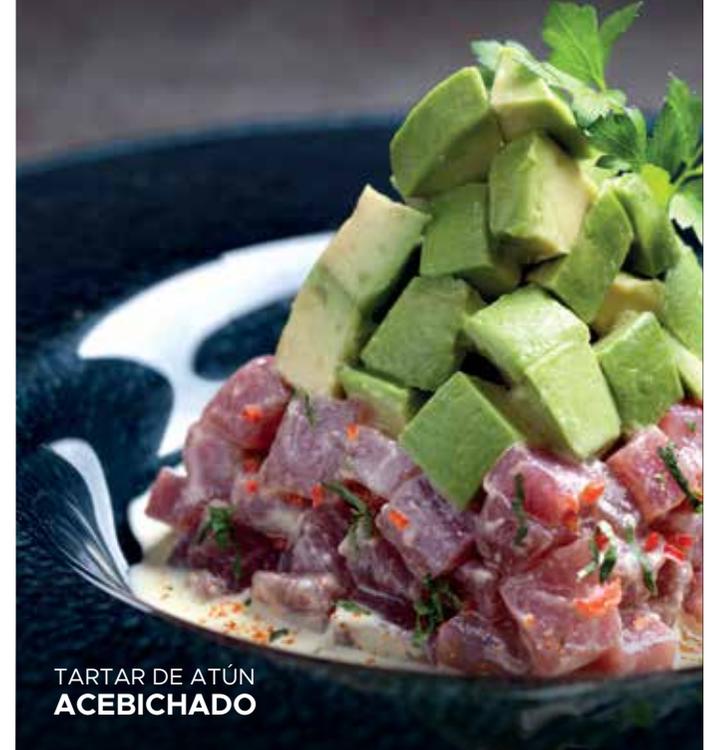
\$14.30

Masa de causa tradicional, aguacate, mayonesa de rocoto y pulpa de cangrejo.

CAUSA ANTICUCHERA

\$17.40

Masa de causa tradicional, bañada en huancaína y acompañada con pulpo y camarones en salsa anticuchera.



TARTAR DE ATÚN
ACEBICHADO

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO

\$13.30

Cortes de atún y aguacate en salsa acebichada; acompañados de tostaditas y vinagre balsámico.

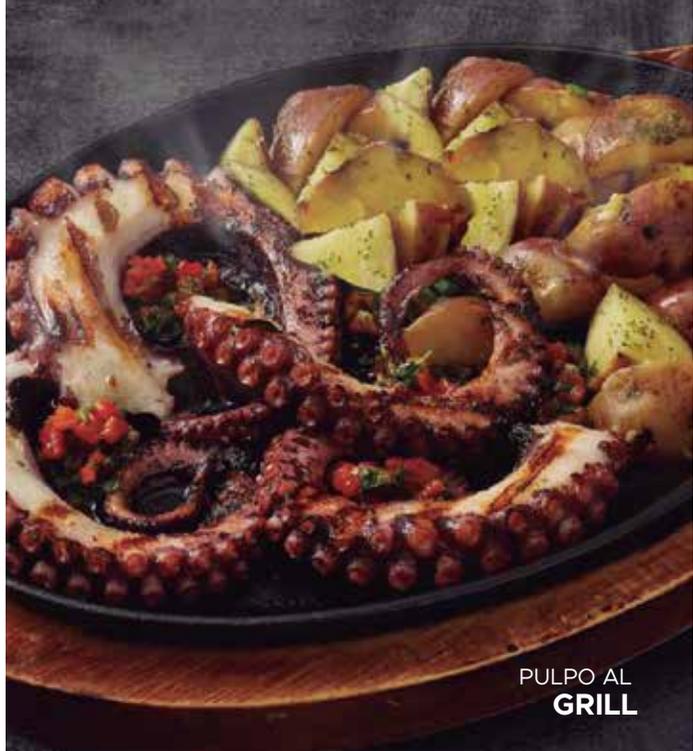
TARTAR DE SALMÓN

\$13.30

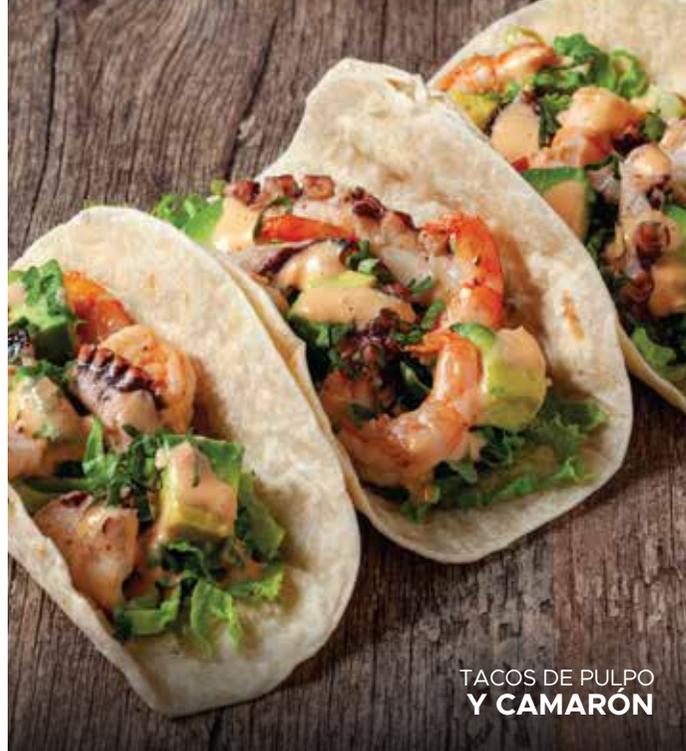
Salmón, aguacate, tomate y culantro en aceite de oliva con un toque de limón; acompañados de tostaditas y vinagre balsámico.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



PULPO AL GRILL



TACOS DE PULPO Y CAMARÓN

TACOS DE PULPO Y CAMARÓN

\$17.40

Tortilla con pulpo, calamar y camarones a la parrilla; acompañados de lechuga, aguacate y crema de rocoto.

CONCHAS PARRILLERAS

\$20.50

Conchas de abanico al carbón, cubiertas con mantequilla de limón, perejil y ajo.

PULPO AL GRILL

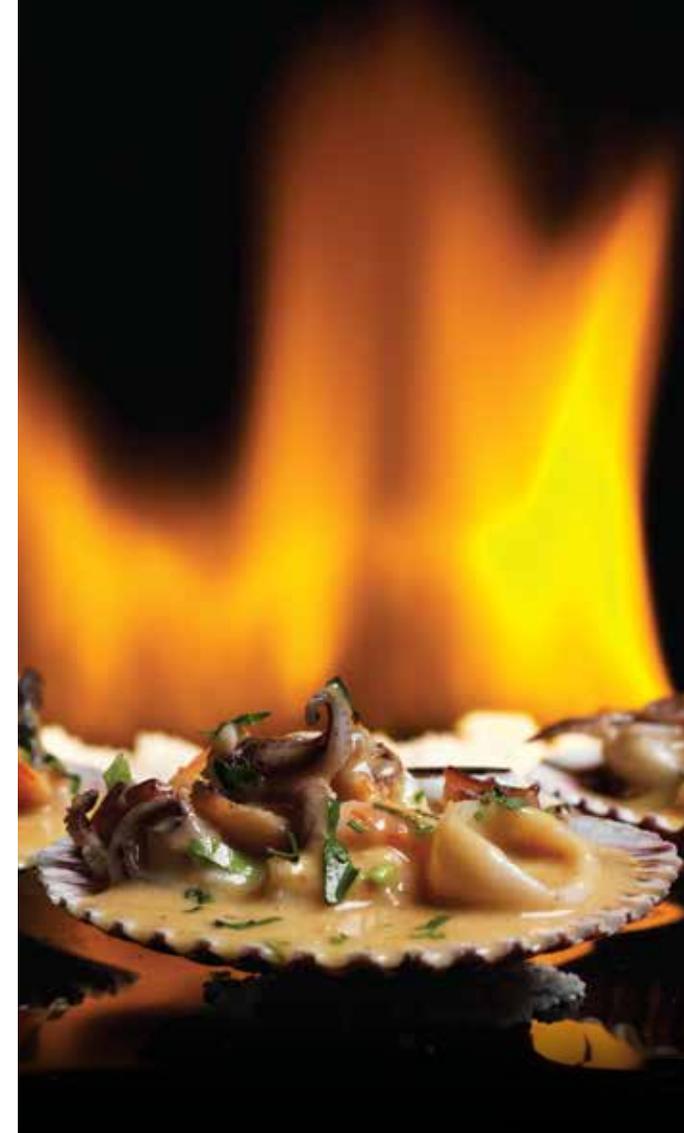
\$25.50

Tentáculos de pulpo al grill y papas doradas; acompañados con chimichurri.

TORTITAS DE CHOCLO CARRETIILLERAS

\$13.30

Tortitas de choclo acompañadas de chalaquita con mixtura de mariscos y crema acebuchada del muelle.



MARISCOS AL FUEGO

\$15.50

Salteados en salsa cremosa y un toque de limón.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.

A fisherman in a small boat is shown at sunset, holding a large fishing net. The scene is bathed in the warm, golden light of the setting sun, with the water reflecting the light. The fisherman is silhouetted against the bright sky, and the net is draped over the boat and extends into the air. The background shows a calm sea and distant land under a cloudy sky.

— PASIÓN POR EL — MAR

Manteniendo la tradición de los antiguos pescadores que zarpaban de madrugada hacia altamar, solo acompañados por su pesca fresca y ajés, hoy hacemos el milagro acompañando ese fresco sabor con cebolla, limón y mucha pasión. Llámalo cebiche, ceviche, seviche, sebiche, o llámalo Perú.



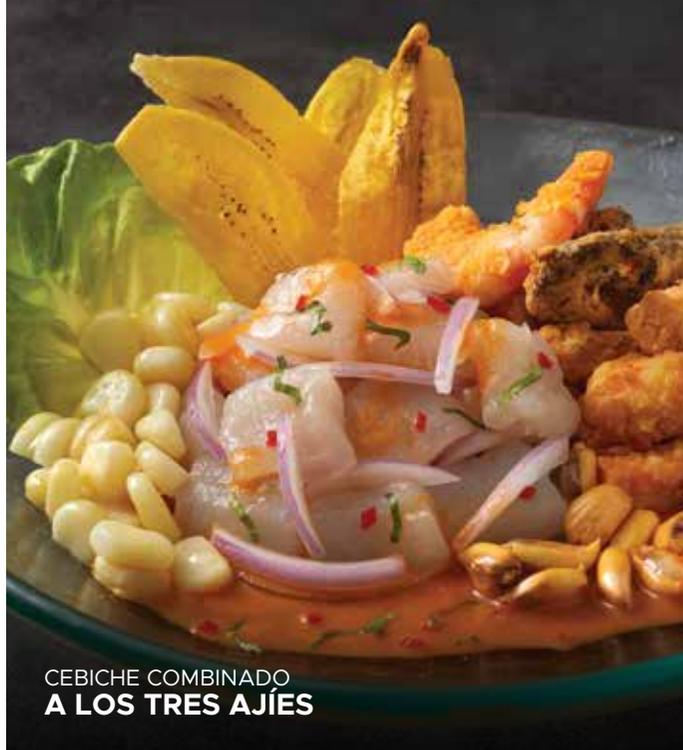
CEBICHE
SEGUNDO MUELLE



CEBICHE CARRETILLERO

\$18.40

Pescado y mariscos bien picados; acompañados de abundante leche de tigre, chifle y cancha.



CEBICHE COMBINADO
A LOS TRES AJÍES

CEBICHE DE PESCADO

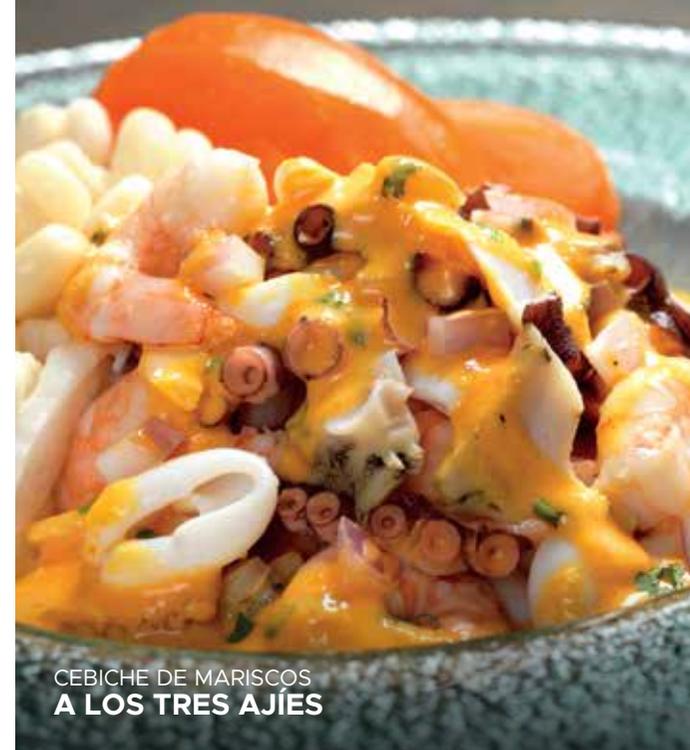
\$15.00

Pesca del día en nuestra riquísima leche de tigre, acompañado de choclo y camote glaseado.

CEBICHE COMBINADO A LOS TRES AJÍES **NUEVO**

\$17.00

Pesca del día bañada en leche de tigre a los tres ajíes, acompañada de chicharrón de pota, camarones y tentáculo de pulpo.



CEBICHE DE MARISCOS
A LOS TRES AJÍES

CEBICHE DE MARISCOS A LOS TRES AJÍES

\$18.40

Mixtura de mariscos bañada en exquisita crema de ajíes, limón, cebolla roja en cuadritos y cilantro picado, acompañado de choclo y camote glaseado.

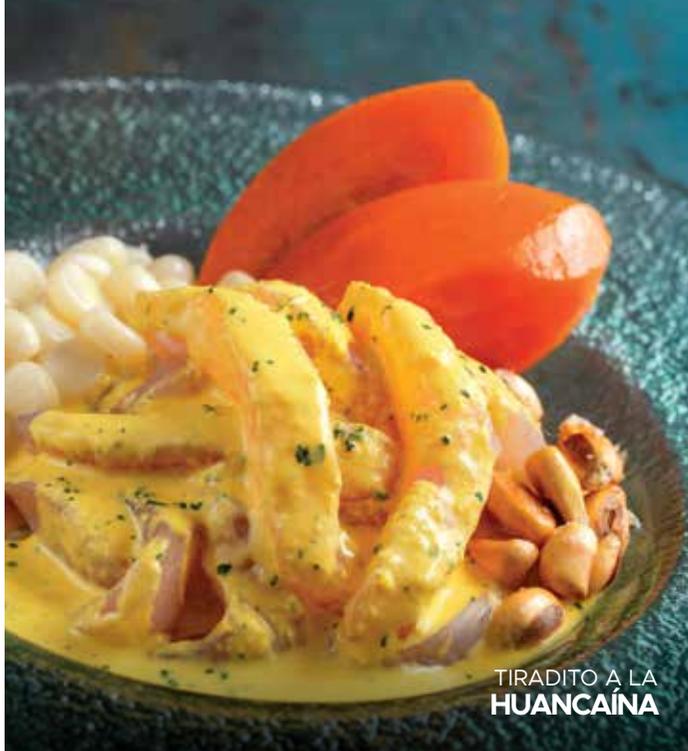
CEBICHE SEGUNDO MUELLE

\$17.00

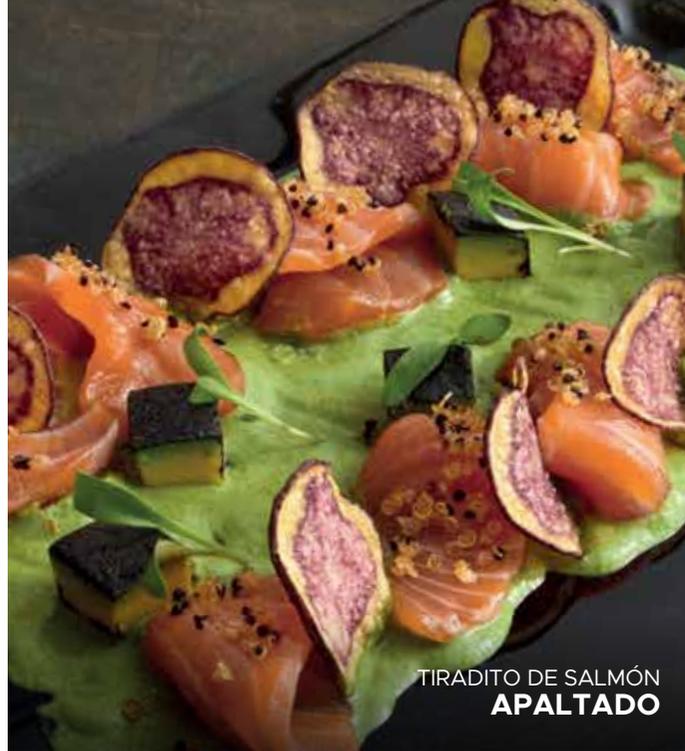
Pesca premium y pulpo, bañados en una base de salsa de rocoto y vegetales; acompañados de camote glaseado y choclo.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



TIRADITO A LA
HUANCAÍNA



TIRADITO DE SALMÓN
APALTADO



TIRADITO KAMIKAZE **NUEVO**

\$12.00

Tiradito de lenguado aromatizado con aceite de ajonjolí, coronado con hilos de masa philo y brotes de culantro.

LECHE DE TIGRE “LA VERÍDICA”

\$13.30

Abundante jugo de cebiche con trozos de pescado y mariscos concentrados, choclo, canchita y su toque de ají “limo”.

TIRADITO A LA HUANCAÍNA

\$16.30

Tiras de pescado en crema de ají amarillo y salsa de vegetales; acompañadas de camote glaseado y choclo.

TIRADITO DE SALMÓN APALTADO

\$12.30

Láminas de salmón con sal ahumada, quinua crocante, acompañado con salsa apaltada y chips de papa andina.

HOT CEBICHE **NUEVO**

\$19.00

Pescado y mariscos a la parrilla, bañado en leche de tigre al rocoto ahumado. Acompañado de camote y choclo salteado.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.

A close-up photograph of a hand pouring a dark, viscous sauce over several pieces of sushi. The sushi pieces are arranged on a dark, textured surface, possibly a plate or a piece of paper. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the rice and the freshness of the ingredients. The background is blurred, focusing attention on the hand and the sushi.

NIKKEI

El detalle, la pulcritud y la precisión japonesa, combinados con el calor del wok asiático, despiertan sabores increíbles. Si encima le añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos un mix único, original y propio.

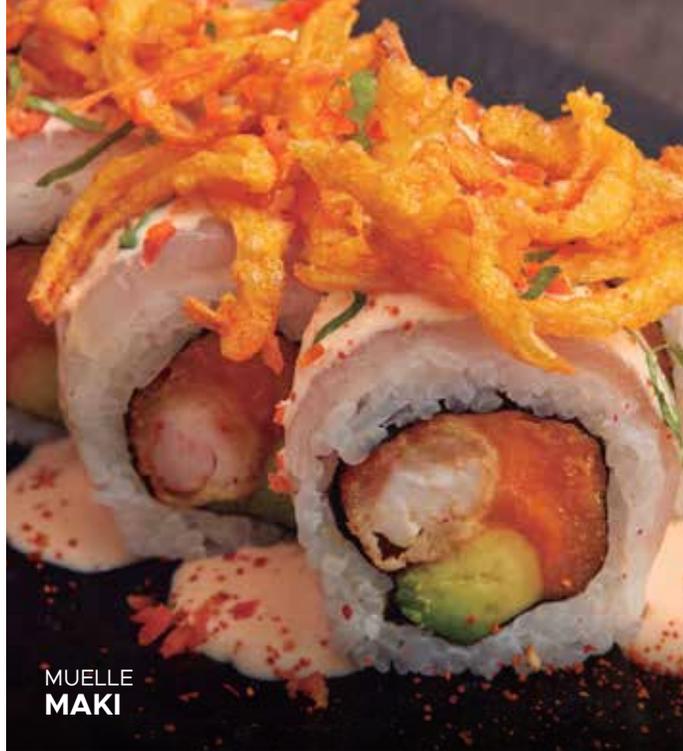


TARTAR
MAKI



EBI MAKI **NUEVO** **\$13.00**

Rolls rellenos de aguacate y camarón, cubiertos con togarashi, montados con tartar de camarones y queso crema flameado.



MUELLE MAKI

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN **\$13.00**

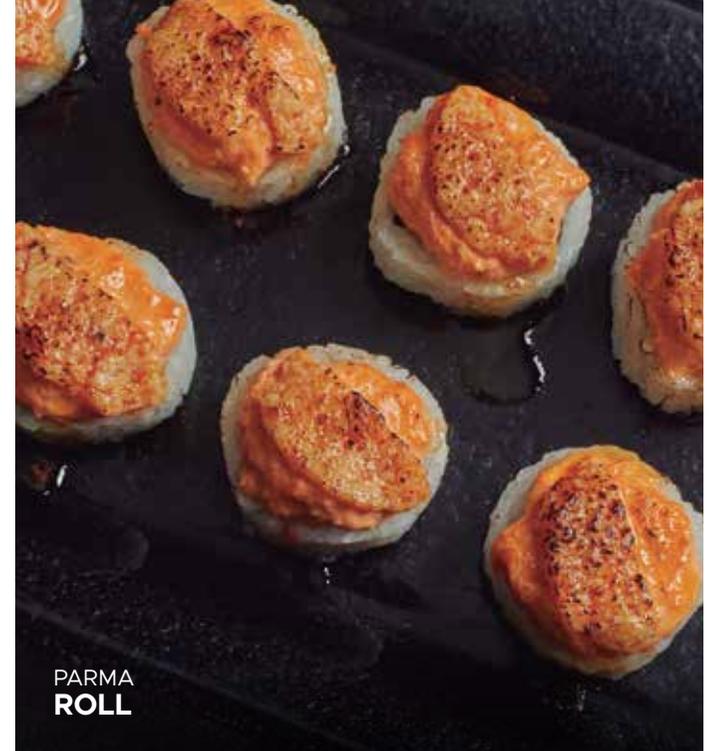
Láminas de atún marinadas en salsa a base de soya, jengibre, ají y limón.

SOPA ORIENTAL **NUEVO** **\$14.00**

Ligera sopa a base de soya, pollo, cerdo chaisu y fideo oriental, acompañada de gyozas fritas de camarón.

SOPA PAC POW **NUEVO** **\$14.00**

Cremosa sopa a base de pollo, camarón, fideo de arroz con un toque de jengibre.



PARMA ROLL

MUELLE MAKI **NUEVO** **\$13.00**

Rolls rellenos de camarón, aguacate, camote, cubiertos con lenguado; bañados con salsa cebichera y coronados con cebolla al tempura.

PARMA ROLL **NUEVO** **\$13.00**

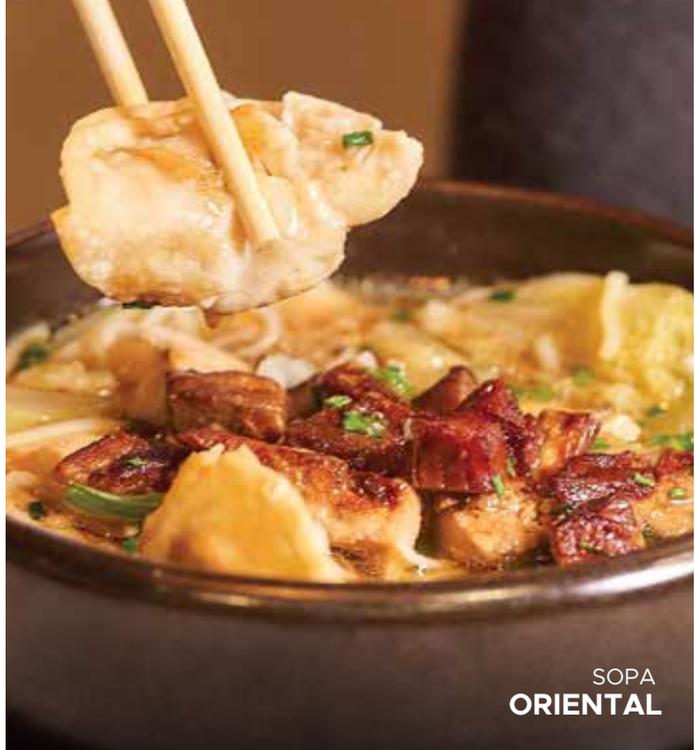
Rolls rellenos de aguacate y camarón, coronados con crema de pulpa de cangrejo y láminas de mantequilla a base de queso parmesano.

MAKI TEMPURA **NUEVO** **\$13.00**

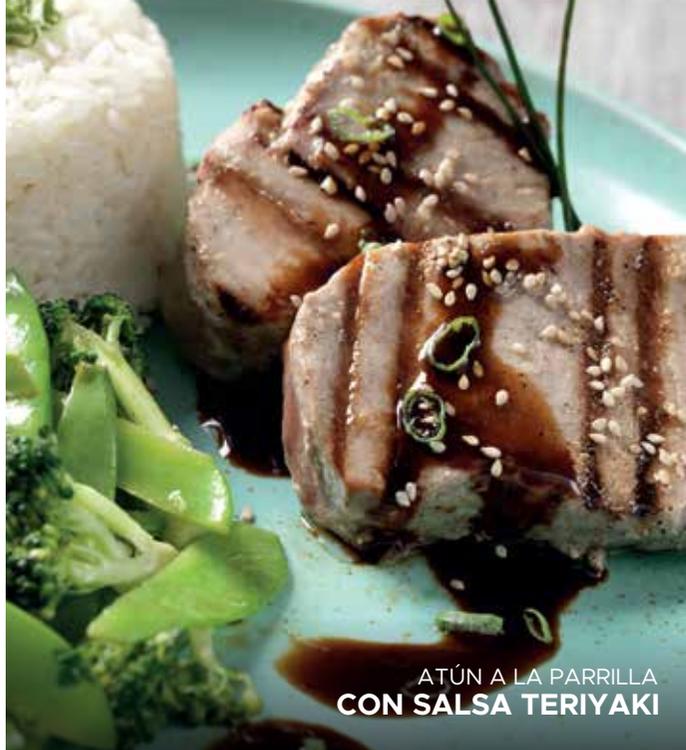
Maki relleno de aguacate y camarón. Empanizado con tempura y coronado con camarones en salsa hot.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

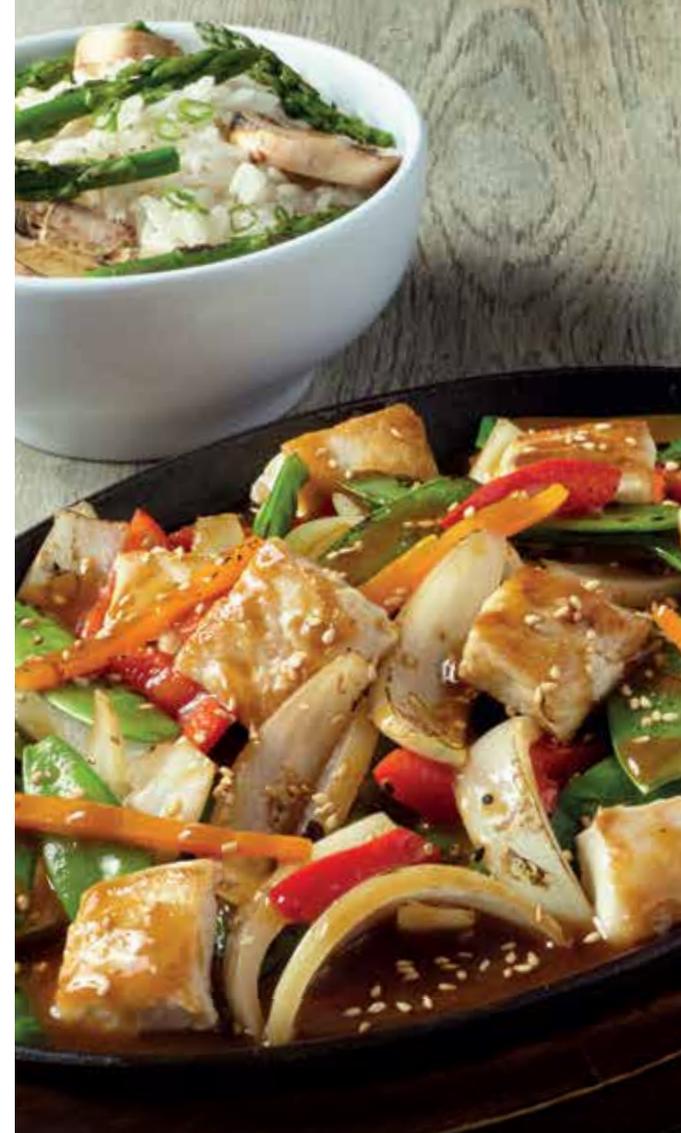
*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



SOPA
ORIENTAL



ATÚN A LA PARRILLA
CON SALSA TERIYAKI



MAKI FURAI **\$13.00**

Crocante y empanizado por fuera, relleno de camarón, aguacate y queso crema.

**MAKI ACEBICHADO
NEW STYLE** **\$13.50**

Rolls rellenos de aguacate y camarón, cubiertos con atún, salsa acebichada y chicharrón crocante por fuera.

MAKI WOK **\$13.50**

Relleno de camarón, maduro y queso crema, empanizado al panko, coronado con salteado de lomo y camarones al wok.

**MAKI
VULCANO** **\$13.50**

A base de aguacate y camarón crocante, cubierto con lámina de lenguado, bañada en salsa picante.

TARTAR MAKI **\$15.40**

A base de camarón y aguacate, empanizado con quinoa crocante, coronado con salmón acevichado y bañado en salsa agridulce.

**ATÚN A LA PARRILLA
CON SALSA TERIYAKI** **\$16.00**

A la parrilla, con salsa oriental al wok.

**PLANCHA
ORIENTAL** **\$15.00**

Verduras al wok con trozos de pescado a la plancha y acompañado de arroz thai.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.

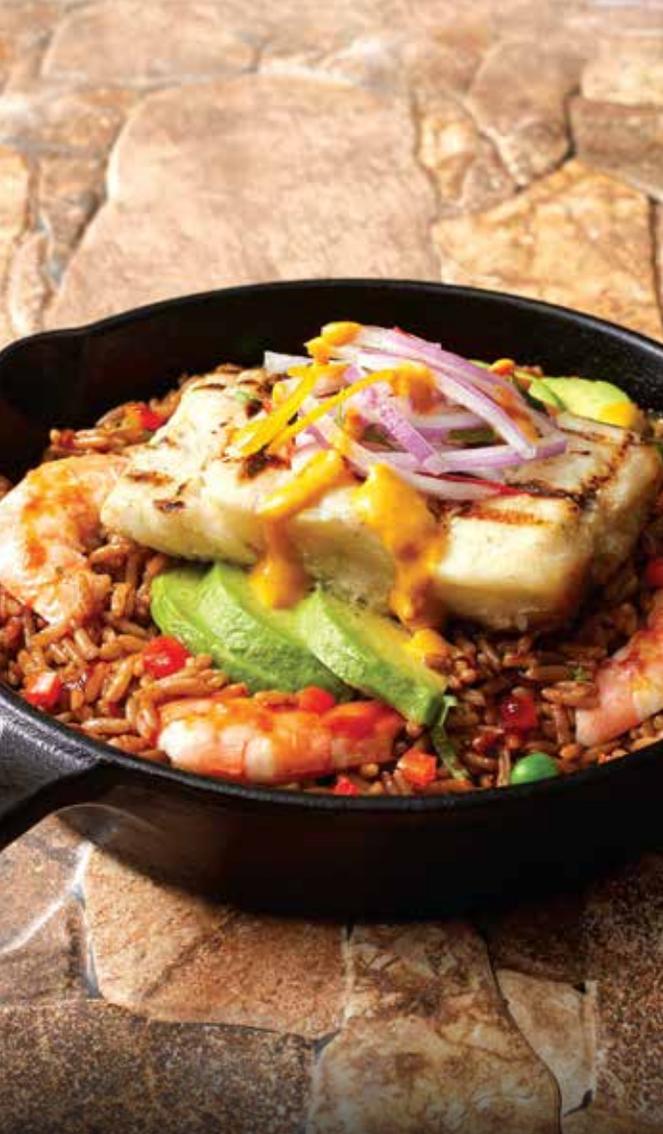


CLÁSICOS

La creatividad y especial sazón de la cocina de Daniel Manrique hicieron sonar el nombre de Segundo Muelle por todo Lima, haciendo que al día de hoy, los platos con los que empezó, sigan siendo los clásicos más pedidos de la carta, en el Perú y el mundo.



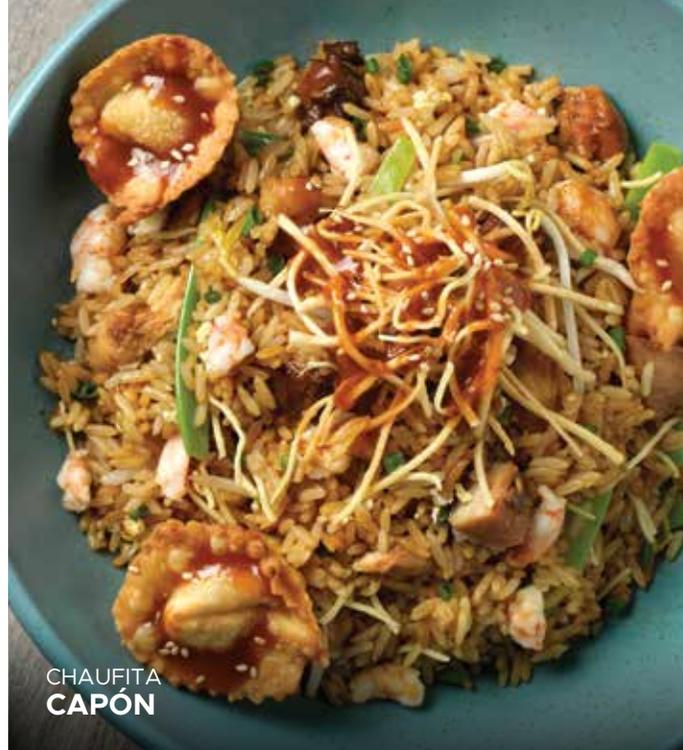
SALMÓN A LA
PARRILLA



ARROZ BORRACHO **\$21.00**

NUEVO

Arroz hecho al wok en salsa de cerveza; acompañado de pescado a la parrilla y salsa criolla a la huancaína.



CHAUFITA
CAPÓN

CHAUFITA “CAPÓN” **\$14.50**

Arroz al wok, salteado con vainita china, cerdo, pollo, camarones y wantanes de pollo, acompañados con salsa de tamarindo.

WANTANES DE LOMO SALTADO **\$14.50**

Acompañados de salsa de lomo y guacamole.



CAMARONES
FURAI

CAMARONES FURAI **\$15.00**

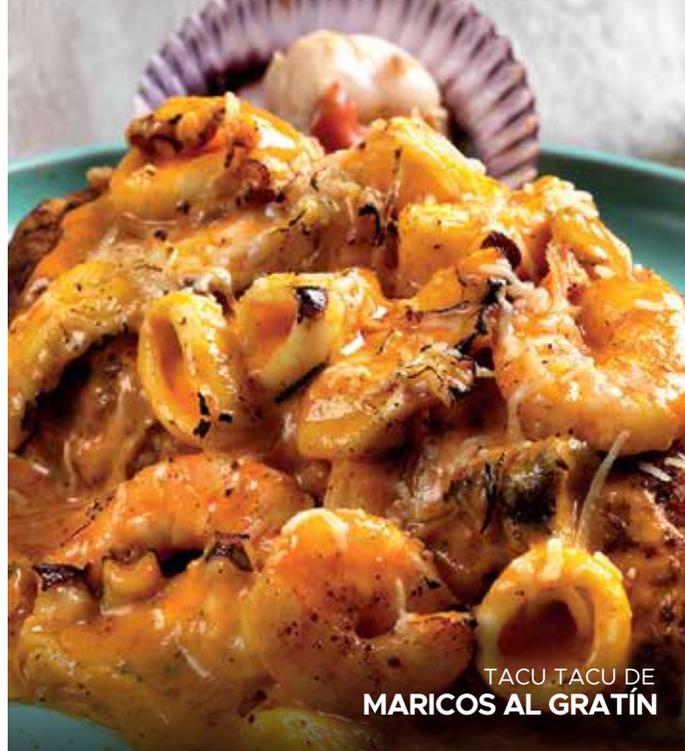
Empanizados y crocantes acompañados de salsa de maracuyá.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



ARROZ CON
MARISCOS



TACU TACU DE
MARISCOS AL GRATÍN



SALMÓN A LA PARRILLA \$18.40

Filete de salmón a la parrilla, con guarnición a elección.

TACU TACU DE MARISCOS AL GRATÍN \$22.50

Relleno de salmón ahumado y plátano dulce, cubierto de mariscos gratinados.

ARROZ CON MARISCOS \$18.40

Arroz a base de mixtura de mariscos con salsa de la casa, queso parmesano y culantro.

PESCADO A LO MACHO \$27.00

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa blanca con mixtura de mariscos a la crema de ají amarillo; aromatizado con culantro y acompañado de arroz.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



— LOS —

CRIOLLOS

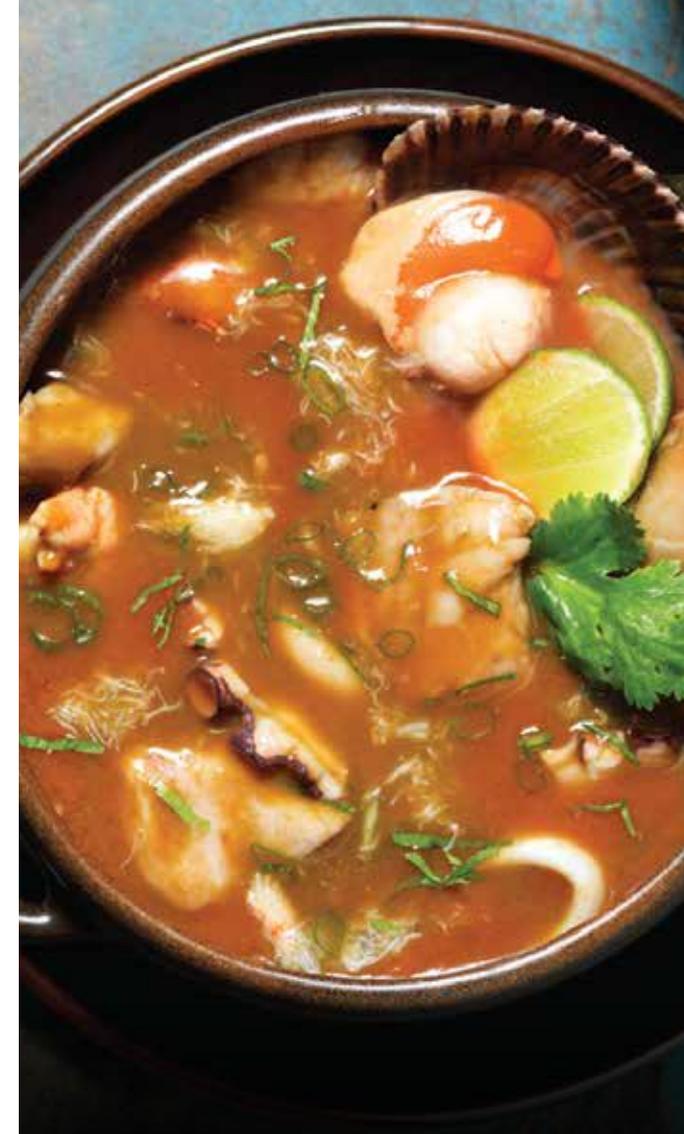
Sin amarres ni cabos sueltos, humildes en su origen y atrevidos en sus combinaciones. Así son los platos de herencia afro-peruana: con sabor a casa, olor a tradición. Estos son nuestros platos bien criollos, los que recorren el mundo y nos llenan de orgullo.



ARROZ CALLAO
CON MARISCOS



LOMO
SALTADO



**SUDADO DE PESCADO
CON CAMARONES** **\$21.50**

Pesca del día cocinada lentamente en fondo de pescado con chicha de jora, camarones, tomate, cebolla y ajíes; aromatizado con culantro y acompañado de arroz.

**ARROZ CALLAO
CON MARISCOS** **\$16.40**

Arroz a base de mixtura de mariscos en salsa de camarones; acompañado de salsa chalaquita.

**TACU TACU CON
PICANTE DE MARISCOS** **\$20.30**

Tacu tacu de pallares y concentrado de mariscos en crema de ajíes.

LOMO SALTADO **\$17.50**

Cubos de lomo fino salteados al wok con tomate y cebolla; acompañados de arroz y bastones de papa amarilla fritos.

PARIHUELA **\$20.00**

Concentrado de pescado, mariscos y pulpa de cangrejo; con un toque de culantro y limón.

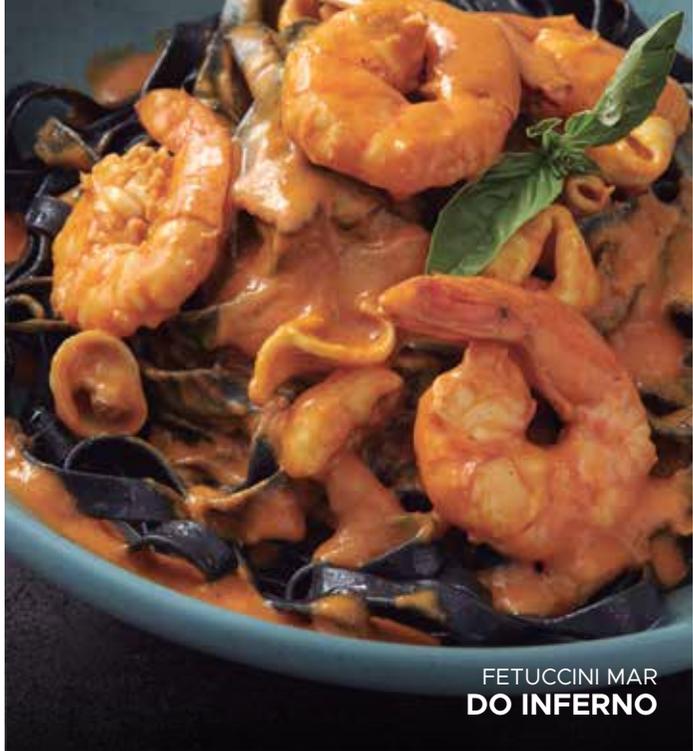
*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



— ÍTALO — PERUANO

Desde el mágico Mediterráneo llegaron los italianos con sus variadas masas y pastas que, al mezclarse con lo mejor y único de nuestro mar y tierra, completan la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.



FETUCCINI MAR
DO INFERNO

**FETUCCINI MAR
DO INFERNO** **NUEVO**

\$15.00

Fettuccini de tinta de calamar, bañados con salsa arrabiata y salteados con camarones y calamar.

**LOMO
A LA HUANCAINA**

\$24.30

Pasta en salsa huancaína con lomo a la parrilla y camarones.



LOMO A LA
HUANCAÍNA

**SALMÓN CON RISOTTO
DI MONTI**

\$22.70

Arroz cremoso con vegetales y salmón a la parrilla.

**RISOTTO
SEGUNDO MUELLE**

\$21.00

Arroz cremoso con verduras, mariscos de estación, vino blanco y parmesano.



**LOMO
MAR ADENTRO**

\$27.00

Pasta con camarones a la crema y lomo a la plancha con salsa funghi.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

\$6.50

Manjar, copos de merengue italiano y canela.

TRES LECHE

\$7.00

Bizcochuelo de vainilla humedecido con almíbar de leches y coronado con merengue italiano.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE \$7.00 REPÚBLICA DEL CACAO **NUEVO**

Chocolate República del Cacao al 70%, base de tierra de cacao y canela, cubierto con crunch de caramelo salado.

CROCANTE DE MANZANA \$7.50

Una maravilla que solo encontrarás en nuestros restaurantes. Finas capas de manzana coronadas con una masa crocante de avena al aroma de canela y helado de vainilla.

PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO **NUEVO** \$7.00

De chocolate blanco República del Cacao, cubierta con dulce de uvilla y rejilla de chicha morada.

CHEESECAKE NEW YORK \$7.00

A base de queso crema decorado con chantilly y fresas de estación.

TARTELETA DE PIÑA Y COCO **NUEVO** \$7.00

Masa quebrada con coco deshidratado, rellena de crema pastelera de coco, cubierta con piña caramelizada al amaretto.

CREME BRULEE \$6.50

A base de leche, azúcar, huevos, vainilla y caramelo flambeado.

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



BEBIDAS SOFT

| | |
|------------------------------|--------|
| AGUA SIN GAS | \$2.40 |
| AGUA CON GAS | \$2.50 |
| CHICHA MORADA | \$3.60 |
| GASEOSAS | \$3.10 |
| JUGOS NATURALES | \$3.60 |
| LIMONADA | \$3.20 |
| LIMONADA IMPERIAL | \$3.40 |
| LIMONADA FROZEN HIERBA BUENA | \$3.90 |
| ICE TEA | \$3.10 |

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



BEBIDAS CALIENTES

| | |
|-----------------------------------|--------|
| TÉ VERDE / TÉ NEGRO | \$2.30 |
| AGUAS AROMÁTICAS | \$2.30 |
| INFUSIONES | \$3.30 |
| CAFÉ AMERICANO / ESPRESSO | \$3.40 |
| CAPUCCINO / MACHIATTO / MOCACHINO | \$4.10 |
| AFOGATTO BALDINI | \$4.60 |

*Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Disponemos de un menú vegetariano, vegano y opciones para celíacos.



Caleta de pescadores, Playa Sur
San Bartolo - Lima, Perú

An aerial photograph of a tropical beach. The ocean is a vibrant turquoise color, with white foam from waves crashing onto a golden sand beach. The text is centered in the middle of the image.

¡Un Mar de Sabores!