



Segundo Jwelle

Um Mar de Sabores!

ORÍGENES

Perú - Ecuador - Panamá - Venezuela - España - Portugal

— NO —

MAR

NASCEU TUDO

A relação com o mar nasceu há muitos anos no Segundo Muelle, na pequena praia de San Bartolo, no sul de Lima. Primeiro foi a paixão pelo surf, depois a pesca, de seguida as preparações com peixe fresco para os amigos. Assim nasce a paixão pela cozinha ligada ao Mar, que levou a descobrir os primeiros sabores e a lançar na aventura de abrir o primeiro restaurante. No verão de 1994, é criado o Segundo Muelle, em honra desta praia. Desde então começou uma viagem mar adentro, descobrindo e desenvolvendo as melhores receitas com sabor a casa e tradição e a surpreender com propostas originais. O Segundo Muelle levou para o mundo os sabores peruanos e chegou a cidades que se unem por essa mesma paixão: o mar.

Daniel Manrique - Fundador



MENU EXECUTIVO

De 2ª a 6ª feira, até às 15h30, venha almoçar na nossa companhia.
O Menu Executivo do Segundo Muelle disponibiliza aos almoços dois pratos fixos,
Lomo Saltado e Quinotto de Champiñones, e um prato recomendado pelo chef.

Inclui: Prato, Água ou Refrigerante e Café **14.50**

Suplemento Sumo ou Frozen **1.95**

Suplemento Vinho a Copo (Andreza ou Casa de Saima) **3.00**



PETISCOS E

ENTRADAS

Piqueos: Petiscos feitos para partilhar. Uma oportunidade de experimentar diferentes sabores e petiscar iguarias que preparam o paladar para uma viagem ao mar e nada melhor do que fazê-lo em boa companhia.



PIQUEO TRES CEBICHES

PETISCOS E — ENTRADAS

COUVERT 4.75

Pão de *zapallo loche* (abóbora nativa peruana) e noz, acompanhado por manteiga aromatizada com salicórnia, *togarashi* e alho.

COUVERT SEGUNDO MUELLE 4.85

Chifles (chips de banana pão frita), molho *ají amarillo* e *cancha* (variedade de milho peruano frito).

CHALAQUITA 9.70

Camarão, lula e *choclo*, com *leche de tigre* de *ají amarillo* e lima.

TACOS DE CAMARONES Y PULPO 15.90

Tortilha com polvo e camarão em *ají panca*, enriquecido com molho *acebichado* e abacate.

TACOS DE ATÚN 15.90

Tortilha com atum fresco, abacate e agrião, enriquecido com molho *teriyaki*.

TARTAR DE ATÚN ACEBICHADO 16.40

Pedaços de atum e abacate marinados em molho *acebichado*. Acompanha com tostas crocantes aromatizadas com emulsão de azeite com ervas frescas e glaze balsâmico.

PIQUEO TRES CEBICHES 29.95

Os nossos melhores três cebiches num único prato: *Cebiche Segundo Muelle*, *Cebiche Tres Ajés* e *Cebiche de Pescado*. Acompanado de *choclo* (variedade de milho) e *camote* glaceado (variedade de batata-doce).

A fisherman in a blue boat is shown in silhouette, casting a large fishing net into the water. The scene is set against a dramatic sunset with a bright sun low on the horizon, creating a golden glow over the water and sky. The net is captured in mid-air, creating a dynamic, flowing shape. In the background, another boat is visible on the water, and the horizon shows distant landmasses.

— PASIÓN POR EL —
M A R

Como os antigos pescadores que iam de madrugada para o alto mar, apenas acompanhados pelo seu peixe fresco e *ajíes*, hoje continuamos a fazer magia, acompanhando esse sabor fresco com cebola, lima e muita paixão. Chame-lhe cebiche, ceviché, ou chame-lhe simplesmente Peru.



CEBICHE DE PESCADO

PASIÓN POR EL MAR

POKE BOWL DE ATÚN 16.80

Fresco e saboroso Poke Bowl à base de quinoa, atum fresco, pepino, abacate, alho francês crocante e *gari*, envolvidos em molho *acebichado* e sésamo.

CEBICHE DE PESCADO 18.80

O cebiche mais puro. Peixe branco do dia envolvido em *leche de tigre*. Acompanha com *choclo* (variedade de milho) e *camote* glaceado (variedade de batata-doce).

CEBICHE SEGUNDO MUELLE 18.90

Peixe branco do dia e lâminas de polvo, envolvidos em molho *Segundo Muelle*. Acompanha com *choclo* (variedade de milho) e *camote* glaceado (variedade de batata-doce).

CEBICHE AL AJÍ AMARILLO 18.90

Peixe branco do dia envolvido em molho cremoso de *ají amarillo*, guarnecido com *choclo* (variedade de milho), *camote* (variedade de batata-doce) e *cancha* (variedade de milho peruano frito).

TATAKI DE ATÚN 20.15

Atum braseado com puré de abacate e lima, acompanhado por legumes salteados no wok com molho *teriyaki*.

A still life composition featuring fresh pasta, olive oil, and a wooden bowl on a rustic wooden surface. The pasta is the central focus, with several nests of wide, flat ribbons (farfalle) and a smaller nest of thin, long strands (spaghetti) in the foreground. To the left, a glass bottle of olive oil is partially visible. To the right, a small wooden bowl contains a vibrant orange sauce. In the background, a woven basket is filled with more pasta. The entire scene is set on a dark, weathered wooden cutting board, which rests on a similar wooden surface. The lighting is warm and directional, creating soft shadows and highlighting the textures of the pasta and wood.

— ÍTALO —

PERUANO

Do Mediterrâneo vieram os italianos com as suas variadas massas que, misturadas com o melhor e único do mar e da terra do Peru, completam a evolução de uma comida mediterrânea, com sabor peruano.



LINGUINI MAR A DENTRO

Í T A L O P E R U A N O

LINGUINI VEGETARIANO 16.85

Linguini em molho de *ají panca*, com legumes salteados no *wok*.

CAUSA CROCANTE 18.90

Rolo crocante de puré de batata aromatizada com *ají amarillo*, recheado com abacate e queijo creme, guarnecido com camarões salteados em molho oriental de soja.

RISOTTO DE CAMARONES 19.40

Risotto cremoso de camarão, perfumado com açafrão e enriquecido com *ají amarillo*, ervilhas e pimento vermelho.

LINGUINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO 22.60

Naco de lombo guarnecido com linguini, envolvido em molho *huancaína* e camarões grelhados.

LINGUINI MAR A DENTRO 22.60

Lombo de novilho com molho de cogumelos, guarnecido com linguini e camarão, envolvidos em molho branco.

MUELLE NIÑOS 13.20

Bife do lombo de novilho grelhado, acompanhado com 2 guarnições à escolha (linguini, arroz thai, batata frita, salada ou legumes salteados).



— BIEN —

CRIOLLO

Sem amarras nem pontas soltas, de origem humilde e ousada nas suas combinações. Assim são os pratos da herança afro-peruana. Com sabor a Peru, aroma a tradição. São os pratos Peruanos bem crioulos que percorrem o mundo e enchem de orgulho as suas raízes.



ARROZ CHALACO CON MARISCOS

BIEN CRIOLLO

CAMARONES A LA PARRILLA 18.90

Camarões grelhados com molho *chimichurri de ají limo*, acompanhados por batatas fritas.

ARROZ CHALACO CON MARISCOS 23.80

Arroz com mariscos salteados no *wok* em molho *roja*, coberto por camarão em molho branco e *salsa chalaca* (picado de *choclo* e cebola em sumo de lima).

RISOTTO DE QUINUA CON LOMO

SALTADO 23.90

Quinoa cremosa envolvida em molho *huancaína*, com lombo salteado no *wok*.



SUGESTÃO DO CHEF

Celebre o melhor do Peru em boa companhia,
percorrendo a sua gastronomia e as várias origens.
Delicie-se nesta partilha de sabores.

PARA 4 PESSOAS 37.15 (POR PESSOA)

Welcome Drink
4 Flutes de Pisco Sour

Couvert
1 Couvert Segundo Muelle + 1 Couvert Pão

Entrada
1 Piqueo Tres Cebiches + 1 Tartar de Atún

Prato
1 Risotto Quinoa con Lomo Saltado
+ 1 Arroz Chalaco con Mariscos

Sobremesa
4 Trilogias Peruanas

PARA 6 PESSOAS 37.00 (POR PESSOA)

Welcome Drink
6 Flutes de Pisco Sour

Couvert
2 Couvert Segundo Muelle + 2 Couvert Pão

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

Prato
1 Arroz Chalaco con Mariscos + 1 Linguini a la
Huancaína + 1 Risotto Quinoa con Lomo Saltado

Sobremesa
6 Trilogias Peruanas



AS

SOBREMESAS



SUSPIRO A LA LIMEÑA



QUENTE Y FRIO

TRILOGIA PERUANA 11.20

Trio dos *best sellers*: Tres Leches, Cheesecake de Lúcuma e Suspiro a la Limeña.

SORBERISCO 8.95

Sorbet de Limão com Pisco.

QUENTE Y FRIO DE CHOCOLATE CON HELADO DE LÚCUMA 7.25

Bolo cremoso de chocolate com gelado artesanal de Lúcuma (fruta peruana) com quinoa crocante.

TRES LECHES 7.25

Bolo húmido de três leites coberto com chantilly e polvilhado com chocolate.

CHEESECAKE DE LÚCUMA 6.90

Base crocante de bolacha de chocolate, lúcuma (fruta peruana) e creme de queijo, com crocante de amendoim.

SUSPIRO A LA LIMEÑA 6.40

Doce de leite coberto com merengue italiano e perfumado com canela.

FRUTA 5.90

Seleção de Frutas do Chef.

HELADO DE LÚCUMA 4.20

Gelado artesanal de Lúcuma (fruta peruana) e quinoa crocante.

SORBET DE LIMÃO 2.85



AS
BEBIDAS

COCTELERÍA

NUESTROS SOURS

PISCO SOUR 8.50

Embaixador de todos os cocktails. Preparado com Pisco Quebranta, sumo de lima e clara de ovo.

MARACUYÁ SOUR 8.50

A nossa “paixão” em cocktail. Batido com Pisco Quebranta, sumo de maracujá e clara de ovo.

FRUTOS ROJOS SOUR 8.50

Preparado com Pisco Quebranta, frutos vermelhos e clara de ovo.

PISCO MANZANA 8.50

Pisco Quebranta batido com licor de maçã verde, canela e clara de ovo.

PISCO BRISA DEL MAR 8.50

Preparado com Pisco Quebranta, licor de pepino e clara de ovo.

PISCO SEDUCCIÓN 8.50

Preparado com Pisco Quebranta, licor de chocolate e clara de ovo.

VINHO DO PORTO SOUR 8.50

Da fusão da tradição peruana com a portuguesa nasce uma bebida com Pisco Quebranta, Vinho do Porto e clara de ovo.

WHISKY SOUR 8.50

Cocktail de Whisky, sumo de lima e clara de ovo.

MUELLE CHILCANERO

CHILCANO DEL MUELLE 8.15

Paixão e sabor. Preparado com Pisco Quebranta, sumo de maracujá e ginger ale.

CHILCANO CLÁSICO 8.15

Renovado e elegante. Preparado com Pisco Quebranta, sumo de lima e ginger ale.

CHILCANO DEL TIGRE 8.15

Preparado com Pisco Quebranta e Mezcal, *ají limo*, lima, gengibre e aipo.

CHILCANO DEL BOSQUE 8.15

Fresco e Misterioso. Preparado com Pisco Quebranta, frutas do bosque e ginger ale.

CHILCANO DE CHICHA MORADA 8.15

Preparado com Pisco Quebranta e Chicha Morada (bebida tradicional do Peru feita com uma variedade de milho roxo e especiarias).

COCTELARIA CLÁSICA

SANGRE DE TORO 7.15

MOJITO 7.65

MOJITO DE FRUTOS VERMELHOS 7.60

MOJITO DE MARACUJÁ 7.60

PIÑA COLADA 7.60

EL CAPITÁN (PISCO E MARTINI) 7.60

AMAZONIAN TONIC 12.10

DAIQUIRI FROZEN LIMA 7.10

DAIQUIRI FROZEN MORANGO 7.10

VINHOS

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALLO, ALVARINHO
E LOUREIRO, MINHO
GARRAFA 19.40

VINHOS BRANCOS

VINHA DA URZE, DOURO
GARRAFA 15.80

ANDREZA, CÓDEGA DO LARINHO,
DOURO
COPO 15CL 5.20
GARRAFA 20.75

ENCANTADO, ALENTEJO
COPO 15CL 5.70
GARRAFA 22.80

VALLADO TRÊS MELROS, DOURO
GARRAFA 24.50

MOB LOTE 3, DÃO
GARRAFA 29.00

HERDADE DO ROCIM VERDELHO,
ALENTEJO
GARRAFA 30.10

VINHOS ROSÉ

HERDADE DE SÃO MIGUEL, ALENTEJO
GARRAFA 19.90

VINHOS TINTOS

CASA DE SAIMA, BAIRRADA
COPO 4.20
GARRAFA 16.80

PEGOS CLAROS RESERVA, CASTELÃO,
PALMELA
COPO 5.75
GARRAFA 23.00

POÇAS, DOURO
GARRAFA 26.50

HERDADE DO ROCIM, TOURIGA
NACIONAL, ALENTEJO
GARRAFA 30.10

MANOELLA, DOURO
COPO 9.25
GARRAFA 37.00

ESPUMANTES

FILIPA PATO - 3B - BLANCS DE BLANCS
GARRAFA 25.80

OTRAS

BEBIDAS

SUMOS

LIMONADA 3.65
LARANJA | MARACUJÁ | MORANGO | ANANÁS | FRUTOS VERMELHOS | CHICHA MORADA (bebida tradicional do Peru feita com uma variedade de milho roxo e especiarias) 4.15

FROZEN

SEGUNDO MUELLE | LIMA | MARACUJÁ MORANGO | ANANÁS | FRUTOS VERMELHOS 4.10

REFRIGERANTES E ÁGUAS

LUSO 25 CL 1.80
LUSO 50 CL 2.80
ÁGUA DAS PEDRAS 25 CL 2.35
ÁGUA TÓNICA 2.60
PEPSI | PEPSI MAX 2.85
ICE TEA PÊSSEGO | LIMÃO 2.85

CERVEJAS

SAGRES 2.30
SAGRES BOHEMIA 2.40
HEINEKEN PRESSÃO 3.20
HEINEKEN 0.0 3.20

DIGESTIVOS / LICORES

PORTO, LBV 8.30
PORTO, DRY WHITE | TAWNY 4.30
PLANTATION 5 ANOS RUM 5.45
LICOR BEIRÃO | AMARGUINHA 4.10

WHISKY / AGUARDENTES

COURVOISIER, COGNAC (V.S.O.P.) 11.70
CR & F RESERVA 5.70
THE BALVENIE (12 ANOS) 9.20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (12 ANOS) 8.20
BUSHMILL'S 6.20
JAMESON 6.10
PISCO 1615 5.05

CHÁS / INFUSÕES

HORTELÃ | CHÁ PRETO | CHÁ VERDE 2.55

CAFETARIA

CAFÉ | DESCAFEINADO 1.60
PINGADO 1.60
ABATANADO 1.60
CAPPUCCINO | MEIA DE LEITE 2.55

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



“Alergias e intolerâncias alimentares: se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa”
Regulamento nº 1169/2011

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado” Artigo 135º, nº 3 do Decreto-Lei 10/2015, 16 janeiro

Preços em euros (€) com IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações e elogios