



Segunda Muelle

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 a opção entre três pratos fixos, Lomo Saltado, Aeropuerto Capón (Vegan) ou um prato recomendado pelo chef para cada dia da semana.

2ª FEIRA - Poke Bowl de Salmão

3ª FEIRA - Milanesa Peruana

4ª FEIRA - Empanadas de Ají de Camarones

5ª FEIRA - Risotto de Camarones

6ª FEIRA - Tartar de Salmón

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

Suplemento Sumo ou Frozen **1.95**

Suplemento Vinho a Copo (Andreza Reserva ou Alento) **3.00**



ENTRADAS E

PETISCOS

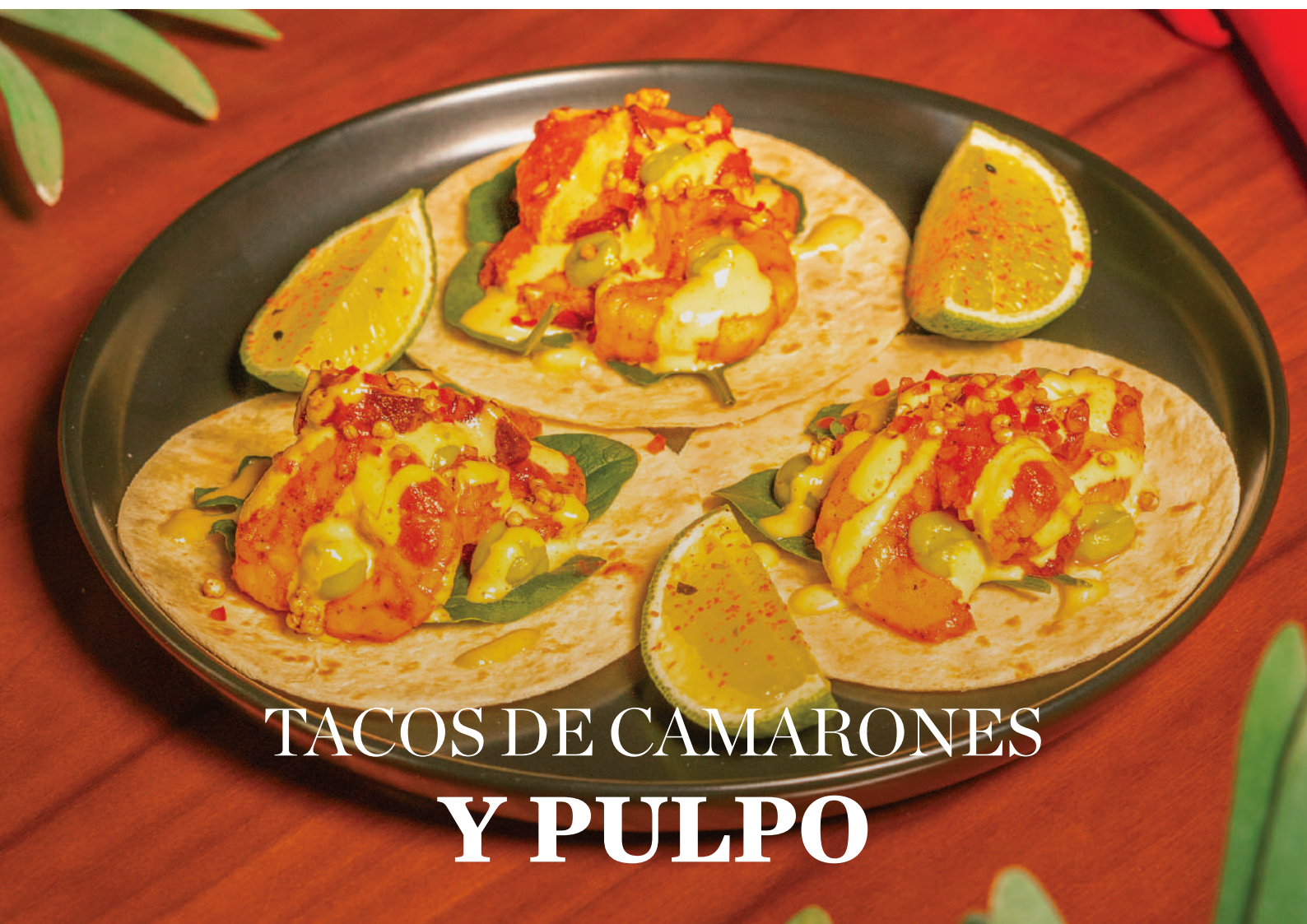
Piqueos: Petiscos feitos para partilhar. Uma oportunidade de experimentar diferentes sabores e petiscar iguarias que preparam o paladar para uma viagem ao mar e nada melhor do que fazê-lo em boa companhia.



TIRADITO DE
SALMÓN



TARTAR DE
SALMÓN



TACOS DE CAMARONES
Y PULPO



TACOS DE CARNITAS

ENTRADAS E — PETISCOS

COUVERT 4.75

Pão de abóbora e noz, manteiga aromatizada com salicórnia, togarashi e alho.

COUVERT SEGUNDO MUELLE 4.85

Chifles¹, molho *ají amarillo*² e *cancha*³.

EMPANADAS DE AJÍ DE CAMARONES 9.40

Empanadas de camarões salteados, com molho de *ají amarillo*², nozes e *salsa criolla*⁴.

TACOS DE CAMARONES Y PULPO 11.90

Tacos com polvo e camarão em *ají panca*², enriquecido com molho acebichado e abacate.

TACOS DE CARNITAS 11.90

Tacos com lombo salteado, queijo creme, abacate e *ají limo*².

TIRADITO DE SALMÓN 14.00

Lâminas de salmão, molho de *ají amarillo*² e maracujá, com crocante de batata-doce.

TARTAR DE SALMÓN 16.40

Salmão e abacate marinados em azeite, alho e lima, cobertos com agrião. Acompanha com tostas aromatizadas.

¹ Chips de Banana Pão Frita ² Malagueta Peruana

³ Variedade de Milho Peruano Frito ⁴ Cebola, Lima e Malagueta

A fisherman in a blue boat is silhouetted against a bright sunset. He is in the process of casting a large, golden fishing net into the water. The sun is low on the horizon, creating a shimmering reflection on the water's surface. In the background, another boat is visible, and the sky is filled with soft, golden light. The overall mood is serene and evocative of traditional fishing practices.

— 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.



PIQUEO
3 CEBICHES



CEBICHE
SEGUNDO MUELLE



CEBICHE DE PESCADO

PASIÓN POR EL M A R —

CEBICHE TROPICAL 15.00

Combinação de camarão e salmão, envoltos em molho de maracujá e *ají amarillo*², guarnecido com *camote*⁷, *choclo*⁶ e *cancha*³. 🍷

CEBICHE DE PESCADO 18.80

O cebiche mais tradicional. Peixe branco envolvido em *leche de tigre*⁵. Acompanha com *choclo*⁶ e *camote glaceado*⁷.

CEBICHE SEGUNDO MUELLE 18.90

Peixe branco do dia e lâminas de polvo, envoltos em molho Segundo Muelle. Acompanha com *choclo*⁶ e *camote glaceado*⁷. 🍷🌾

PIQUEO 3 CEBICHES 29.90

Os nossos melhores três cebiches num único prato: *Cebiche Segundo Muelle*, *Cebiche Tres Ajés* e *Cebiche de Pescado*. 🌾

🍷 SEM LACTOSE

🌾 SEM GLÚTEN

² Malagueta Peruana ³ Variedade de Milho Peruano Frito

⁵ Caldo de Peixe, Lima e Malagueta ⁶ Variedade de Milho

⁷ Variedade de Batata-Doce

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 right, a small wooden bowl contains a vibrant orange sauce. In the background, a glass jar of olive oil and a woven basket filled with more pasta are visible. 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.



LINGUINA LA

HUANCAÍNA CON LOMO



LINGUINI MAR A DENTRO

Í T A L O

P E R U A N O

RISOTTO NORTEÑO DE CAMARONES 19.40

Risotto com molho *norteño* de coentros e espinafres, com camarões salteados.

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.



RISOTTO DE QUINUA
CON LOMO SALTADO



ARROZ BORRACHO

BIEN CRIOLLO

ARROZ BORRACHO 22.50

Arroz em molho de cerveja, filete de peixe branco grelhado e *salsa criolla*⁴.

RISOTTO DE QUINUA CON LOMO

SALTADO 23.80

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

⁴ Cebola, Lima e Malagueta



NIKKEI

O detalhe e a precisão japonesas combinadas com o calor do wok asiático despertam sabores incríveis.

Se acrescentarmos o toque peruano que tropicaliza o inimaginável, descobrimos uma mistura única, original e singular.



TATAKI DE
SALMÓN



AEROPUERTO CAPÓN

NIKKEI

AEROPUERTO CAPÓN 15.00

Tofu e vegetais salteados no *wok*, com molho de tamarindo, acompanhado por quinoa e sésamo.



TATAKI DE SALMÓN 19.00

Salmão braseado com sementes de sésamo. Acompanha puré de couve-flor e molho *nikkei*, à base de soja e lima.



AS
SOBREMESAS



TRES LECHES

TRILOGIA PERUANA 11.20

Trio de degustação: Tres Leches, Mousse de Chocolate e Suspiro a la Limeña.

SORBERISCO 8.95

Sorbet de Limão com Pisco. 

TRES LECHES 7.25

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

ALFAJOR 7.25

Bolacha típica peruana, com doce de leite, amendoim e gelado de iogurte.



MOUSSE DE CHOCOLATE PERUANO

MOUSSE DE CHOCOLATE

PERUANO 6.90

Chocolate origem Piura (Peru), crocante de quinoa e flor-de-sal.

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.   

GELADO DE IOGURTE 2.90



SORBET DE LIMÃO 2.85



 SEM LACTOSE

 SEM GLÚTEN

 VEGAN



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.

MANZANA VERDE SOUR 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 8.20

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

CHILCANO CLÁSICO 8.20

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

CHILCANO DEL BOSQUE 8.20

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

CHILCANO DE CHICHA MORADA 8.20

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 7.60

MOJITO 7.60

MOJITO DE FRUTOS VERMELHOS 7.60

MOJITO DE MARACUJÁ 7.60

PIÑA COLADA 7.60

MUELLE MULE 9.50

APEROL SPRITZ 9.50

MURALLA VERDE 9.50

AMAZONIAN TONIC 12.10

VINHOS

VINHOS BRANCOS

SOALHEIRO ALLO, ALVARINHO
E LOUREIRO, MINHO
GARRAFA 19.40

RAPOSINHA, ALENTEJO
GARRAFA 15.80

ANDREZA, RESERVA, DOURO
COPO 15CL 5.20
GARRAFA 20.80

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

ALENTO, ALENTEJO
COPO 15CL 4.20
GARRAFA 16.80

POÇAS, DOURO
GARRAFA 26.50

HERDADE DO ROCIM, TOURIGA
NACIONAL, ALENTEJO
GARRAFA 30.10

MANOELLA, DOURO
COPO 15CL 9.30
GARRAFA 37.00

ESPUMANTES

FILIPA PATO - 3B - BLANCS DE BLANCS
GARRAFA 25.80

OTRAS

BEBIDAS

LIMONADAS

LIMA 3.65
MARACUJÁ | MORANGO | FRUTOS
VERMELHOS 4.15

SUMOS

LARANJA | MARACUJÁ | MORANGO |
ANANÁS | FRUTOS VERMELHOS 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 ZERO AÇÚCAR 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 6.00

CHÁS / INFUSÕES

HORTELÃ | CHÁ PRETO | CHÁ VERDE
2.55

CAFETARIA

CAFÉ | DESCAFEINADO 1.60
PINGADO 1.60
ABATANADO 1.60
CAPPUCCINO | MEIA DE LEITE 2.60

“Alergias e intolerâncias alimentares: se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se, junto da nossa equipa”
Regulamento n.º 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 135.º, n.º 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

