



# Segundo Muelle

*Um Mar de Sabores!*

---

ORÍGENES

Perú - Ecuador - Panamá - Venezuela - España - Portugal



— IN THE —  
**SEA**

EVERYTHING WAS BORN

The relationship with the sea was born many years ago, on the second pier on San Bartolo beach, south of Lima. First there was a love of surfing, then of fishing and afterwards the first preparations with fresh fish for friends. This is how this passion for marine cuisine was born, which led us to discover the first flavours, and gave us the courage to embark on the adventure of opening our first place. It was the summer of 1994 and it was decided it would be baptized with the name of Segundo Muelle, in honour of this beloved beach. From that moment on, a journey out to sea begins, discovering and developing the best recipes with a flavour of home, tradition and surprising with original proposals. Segundo Muelle went out into the world bringing the flavour and reaching cities united by this same passion: the sea.

**Daniel Manrique - Founder**

— EN EL —  
**MAR**

NACIÓ TODO

*La relación con el mar nació hace muchos años en el Segundo Muelle de la playa de San Bartolo, al sur de Lima. Primero fue la afición por el surf, después la pesca y luego las primeras preparaciones con pescado fresco para los amigos. Así nace esta pasión por la cocina marina que llevó a descubrir los primeros sabores, y dio el valor de lanzarnos en la aventura de abrir nuestro primer local. Era el verano de 1994 y se decidió bautizarlo con el nombre de Segundo Muelle, en honor a esta playa querida. Desde aquel momento empieza un viaje mar adentro, descubriendo y desarrollando las mejores recetas con sabor a casa, tradición y a sorprender con propuestas originales. Segundo Muelle salió al mundo llevando el sabor y llegando a ciudades unidas por esta misma pasión: el mar.*

**Daniel Manrique - Fundador**

**Perú - Ecuador - Panamá - España - Portugal**





# EXECUTIVE MENU MENÚ EJECUTIVO

From Monday to Friday, until 3.30pm,  
come and enjoy to lunch with us.  
Segundo Muelles' Executive Menu offers two fixed  
mains, Lomo Saltado and Mushroom Quinotto,  
and a Chef recommendation. So come join us  
and discover the best flavours Peru has to offer.

Includes: Main Course, Water or Soda and Coffee  
**14.50**

For natural Fruits Juices or Frozen Drinks  
add **1.95**

For a Glass of Wine (Andreza or Casa de Saima)  
add **3.00**

*De Lunes a Viernes, hasta las 15h30, venga a comer  
con nosotros. Para la hora del almuerzo el Menu  
Ejecutivo del Segundo Muelle le ofrece dos platos  
fijos, Lomo Saltado e Quinotto con Champiñones y  
una recomendación del Chef. No deje de visitarnos  
y saborear lo mejor que Perú tiene para ofrecerle.*

*Incluye: Plato fuerte, Agua o Refresco y Café  
**14.50***

*Para Jugos Naturales y Bebidas Frozen  
aumenta **1.95***

*Para una Copa de Vino (Andreza ou Casa  
de Saima) aumenta **3.00***





PETISCOS E

---

# ENTRADAS

*Piqueos: appetizers made to share. Peruvians love that opportunity to try different flavours and nibble, little by little, delicacies that prepare the palate for a trip out to sea and what better way to do it than with the people around you.*

*Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos aman 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 ATÚN  
**ACEBICHADO**





TACOS DE  
**CAMARONES Y PULPO**



TACOS DE  
**ATÚN**





# CHALAQUITA





# PIQUEO TRES CEBICHES

## PETISCOS E — ENTRADAS

### COUVERT 4.75

*Zapallo loche (native Peruvian pumpkin) and walnuts bread, served with butter infused with samphire, togarashi and garlic.*

*Pan de zapallo loche (calabaza peruana) y nueces, acompañado con mantequilla aromatizada con salicornia, togarashi y ajo.*

### COUVERT SEGUNDO MUELLE 4.85

*Chifles (fried banana chips), ají amarillo sauce and cancha (toasted peruvian corn).*

*Chifles (chips de plátano frito), salsa de ají amarillo y cancha (variedad de maíz peruano frito).*

### CHALAQUITA 9.70

*Shrimp, squid and choclo, with ají amarillo leche de tigre and lime.*

*Camarones, calamares y choclo, con leche de tigre de ají amarillo y lima.*

### TACOS DE CAMARONES Y PULPO 15.90

*Tortilla with octopus and prawns in ají panca, avocado and acebichado sauce.*

*Taco de pulpo y camarones en salsa de ají panca, aguacate y salsa acebichada.*

### TACOS DE ATÚN 15.90

*Fresh tuna tortilla, avocado, watercress and teriyaki sauce.*

*Taco con atún fresco, aguacate, berros y salsa teriyaki.*

### TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO 16.40

*Tuna and avocado marinated in an acebichado sauce. Served with crispy toasts scented with an olive oil and fresh herbs emulsion and balsamic glaze.*

*Atún y aguacate marinados en una salsa acebichada. Servido con tostadas aromatizadas con emulsión de aceite a las hierbas frescas y glasé balsámico.*

### PIQUEO TRES CEBICHES 29.95

*Our three best ceviches in a single plate: Cebiche Tres Ajíes, Cebiche de Pescado and Cebiche Segundo Muelle. Served with choclo (peruvian corn) and glazed camote (sweet-potato).*

*Nuestros tres mejores cebiches en un solo plato: Cebiche Tres Ajíes, Cebiche de Pescado y Cebiche Segundo Muelle. Servido con choclo (maíz peruano) y camote glaseado.*



A fisherman in a blue boat is shown in silhouette, pulling a large fishing net. The net is draped over the boat and extends into the air, catching the golden light of a sunset. The sun is a bright, glowing orb on the right side of the frame, casting a shimmering reflection on the water. The sky is a mix of soft blues and oranges. The overall mood is serene and traditional.

— PASIÓN POR EL —  
**M A R**

Maintaining the tradition of the ancient fishermen who set sail at dawn to the high seas, only accompanied by their fresh fish and ajíes, today we do the miracle of complementing that fresh flavour with onion, lime and a lot of passion. Call it cebiche, ceviche or simply call it Peru.

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





CEBICHE  
**SEGUNDO MUELLE**





TATAKÍ DE  
ATÚN





# CEBICHE DE PESCADO

## PASIÓN POR EL MAR —

### **POKE BOWL DE ATÚN 16.80**

Fresh tuna, quinoa, cucumber, avocado, crispy leek and gari, with *acebichado* sauce and sesame.

*Atún fresco, quinoa, pepino, aguacate, puerro crocante y gari, con salsa acebichada y sésamo.*

### **CEBICHE DE PESCADO 18.80**

The purest ceviche. White fish of the day, marinated in *leche de tigre*. Served with *choclo* (peruvian corn) and glazed *camote* (sweet-potato).

*El cebiche más puro. Pescado blanco del día en leche de tigre. Acompañado de choclo (maíz peruano) y camote.*

### **CEBICHE SEGUNDO MUELLE 18.90**

White fish of the day and sliced octopus in *Segundo Muelle* sauce. Served with *choclo* (peruvian corn) and glazed *camote* (sweet-potato).

*Pescado blanco del día y pulpo laminado cubierto con salsa Segundo Muelle. Acompañado de choclo (maíz peruano) y camote.*

### **CEBICHE AL AJÍ AMARILLO 18.90**

White fish of the day in *ají amarillo* cream. Served with *choclo* (peruvian corn), glazed *camote* (sweet-potato) and *cancha* (toasted peruvian corn).

*Pescado blanco del día en crema de ají amarillo, acompañado de camote glaseado, choclo (maíz peruano) y cancha (variedad de maíz peruano frito).*

### **TATAKI DE ATÚN 20.15**

Braised tuna with avocado and lime puree, served with wok-sautéed vegetables with *teriyaki* sauce.

*Atún sellado con puré de aguacate y lima, acompañado de verduras salteadas al wok con salsa teriyaki.*



A rustic still life featuring fresh pasta, olive oil, and flour. In the foreground, several nests of wide, flat, yellow pasta are piled on a dark wooden cutting board. To the right, a small wooden bowl contains a vibrant orange-red sauce. In the background, a glass jar of olive oil and a burlap sack filled with white flour are visible. The scene is lit with warm, natural light, creating a cozy and inviting atmosphere.

— ÍTALO —

# PERUANO

From the magical Mediterranean, the Italians arrived with their varied doughs and pastas that, when mixed with the best and unique of our land and sea, complete the evolution of Mediterranean food, Peruvian flavoured.

*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, completa la evolución de una comida mediterránea, con sabor a Perú.*





LINGUINI A LA  
**HUANCAÍNA CON LOMO**





CAUSA  
**CROCANTE**



RISOTTO DE  
**CAMARONES**





# LINGUINI MAR A DENTRO

## Í T A L O P E R U A N O

### LINGUINI VEGETARIANO 16.85

Sautéed vegetables with linguini in *ají panca* sauce.

*Salteado de verduras con linguini en salsa de ají panca.*

### CAUSA CROCANTE 18.90

Crispy mashed potato roll infused with *ají amarillo*, filled with avocado and cream cheese, garnished with sautéed shrimps in an oriental soy sauce.

*Rollo crujiente de puré de patata aromatizado con ají amarillo, relleno de aguacate y queso crema, acompañado de camarones salteados en una salsa oriental de soya.*

### RISOTTO DE CAMARONES 19.40

Creamy prawns risotto scented with saffron and served with *ají amarillo*, peas and red peppers.

*Risotto cremoso de camarones, perfumado con azafrán y enriquecido con ají amarillo, guisantes y pimiento rojo.*

### LINGUINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO 22.60

Grilled beef tenderloin garnished with linguini, in a *huancaína* sauce and grilled prawns.

*Solomillo de ternera a la parrilla acompañado con linguini, cubierto en salsa huancaína, con camarones a la parrilla.*

### LINGUINI MAR A DENTRO 22.60

Grilled beef tenderloin with mushroom sauce garnished with prawns, linguini, cooked in white sauce.

*Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de champiñones, acompañado de linguini y camarones, envueltos en salsa blanca.*

### MUELLE NIÑOS 13.20

Grilled beef tenderloin served with a choice of 2 side dishes (linguini, thai rice, fries, salad or sautéed vegetables).

*Solomillo de ternera a la parrilla con 2 guarniciones a elegir (linguini, arroz thai, patatas fritas, ensalada o verduras saletadas).*



A dramatic, low-key photograph of a kitchen scene. A hand is visible on the left, holding a large, polished metal spoon. Below it, a pan sits on a stove, with bright orange and yellow flames rising from it. The background is dark and filled with steam or smoke, creating a sense of heat and activity. The overall mood is one of traditional craftsmanship and culinary passion.

— BIEN —

# CRIOULLO

No moorings, no loose ends, humble in origin and daring with their combinations. This is what afro-peruvian heritage dishes are like. With the taste of Peru, smell of tradition. These are our very creole dishes, the ones that travel the world and fill us with pride.

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





RISOTTO DE QUINUA  
**CON LOMO SALTADO**





CAMARONES A LA  
**PARRILLA**





# ARROZ CHALACO CON MARISCOS

## BIEN CRIOLLO

### **CAMARONES A LA PARRILLA** 18.90

Grilled shrimp with *ají limo* chimichurri sauce, served with fries.

*Camarones a la plancha con salsa chimichurri de ají limo, acompañado por papas fritas.*

### **ARROZ CHALACO CON MARISCOS** 23.80

Rice and a selection of seafood in a *roja* sauce, enriched with shrimps in white sauce and *chalaca* sauce.

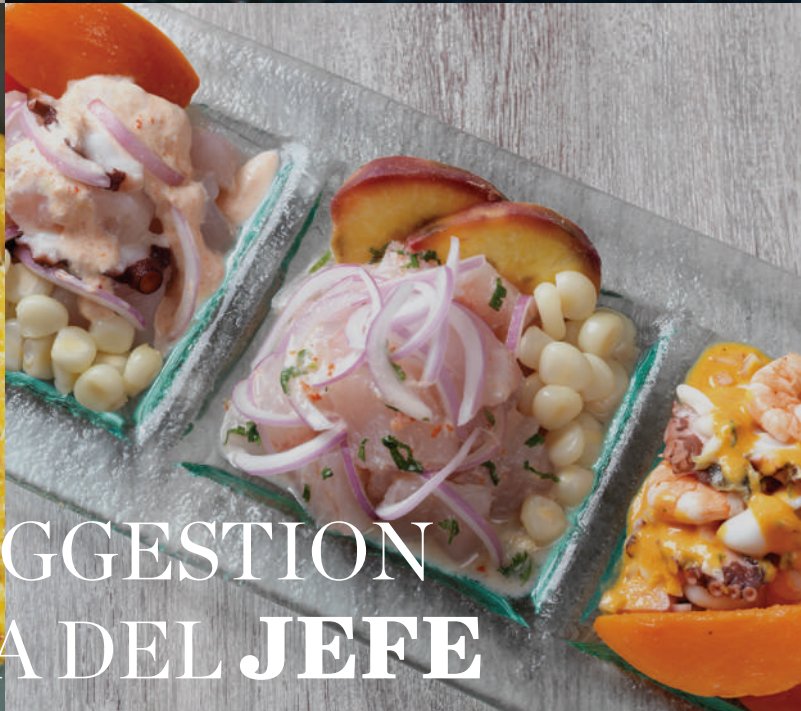
*Arroz con mariscos en salsa roja, cubiertos por camarones en salsa blanca y salsa chalaca.*

### **RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO** 23.90

Creamy quinoa in an *huancaína* sauce, served with wok-sautéed beef tenderloin.

*Quinoa cremosa a base de salsa huancaína, con lomo salteado al wok.*





## CHEF'S SUGGESTION SUGERENCIA DEL JEFE

Celebrate the best of Peru in good company, exploring its gastronomy, its origins and its influences.  
Enjoy this sharing of flavours.

*Celebre lo mejor del Perú en buena compañía, explorando su gastronomía en sus orígenes y sus influencias.  
Deleite en este compartir de sabores.*

**FOR 4 PEOPLE 37.15 (PER PERSON)**  
**PARA 4 PERSONAS 37.15 (POR PERSONA)**

Welcome Drink  
4 Flutes Pisco Sour

Couvert  
1 Couvert Segundo Muelle + 1 Couvert

Entrada / *Entrance*  
1 Piqueo Tres Cebiches + 1 Tartar de Atún

Main Dish / *Plato*  
1 Risotto Quinoa con Lomo Saltado + 1 Arroz Chalaco con Mariscos

Dessert / *Postre*  
4 Trilogias Peruanas

**FOR 6 PEOPLE 37.00 (PER PERSON)**  
**PARA 6 PERSONAS 37.00 (POR PERSONA)**

Welcome Drink  
6 Flutes Pisco Sour


Couvert  
2 Couvert Segundo Muelle + 2 Couvert

Entrada / *Entrance*  
1 Piqueo Tres Cebiches + 1 Tartar de Atún  
+ 1 Cebiche al Ají Amarillo

Main Dish / *Plato*  
1 Arroz Chalaco con Mariscos + 1 Linguini a la Huancaína +  
1 Risotto Quinoa con Lomo Saltado

Dessert / *Postre*  
6 Trilogias Peruanas





THE  
**DESSERTS**  
LOS  
**POSTRES**





## SUSPIRO A LA LIMEÑA



## QUENTE Y FRIO

### TRILOGIA PERUANA 11.20

Trio from the best sellers: *Tres Leches*, *Cheesecake de Lúcumá* and *Suspiro a la Limeña*.

*Trío de los más famosos: Tres Leches, Cheesecake de Lúcumá y Suspiro a la Limeña.*

### SORBERISCO 8.95

Lemon Sorbet with Pisco.

*Sorbete de Limón al Pisco.*

### QUENTE Y FRIO DE CHOCOLATE CON HELADO DE LÚCUMA 7.25

Creamy chocolate cake with homemade *Lúcumá's* (peruvian fruit) ice cream with crunchy quinoa.

*Torta de chocolate caliente con helado artesanal de Lúcumá (fruta peruana) y quinua crujiente.*

### TRES LECHEs 7.25

Sponge cake infused with 3 milks, chantilly, dusted with chocolate.

*Torta con salsa de 3 leches cubierto con chantilly y rociado con chocolate.*

### CHEESECAKE DE LÚCUMA 6.90

Crispy base of chocolate wafer, *Lúcumá* (peruvian fruit) and cream cheese, with crunchy peanuts.

*Crujiente base de galletas de oblea de chocolate, Lúcumá (fruta peruana) y queso crema, con crujiente de maní.*

### SUSPIRO A LA LIMEÑA 6.40

Dulce de leche (caramelized milk) covered with Italian meringue and scented with cinnamon.

*Dulce de leche cubierto con merengue (italiano) y perfumado con canela.*

### FRUIT / FRUTA 5.90

Chef's fruit selection.

*Selección de frutas del chef.*

### HELADO DE LÚCUMA 4.20

Handmade *Lúcumá* (peruvian fruit) ice cream and crunchy quinoa.

*Helado artesanal de Lúcumá (fruta peruana) con quinua crujiente.*

### LEMON SORBET / SORBETE DE LIMÓN 2.85





THE  
**DRINKS**  
LAS  
**BEBIDAS**



# COCTELERÍA

## NUESTROS SOURS

### PISCO SOUR 8.50

The Ambassador of all cocktails. *Pisco Quebranta*, lime juice, and egg white.

*Embajador de nuestra coctelería. Preparado con Pisco Quebranta, zumo fresco de lima y clara de huevo.*

### MARACUYÁ SOUR 8.50

Our cocktail 'passion'. *Pisco Quebranta*, passion fruit juice and egg white.

*Nuestras raíces hechas coctél. Preparado con Pisco Quebranta, zumo de maracuyá y clara de huevo.*

### FRUTOS ROJOS SOUR 8.50

*Pisco Quebranta* with red berries and egg white.

*Preparado con Pisco Quebranta, frutos rojos y clara de huevo.*

### PISCO MANZANA 8.50

*Pisco Quebranta* shaken with green apple liquor, cinnamon and egg white.

*Pisco Quebranta con licor de manzana verde, canela y clara de huevo.*

### PISCO BRISA DEL MAR 8.50

*Pisco Quebranta* with cucumber liquor and egg white.

*Preparado con Pisco Quebranta, licor de pepino y clara de huevo.*

### PISCO SEDUCCIÓN 8.50

*Pisco Quebranta* with chocolate liquor and egg white.

*Preparado con Pisco Quebranta, licor de chocolate y clara de huevo.*

### VINHO DO PORTO SOUR 8.50

Born from the fusion between the Peruvian and Portuguese traditions, a drink with *Pisco Quebranta*, Port wine and egg white.

*De la fusión de la tradición peruana con la portuguesa nace una bebida con Pisco Quebranta, Vino de Porto y clara de huevo.*

### WHISKY SOUR 8.50

Whisky, lime juice and egg white.

*Whisky, zumo de lima y clara de huevo.*

## MUELLE CHILCANERO

### CHILCANO DEL MUELLE 8.15

Passion and flavour. *Pisco Quebranta*, passion fruit juice and ginger ale.

*Pasión y sabor. Elaborado con Pisco Quebranta, zumo de maracuyá y complementado con ginger ale.*

### CHILCANO CLÁSICO 8.15

Renewed and elegant. *Pisco Quebranta*, lime juice and ginger ale.

*Renovado y elegante. Preparado con Pisco Quebranta, zumo fresco de lima y complementado con ginger ale.*

### CHILCANO DEL TIGRE 8.15

Prepared with *Pisco Quebranta* and Mezcal, *ají limo*, lime, ginger and celery.

*Preparado con Pisco Quebranta y Mezcal, ají limo, lima, jengibre y apio.*

### CHILCANO DEL BOSQUE 8.15

Fresh and mysterious. *Pisco Quebranta*, wild berries and ginger ale.

*Fresco y misterioso. Preparado con Pisco Quebranta, frutos del bosque y complementado con ginger ale.*

### CHILCANO DE CHICHA MORADA 8.15

Prepared with *Pisco Quebranta* and *Chicha Morada* (a traditional drink from Peru made with a variety of purple corn and spices).

*Preparado con Pisco Quebranta y Chicha Morada (bebida tradicional de Perú hecha con una variedad de maíz morado y especias).*

## COCTELARÍA CLÁSICA

### SANGRE DE TORO 7.15

### MOJITO 7.65

### MOJITO OF RED BERRIES / DE FRUTOS ROJOS 7.60

### MOJITO PASSION FRUIT / MARACUYÁ 7.60

### PIÑA COLADA 7.60

### EL CAPITÁN (PISCO & MARTINI) 7.60

### AMAZONIAN TONIC 12.10

### DAIQUIRI FROZEN LIME / LIMA 7.10

### DAIQUIRI FROZEN STRAWBERRY / FRESA 7.10



# WINES / VIÑOS

## VINHOS VERDES | VINOS VERDES

**SOALHEIRO ALLO**, ALVARINHO  
E LOUREIRO, MINHO  
BOTTLE / BOTELLA 19.40

## WHITE WINES | VINOS BLANCOS

**VINHA DA URZE**, DOURO  
BOTTLE / BOTELLA 15.80

**ANDREZA**, CÓDEGA DO LARINHO, DOURO  
GLASS / VASO 15CL 5.20  
BOTTLE / BOTELLA 20.75

**ENCANTADO**, ALENTEJO  
GLASS / VASO 15CL 5.70  
BOTTLE / BOTELLA 22.80

**VALLADO TRÊS MELROS**, DOURO  
BOTTLE / BOTELLA 24.50

**MOB LOTE 3**, DÃO  
BOTTLE / BOTELLA 29.00

**HERDADE DO ROCIM VERDELHO**, ALENTEJO  
BOTTLE / BOTELLA 30.10

## ROSÉ WINES | VINO ROSADO

**HERDADE DE SÃO MIGUEL**, ALENTEJO  
BOTTLE / BOTELLA 19.90

## RED WINES | VINOS TINTOS

**CASA DE SAIMA**, BAIRRADA  
GLASS / VASO 4.20  
BOTTLE / BOTELLA 16.80

**PEGOS CLAROS RESERVA**, CASTELÃO,  
PALMELA  
GLASS / VASO 5.75  
BOTTLE / BOTELLA 23.00

**POÇAS**, DOURO  
BOTTLE / BOTELLA 26.50

**HERDADE DO ROCIM**, TOURIGA NACIONAL,  
ALENTEJO  
BOTTLE / BOTELLA 30.10

**MANOELLA**, DOURO  
GLASS / VASO 9.25  
BOTTLE / BOTELLA 37.00

## SPARKLING WINES | ESPUMOSOS

**FILIPA PATO - 3B - BLANCS DE BLANCS**  
BOTTLE / BOTELLA 25.80



# OTRAS

---

# BEBIDAS

## JUICES / ZUMOS

LEMONADE / LIMONADA 3.65

ORANGE | PASSION FRUIT | RED BERRYS |  
STRAWBERRY | PINEAPPLE |

**CHICHA MORADA** (A TRADITIONAL DRINK FROM PERU  
MADE WITH A VARIETY OF PURPLE CORN AND SPICES)  
4.15

NARANJA | MARACUYÁ | FRESA | PIÑA |  
FRUTOS ROJOS |

**CHICHA MORADA** (BEBIDA TRADICIONAL DE PERÚ  
HECHA CON UNA VARIEDAD DE MAÍZ MORADO Y ESPECIAS)  
4.15

## FROZEN

SEGUNDO MUELLE | LEMONADE | PASSION  
FRUIT | STRAWBERRY | PINEAPPLE | RED  
BERRYS 4.10

SEGUNDO MUELLE | LIMONADA | MARACUYÁ |  
FRESA | PIÑA | FRUTOS ROJOS 4.10

## WATER AND SOFT DRINKS AGUAS Y GASEOSAS

LUSO 25 CL 1.80

LUSO 50 CL 2.80

SPARKLING WATER 25 CL 2.35

AGUA CON GAS 25 CL 2.35

TONIC WATER / AGUA TÓNICA 2.60

PEPSI | PEPSI MAX 2.85

ICE TEA PEACH | LEMON / MELOCOTÓN |  
LIMÓN 2.85

## BEERS / CERVEZAS

SAGRES 2.30

SAGRES BOHEMIA 2.40

HEINEKEN PRESSÃO 3.20

HEINEKEN 0.0 3.20

## DIGESTIFES AND LIQUORS APERITIVOS Y DIGESTIVOS

PORTO, LBV 8.30

PORTO, DRY WHITE | TAWNY 4.30

PLANTATION RUM 5 YEARS / AÑOS 5.45

LICOR BEIRÃO | AMARGUINHA 4.10

## WHISKY AND SPIRITS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

COURVOISIER, COGNAC (V.S.O.P.) 11.70

CR & F RESERVA 5.70

THE BALVENIE (12 YEARS / AÑOS) 9.20

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 YEARS /  
AÑOS) 8.20

BUSHMILL'S 6.20

JAMESON 6.10

PISCO 1615 5.05

## TEA AND TISANES TÉS Y INFUSIONES

MINT | BLACK TEA | GREEN TEA / MENTA |  
TÉ NEGRO | TÉ VERDE 2.55

## COFFEE / CAFETERIA

ESPRESSO COFFEE / CAFÉ 1.60

ESPRESSO WITH A DASH OF MILK / CAFÉ  
CORTADO 1.60

LARGE COFFEE / CAFÉ AMERICANO 1.60

DECAF COFFEE / DESCAFEINADO 1.60

CAPPUCCINO 2.55

COFFEE AND MILK / CAFÉ CON LECHE 2.55



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

"Food allergies and intolerances: if you are allergic to any foods, please contact our team for more information." - Regulation No. 1169/2011

"No dishes, food products or beverages, including couvert items, can be charged if the customer did not order or consume them."

Article 135, number 3 of Decree-Law 10/2015, January 16

Prices in euros (€) including VAT at the legal rate in force. This establishment has a complaints and compliments book.

*"Alergias y intolerancias alimentarias: En caso de ser alérgico a algún alimento, por favor pida información a nuestro equipo."  
Reglamento nº 1169/2011*

*"No se podrá cobrar ningún plato, producto alimentario o bebida, incluyendo couvert, si no hubiere sido solicitado por el cliente o inutilizado por el mismo" - Artículo 135º, nº 3 del Decreto-Ley 10/2015, 16 de Enero.*

*Precios en euros (€), IVA incluido al tipo legal vigente. Este establecimiento dispone de un libro de quejas y cumplidos.*