



Vanessa la Norteña

Cevichería



S/ 28⁰⁰

Choros a la chalaca

Los más frescos con un toque de picante.

PLATOS PARA PICAR

Conchas a la parmesana

Majestuosas cubiertas de abundante queso parmesano.

S/ 45.00

Pulpo al olivo

Finas laminas de pulpo bañados en una suave y delicada salsa de oliva.

S/ 45.00



S/ 35⁰⁰

Tequeños de langostinos

Los más rellenos con langostinos acompañado de un rico guacamole.

ENTRADAS

Leche de tigre tradicional

Esa que te calma el caldero.

\$/ 15.00

Leche de pantera

Deliciosas y jugosas conchas negras sumergidas en limón puro y aromatizado con ají limo.

\$/ 28.00

Leche de monja

Base de leche tradicional coronado con flamantes conchas negras, solo para conocedores.

\$/ 28.00

Leche a la diablo

Con pasta de rocoto y aromatizado con ají limo una mezcla de sabores sin igual.

\$/ 16.00



Leche de Vanessa

Una delicia con pasta de ají amarillo y aromatizado con lima.



S/ **38⁰⁰**

Maki causa

Relleno de pulpa con langostinos presentado al estilo de roll con un toque de sabor de la casa.

ENTRADAS

Causa langostinos S/ 38.00

Causa acevichada S/ 30.00

Causa cangrejos S/ 38.00

Causa con lomo saltado S/ 33.00

CEVICHES

Ceviche clásico

La combinación que te pondrá listo para la cancha.

S/ 40.00

Ceviche carretilero

Como en la carretilla de la esquina, pescado y mixtura de mariscos en un corte especial coronado con chicharrón de pota.

S/ 40.00

Ceviche de conchas negras

Un verdadero manjar con receta auténtica de nuestro norte querido.

S/ 39.00

Ceviche pescado y pulpo

S/ 48.00

Ceviche de popeye

En honor a su nombre, es un ceviche mixto coronado con el señor cangrejo popeye.

S/ 45.00

Ceviche Vanessa

Con una receta especial que guarda sus mejores secretos.

S/ 45.00

S/ 30.00



Ceviche de pescado

Cortes de pescado del día con su único sabor original tipo pescador.



S/ 40⁰⁰

CEVICHE

Ceviche mixto

Trozos de pescado y seleccionado, mistura de mariscos en jugo de puro limón.



S/ 30⁰⁰

CHICHARRONES

Chicharrón de pescado



S/ 38⁰⁰

CHICHARRONES

Chicharrón de calamar

Deliciosos aros de calamar crocantes acompañados de tartara de la casa.

JALEAS

Jalea de la casa

Abanico con salsa criolla y acompañado de una leche de tigre la diablo.

\$/ 45.00



\$/ 50.00

JALEAS

Jalea mixta

TIRADITOS

Tiradito a la chalaca

Finas láminas de pescado bañados en una clásica chalaca como en mismo Callao.

S/ 30.00

Tiradito a la crema

Con la salsa a escoger : amarillo, rocoto o al natural acompañado de su deliciosa guarnición.

S/ 30.00

Dúo de tiraditos

S/ 35.00



TIRADITOS

Trío de tiraditos

S/ 30⁰⁰



TIRADITOS

Tiradito oriental

Láminas de pescado corte sashimi aromatizado con aceite de ajonjolí y kión, un estilo diferente.



S/ 38.00

Parihuela de filete

Filete de pescado con selección de mariscos, con un toque de cerveza negra al estilo norteno.

SOPAS

Sudado de filete

Al mejor estilo norteno al natural.

S/ 30.00

Aguadito de mariscos

Con sabor a puro culantro y los más ricos mariscos.

S/ 38.00

Chupe de pescado

Con aroma a huacatay, orégano, queso y papa amarilla.

S/ 30.00

Chupe de langostinos

Disponible todo el año para deleitar tu paladar.

S/ 46.00



SOPAS

Chupe de camarones

Cuando no esta en ueda, delicioso con sabor sureño.



Arroz chaufa de mariscos

Realmente con un toque oriental, aromatizado con ajonjolí en granos y tostados.

ARROCES

Picante de mariscos

Delicioso manjar de mariscos acompañado de arroz con choclo y mantequilla.

S/ 36.00

Arroz a la norteña

Ahumado con toque picante coronada con una salsa criolla.

S/ 38.00

Risotto al gji amarillo

S/ 38.00

Aeropuerto de mariscos

Tan clásico como el del chifa pero con mixtura de mariscos.

S/ 38.00

Chaufa de la casa

Receta del chef, langostinos, lomo y pollo a lo oriental, con un sabor particular.

S/ 40.00

Arroz con conchas negras

S/ 39.00

Rondas marinas

Ceviche de pescado + ceviche de conchas negras + arroz con mariscos + chicharrón + chaufa de pescado.

S/ 63.00



S/ 38.00

ARROCES

Arroz con mariscos

Delicioso en grano entero con una salsa de mariscos que baña el arroz.



S/ 48^{.00}

ARROCES

Risotto de langostinos



Ceviche de pescado + chicharrón de pescado.

ARMA TU DÚO

Tiradito de pescado + causa
de pescado **S/ 30.00**

Ceviche + causa de pescado **S/ 30.00**

Causa + chicharrón de pescado. **S/ 30.00**

TRÍOS

Ceviche de conchas negras + chaufa de pescado + chicharrón.

S/ 43.00



TRÍOS

Ceviche de pescado + chicharrón + arroz con mariscos.

PASTAS

Pasta de la casa

Pasta en salsa ligera de mariscos con champiñones, aromatizado con hojas de albahaca y gratinado con mozzarella.

S/ 40.00

Fettuccini negro en salsa de mariscos

Pasta negra bañada en salsa blanca de mariscos.

S/ 38.00

Espaguetti mar y tierra

Una perfecta combinación de langostinos, lomo y pollo salteado.

S/ 42.00



PASTAS

Espaguetti a la huancaína con lomo saltado

Deliciosa pasta en crema de huancaína ligera acompañado de un ahumado lomo saltado.



Tacu tacu norteño

Seco de cabrito sabrosa salsa de seco al mismo estilo norteño.

TACU TACUS

Tacu tacu con salsa de mariscos

S/ 38.00

Crocante por fuera jugosa por dentro, bañado con una sabrosa salsa de mariscos.

Tacu tacu con lomo saltado

S/ 38.00

Coronado con un lomo ahumado y montado.

Tacu tacu con filete de pescado en salsa 3 quesos

S/ 48.00

Torta de tacú con filete de pescado en una deliciosa y ligera salsa de tres quesos.

PESCADOS ENTEROS Y FILETES

Pescado a la parrilla

Filete de pescado acompañado de yuca dorada y arroz.

s/ 30.00

Pescado al ajo

s/ 30.00

Lenguado frito

s/ 39.00

Sol y sombra

Pescado frito c/salsa de mariscos y salsa de conchas negras.

s/ 45.00

Pescado a lo macho

s/ 38.00

Chita frita

s/ 48.00

Pescado a lo plancha

s/ 30.00

Cojinova frita

s/ 39.00



Cabrilla frita



S/ 33.00

Lomo saltado de la casa

Ahumado con lomo y papas amarillos.

CRIOLLOS

Filete de pollo a la parrilla

S/ 22.00

Filete de pollo en salsa
de champiñones

S/ 30.00

Tallarín saltado de lomo

Clásico con toque de ostión.

S/ 30.00

Bistec a lo pobre

S/ 30.00

Arroz con pato

Con receta auténtica de nuestro querido
Chiclayo.

S/ 38.00



S/ 43.00

CRIOLLOS

Cabruto a la norteña
Al mismo estilo chiclayano

POSTRES

Crema volteada s/ 8.00

Churros con manjar blanco s/ 12.00

Tres leches s/ 8.00

Helados (3 bolas) s/ 8.00

Queremos darte lo mejor, así que cada día preparamos postres especiales para ti. ¡Consúltanos! te atenderemos con gusto.



Picarones

BEBIDAS

Limonada americana s/ 15.00

Chicha morada s/ 17.00

Chicha morada frozen s/ 19.00

Chicha de jora s/ 17.00

Maracuyá s/ 15.00

Maracuyá frozen s/ 19.00

Limonada frozen s/ 18.00

Limón y coco s/ 18.00

Aguaymanto s/ 16.00





GASEOSAS

Inca cola 1 lt. s/ 10.00

Coca cola 1 lt. s/ 10.00

Inca cola zero 600 ml. s/ 5.00

Coca Cola zero 600 ml. s/ 5.00

Inca cola personal s/ 4.00

Coca cola personal s/ 4.00

Agua mineral 600 ml. s/ 5.00

CERVEZAS

Cerveza pilsen 630 ml **s/ 11.00**

Cerveza negra 620 ml **s/ 13.00**

Cerveza trigo cusqueña 620 ml **s/ 13.00**

Corona 350 ml. **s/ 11.00**

Pilsen 350 ml. **s/ 8.00**

Queremos darte lo mejor, así que cada día contamos con diferentes tragos especiales para ti. ¡Consúltanos! te atenderemos con gusto.



Métodos de pago:



VISA



cevicheriavanessaalanteña40@gmail.com
A. Ignacio Merino 2425 – Lince



@Vanessa la nortena