



# Segundo Muelle

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 have lunch with us.

Segundo Muelle's Executive Menu offers a choice  
of three fixed dishes for lunch, Lomo Saltado,  
Aeropuerto Capón (Vegan) or a dish recommended  
by the chef for each day of the week:

Monday - Salmon Poke Bowl

Tuesday - Peruvian Milanese

Wednesday - Empanadas de Ají de Camarones

Thursday - Risotto de Camarones

Friday - Tartar de Salmón

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 Reserva or Alento)

add **3.00**

*De lunes a viernes, hasta las 15.30 h,  
venga a comer con nosotros.*

*El Menú Ejecutivo de Segundo Muelle le ofrece  
la posibilidad de elegir entre tres platos fijos para  
el almuerzo, Lomo Saltado, Aeropuerto Capón  
(Vegano) o un plato recomendado por el chef  
para cada día de la semana:*

Lunes - Poke Bowl de Salmón

Martes - Milanese Peruana

Miércoles - Empanadas de Ají de Camarones

Jueves - Risotto de Camarones

Viernes - Tartar de Salmón

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

**14.50**

*Para Jugos Naturales y Bebidas Frozen*

*augmenta **1.95***

*Para una Copa de Vino (Andreza Reserva o*

*Alento) aumenta **3.00***



ENTRADAS E

# PETISCOS

*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.*

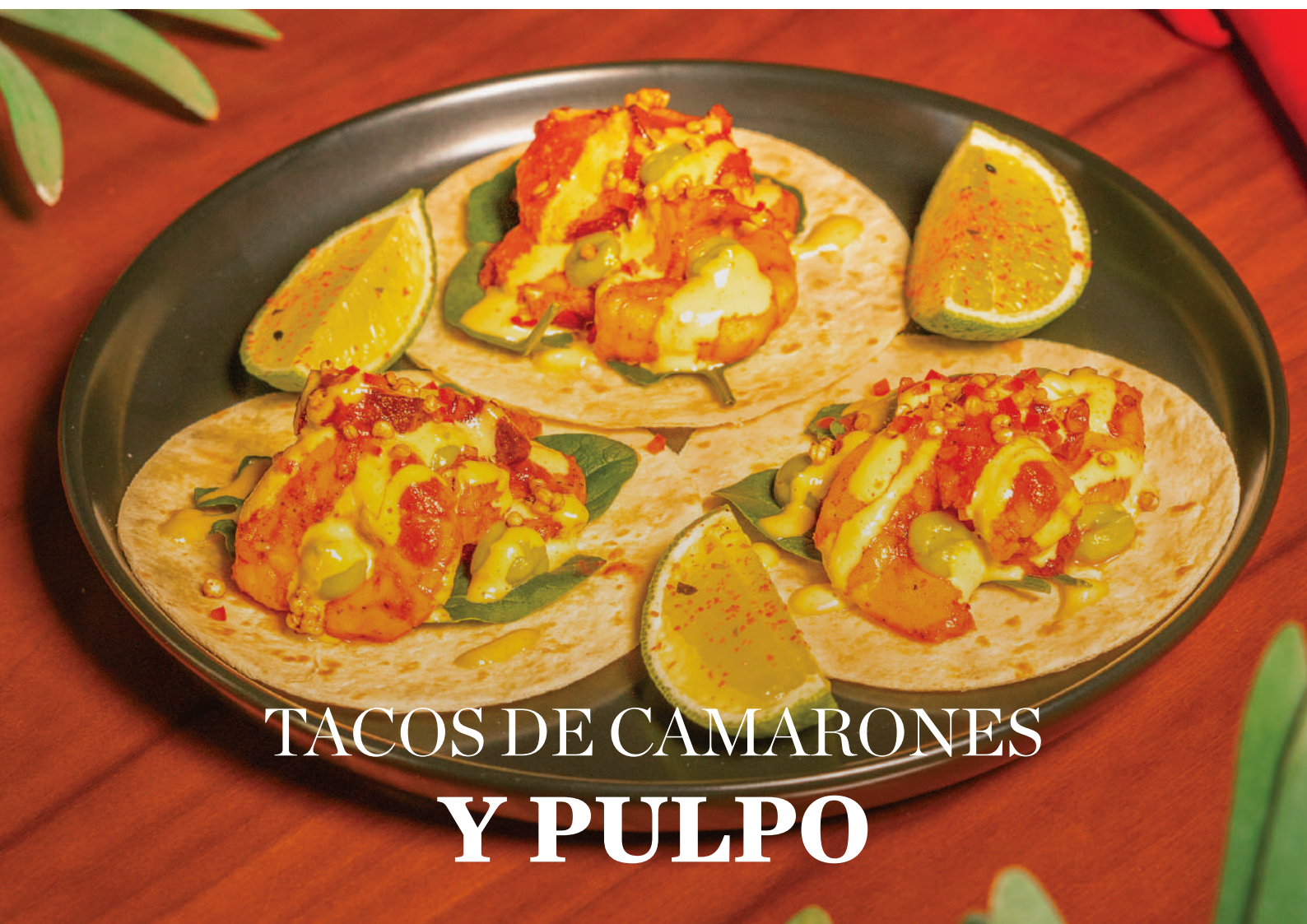
*Piqueos: bocados hechos para compartir. Los peruanos aman esa oportunidad de probar diversos sabores y picar, poco a poco, delicias que preparan al paladar para un viaje mar adentro y qué mejor que hacerlo con las personas que te rodean.*



TIRADITO DE  
**SALMÓN**



TARTAR DE  
SALMÓN



TACOS DE CAMARONES  
Y PULPO



# TACOS DE CARNITAS

## ENTRADAS E — PETISCOS

### COUVERT 4.75

Pumpkin and walnuts bread, served with butter infused with samphire, *togarashi* and garlic.

*Pan de calabaza y nueces, acompañado con mantequilla aromatizada con salicornia, togarashi y ajo.*

### COUVERT SEGUNDO MUELLE 4.85

*Chifles*<sup>1</sup>, *ají amarillo*<sup>2</sup> sauce and *cancha*<sup>3</sup>.

*Chifles*<sup>1</sup>, *salsa de ají amarillo*<sup>2</sup> y *cancha*<sup>3</sup>.

### EMPANADAS DE AJÍ DE CAMARONES 9.40

Sautéed prawns empanadas, with *ají amarillo*<sup>2</sup> sauce, walnuts and *salsa criolla*<sup>4</sup>.

*Empanadas de camarones salteados con salsa de ají amarillo*<sup>2</sup>, *nueces* y *salsa criolla*<sup>4</sup>.

### TACOS DE CAMARONES Y PULPO 11.90

Tortillas with octopus and prawns in *ají panca*<sup>2</sup>, avocado and acebichado sauce.

*Tacos de pulpo y camarones en salsa de ají panca*<sup>2</sup>, *aguacate* y *salsa acebichada*.

### TACOS DE CARNITAS 11.90

Tortillas with wok-sautéed beef tenderloin, cream cheese, avocado and *ají limo*<sup>2</sup>.

*Tacos de lomo salteado en wok, queso crema, aguacate y ají limo*<sup>2</sup>.

### TIRADITO DE SALMÓN 14.00

Salmon slices, *ají amarillo*<sup>2</sup> and passion fruit sauce, with crunchy sweet potato.

*Tiras de salmón, salsa de ají amarillo*<sup>2</sup> y *maracuyá*, con *crujiente de camote*.

### TARTAR DE SALMÓN 16.40

Salmon and avocado marinated in olive oil, garlic and lime, topped with watercress. Served with crispy toasts.

*Salmón y aguacate marinados en aceite de oliva, ajo y lima, coronados con berros. Servido con tostadas aromatizadas.*

<sup>1</sup> Fried Banana Chips <sup>2</sup> Peruvian Chili <sup>3</sup> Toasted Peruvian Corn <sup>4</sup> Onion, Lime and Chili

<sup>1</sup> Chips de Plátano Frito <sup>2</sup> Guindilla Peruana <sup>3</sup> Variedad de Maíz Peruano Frito <sup>4</sup> Cebolla, Lima y Guindilla

A fisherman in a blue boat is pulling a large net at sunset. The sun is low on the horizon, creating a golden glow over the water. The fisherman is silhouetted against the bright sky. The net is draped over the boat and extends into the water.

# — 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.*





PIQUEO  
**3 CEBICHES**



CEBICHE  
**SEGUNDO MUELLE**



# CEBICHE DE PESCADO

## PASIÓN POR EL M A R —

### CEBICHE TROPICAL 15.00

Prawns and salmon, marinated in passion fruit and *ají amarillo*<sup>2</sup> sauce. Served with *glazed camote*<sup>7</sup>, *choclo*<sup>6</sup> and *cancha*<sup>3</sup>.

*Camarones y salmón en salsa de maracuyá y salsa de ají amarillo*<sup>2</sup>. Acompañado de *camote*<sup>7</sup>, *choclo*<sup>6</sup> e *cancha*<sup>3</sup>.



### CEBICHE DE PESCADO 18.80

The traditional cebiche. White fish, marinated in *leche de tigre*<sup>5</sup>. Served with *choclo*<sup>6</sup> and *glazed camote*<sup>7</sup>.

*El cebiche más tradicional. Pescado blanco en leche de tigre*<sup>5</sup>. Acompañado de *choclo*<sup>6</sup> y *camote*<sup>7</sup>.

### CEBICHE SEGUNDO MUELLE 18.90

White fish and sliced octopus in Segundo Muelle sauce. Served with *choclo*<sup>6</sup> and *glazed camote*<sup>7</sup>.

*Pescado blanco y pulpo laminado cubierto con salsa Segundo Muelle. Acompañado de choclo*<sup>6</sup> y *camote*<sup>7</sup>.



### PIQUEO 3 CEBICHES 29.95

Our three best cebiches in a single plate: *Cebiche Tres Ajíes*, *Cebiche de Pescado* and *Cebiche Segundo Muelle*.

*Nuestros tres mejores cebiches en un solo plato: Cebiche Tres Ajíes, Cebiche de Pescado y Cebiche Segundo Muelle.*



<sup>2</sup> Peruvian Chilli <sup>3</sup> Toasted Peruvian Corn <sup>5</sup> Fish, Lime and Chilli Broth <sup>6</sup> Peruvian Corn <sup>7</sup> Sweet Potato

<sup>2</sup> Guindilla Peruana <sup>3</sup> Variedad de Maíz Peruano Frito <sup>5</sup> Caldo de Pescado, Lima y Guindilla <sup>6</sup> Peruvian Corn <sup>7</sup> Patata Dulce



LACTOSE FREE  
SIN LACTOSA



SEM GLUTEN  
SIN GLUTEN

A rustic still life featuring fresh pasta, olive oil, and flour. The scene is set on a dark wooden surface. In the foreground, there are several nests of fresh, yellow pasta, likely fettuccine or tagliatelle, resting on a 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 flour are visible, creating a warm 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**



# LINGUINI MAR A DENTRO

## ÍTALO ————— PERUANO

### **RISOTTO NORTEÑO DE CAMARONES 19.40**

Risotto with *norteño* sauce of coriander and spinach, with sautéed prawns.

*Risotto con salsa norteña de cilantro y espinacas, con camarones salteados.*

### **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 warm and traditional.

— BIEN —

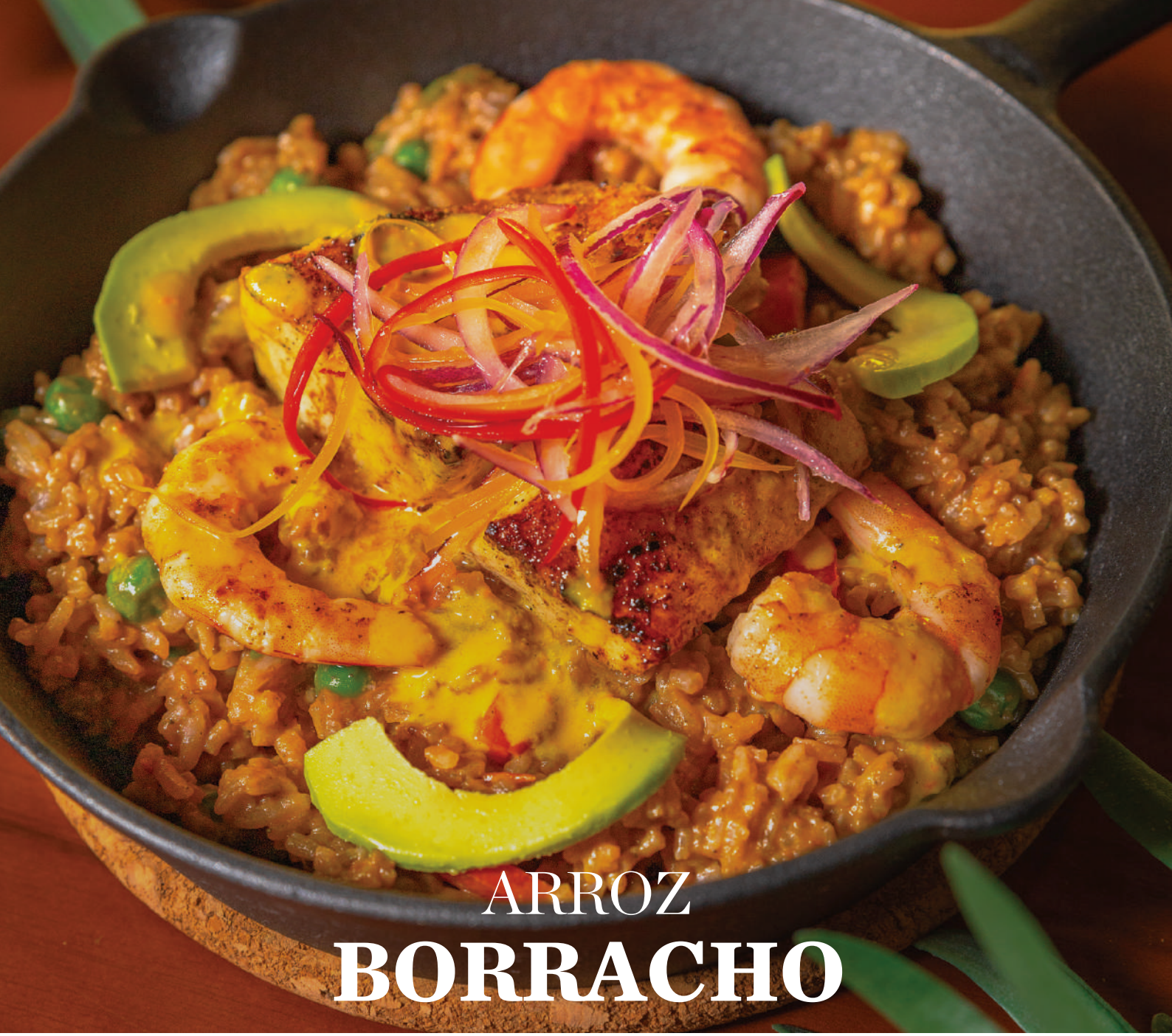
# CRIOULLO

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**



# ARROZ BORRACHO

## BIEN CRIOLLO

### **ARROZ BORRACHO** 22.50

Rice in beer sauce, grilled white fish fillet and *salsa criolla*<sup>4</sup>.

*Arroz en salsa de cerveza, filete de pescado blanco a la parrilla y salsa criolla*<sup>4</sup>.

### **RISOTTO DE QUINUA CON LOMO SALTADO** 23.80

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

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

<sup>4</sup> Onion, Lime and Chilli

<sup>4</sup> Cebolla, Lima y Guindilla





# NIKKEI

Japanese detail and precision combined with the heat of the Asian wok bring out incredible flavours. If we add the Peruvian touch that tropicalises the unimaginable, we discover a unique, original and singular blend.

*El detalle y la precisión japoneses combinados con el calor del wok asiático consiguen sabores increíbles.*

*Si añadimos el toque peruano que tropicaliza lo inimaginable, descubrimos una mezcla única, original y singular.*



TATAKI DE  
SALMÓN



# AEROPUERTO CAPÓN

## NIKKEI

### **AEROPUERTO CAPÓN** 15.00

Wok-sautéed tofu and vegetables with tamarind sauce, served with quinoa and sesame.

*Tofu y vegetales salteados al wok con salsa de tamarindo, acompañado de quinua y sésamo.*




### **TATAKI DE SALMÓN** 19.00

Brazed salmon with sesame seeds. Served with cauliflower puree and nikkei sauce, based on soy and lime.

*Salmón braseado con semillas de sésamo. Acompaña con puré de coliflor y salsa nikkei de soja y lima.*

 LACTOSE FREE  
SIN LACTOSA

 VEGAN  
VEGANO



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



## TRES LECHES

### TRILOGIA PERUANA 11.20

Tasting trio: Tres Leches, Chocolate Mousse and Suspiro a la Limeña.

*Trío de degustación: Tres Leches, Mousse de Chocolate y Suspiro a la Limeña.*

### SORBERISCO 8.95

Lemon Sorbet with Pisco.

*Sorbete de Limón al Pisco.*



### 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.*

### ALFAJOR 7.25

Traditional peruvian cookie, with *dulce de leche* (condensed milk), peanuts and yogurt ice cream.

*Tradicional galleta peruana, con dulce de leche, maníes y helado de yogur.*



## MOUSSE DE CHOCOLATE PERUANO

### MOUSSE DE CHOCOLATE PERUANO 6.90

Chocolate from Piura (Peru), crunchy quinoa and *fleur de sel*.

*Chocolate de Piura (Peru), crujiente de quinua y flor de sal.*

### 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



### YOGURT ICE CREAM / HELADO DE YOGUR 2.90



### 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.*

### MANZANA VERDE SOUR 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 8.20

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 8.20

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 BOSQUE 8.20

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 8.20

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 7.60

### MOJITO 7.60

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

### PASSION FRUIT MOJITO / MOJITO DE MARACUYÁ 7.60

### PIÑA COLADA 7.60

### MUELLE MULE 9.50

### APEROL SPRITZ 9.50

### MURALLA VERDE 9.50

### AMAZONIAN TONIC 12.10

# WINES / VIÑOS

## WHITE WINES | VINOS BLANCOS

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

**RAPOSINHA**, ALENTEJO  
BOTTLE / BOTELLA 15.80

**ANDREZA**, RESERVA, DOURO  
GLASS / VASO 15CL 5.20  
BOTTLE / BOTELLA 20.80

**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

**ALENTO**, ALENTEJO  
GLASS / VASO 15CL 4.20  
BOTTLE / BOTELLA 16.80

**POÇAS**, DOURO  
BOTTLE / BOTELLA 26.50

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

**MANOELLA**, DOURO  
GLASS / VASO 15CL 9.30  
BOTTLE / BOTELLA 37.00

## SPARKLING WINES | ESPUMOSOS

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



# OTRAS

---

# BEBIDAS

## LEMONADES / LIMONADAS

LIME / LIMA 3.65

PASSION FRUIT | RED BERRYS | STRAWBERRY  
PINEAPPLE 4.15

MARACUYÁ | FRESA | PIÑA | FRUTOS ROJOS  
4.15

## JUICES / ZUMOS

ORANGE | PASSION FRUIT | RED BERRYS |  
STRAWBERRY | PINEAPPLE | CHICHA MORADA  
4.15

NARANJA | MARACUYÁ | FRESA | PIÑA |  
FRUTOS ROJOS | CHICHA MORAD 4.15

## FROZEN

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

SEGUNDO MUELLE | LIMA | 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 ZERO SUGAR / ZERO AZÚCAR  
2.85

ICE TEA PEACH | LEMON / MELOCOTÓN |  
LIMÓN 2.85

## BEERS / CERVEZAS

SAGRES 2.30

SAGRES BOHEMIA 2.40

HEINEKEN DRAFT / DE BARRIL 3.20

HEINEKEN 0.0% ALCOHOL FREE / SIN  
ALCOHOL 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 6.00

## 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 2.60

COFFEE AND MILK / CAFÉ CON LECHE 2.60

"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.*