



ARENNAS

MANCORA

PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD



Control de temperatura diario a todo nuestro personal.



Limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo y de producción. Antes, durante y finalizadas las labores.



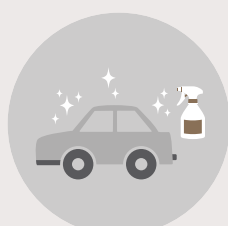
Lavado de manos y **desinfección constante**.



Empaque seguro: cada pedido es sellado con un adhesivo que permite que los alimentos no estén expuestos al contacto.



Nuestro personal está debidamente identificado y cumple con todos los **implementos de protección establecidos**.



Desinfección constante del vehículo que transporta los alimentos.

●●●●●●●●●●
ARENNAS PACK

PACK VINO Y PIZZA - WINE & PIZZA PACK

S/ 179

2 PIZZAS DE LA CASA, con langostinos, salsa de tomate y mozzarella, o VEGETARIANAS, con zucchini, tomates secos, berenjena, mozzarella y cebolla blanca.

Botella de vino a elegir: Las Moras Malbec, Errazuriz Sauvignon Blanc o Cava Poema Brut

TWO HOMEMADE PIZZAS with shrimps, tomato sauce, mozzarella or veggie pizzas with zucchini, dried tomatoes, eggplant, mozzarella and white onions.

Choose your wine bottle: Las Moras Malbec, Errazuriz Sauvignon Blanc or Poema Brut Cava.

PACK PERUANO - PERUVIAN PACK

S/ 99

1 CEVICHE TRADICIONAL, dados de pescado marinado con limón, ají limo y culantro con choclo, camote y canchita chullpi, o MIXTO, con mariscos.

Acompañamiento: 4 cervezas nacionales, elige entre CUZQUEÑA DORADA, PILSEN o CRISTAL.

1 TRADITIONAL CEVICHE, fresh fish cubes marinated in lemon, chili and cilantro with corn, sweet potato and deep fried corn, or MIXTO, with seafood.

Enjoy it with 4 peruvian beers: choose between CUZQUEÑA, PILSEN or CRISTAL.

PACK VINO Y NIKKEI - WINE AND NIKKEI PACK

S/ 199

2 PORCIONES DE MAKIS, elige entre MUKI MAKI, con langostino crocante y palta, cubierto con queso crema y flameado con chimichurri nikkei O MAKI ACEVICHADO, relleno de langostino furai y palta, cubierto de finas láminas de pescado del día bañadas en salsa acevichada y togarashi.

Botella de vino a elegir: Las Moras Malbec, Errazuriz Sauvignon Blanc o Cava Poema Brut.

2 MAKIS PORTIONS, choose between MUKI MAKI, with crispy shrimps, avocado and cream cheese roll flamed with nikkei chimichurri OR ACEVICHADO MAKI, filled with shrimps and avocado, covered with fish slices in acevichada sour souce and togarashi sauce

Choose your wine bottle: Las Moras Malbec, Errazuriz Sauvignon Blanc or Poema Brut Cava.

SERVICIO DE PANES DE LA CASA - HOMEMADE BREAD - S/ 8



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

Todos los precios están en Soles e incluyen impuestos y servicios
The prices are in Soles and taxes and service are included

CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE CLÁSICO / CLASSIC CEVICHE

S/ 59

Dados de pescado marinado con limón, ají limo y culantro con choclo, camote y canchita chullpi

Fresh fish cubes marinated in lemon, chili and cilantro with corn, sweet potato and deep fried corn

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE

S/ 59

Cortes de pulpo, calamar, pescado y langostino marinado con limón, ají limo y culantro con choclo, camote y canchas chullpi

Slightly thin cuts of octopus, squid, fish and shrimps marinated with lemon, hot chili peppers, and cilantro with corn, sweet potato and deep fried corn

TIRADITO TRADICIONAL / TRADITIONAL TIRADITO

S/ 55

Láminas delgadas de pescado blanco en jugo de limón, ají limo y culantro, con choclo y camote

Fresh fish fillet, cut in thin slices, marinated in lemon juice, chili lime and coriander with corn and sweet potato

LECHE DE TIGRE / LECHE DE TIGRE

S/ 38

Tradicional aperitivo peruano, salsa de ceviche concentrada

Traditional peruvian appetizer, Special ceviche sauce.

DÚO NORTEÑO / TWO NORTHERN DISHES

S/ 77

Clásico ceviche, pescado marinado en limón y ají limo con jalea de pescado, piezas de pescado fritas y crocantes

Ceviche, raw fish marinated with lime juice and peruvian chilli pepper and crispy fish pieces

ENTRADAS & ENSALADAS STARTERS & SALADS

-  **ENSALADA DEL HUERTO / GARDEN SALAD** S/ 37
- Lechuga, champiñones salteados, tomate, pepino, palta, choclo y espárragos en vinagreta de alcaparras
Lettuces, sauteed mushrooms, tomato, cucumber, avocado, corn, asparagus in caper vinaigrette
- *Agrégle tiras crocantes de pollo apanados en quinua a tu ensalada** S/ 12
- Add to your salad crispy breaded quinoa chicken strips*
- PULPO ANTICUCHERO / OCTOPUS ANTICUCHERO** S/ 48
- Trozos de pulpo salteado con nuestra especial salsa anticuchera sobre papa al chimichurri y choclo
Sautéed octopus with our special anticuchera sauce served over potatoes and corn with chimichurri
- ENSALADA NICOISE CON LOMO DE ATÚN GRILLÉ / NICOISE SALAD WITH GRILLED TUNA FILLET** S/ 48
- Aceitunas, vainitas, huevos duros, anchoas, anillos de cebolla blanca y papitas doradas con vinagreta al balsámico
Niçoise salad with grilled tuna fillet, olives, baby green beans, boiled egg, anchovies, white onion rings, golden potato cubes in balsamic vinaigrette
- CAUSA CON TARTAR DE ATÚN / TUNO TARTAR CAUSA** S/ 44
- Causa frita, tartar de atún acevichado y brotes en reducción de balsámico
Deep fried yellow mashed potatoes, served with acevichado tuna tartare, sprouts and balsamic reduction
- CARPACCIO DE LOMO / BEEF CARPACCIO** S/ 54
- Láminas de lomo, queso parmesano, alcaparras, aceite de oliva y sal ahumada
Thin slices of tenderloin, parmesan cheese, capers, olive oil and smoked salt

SOPAS & CREMAS SOUPS & CREAMS

SUDADO

S/ 59

Filete de pescado sudado con chicha de jora, pasta de ají amarillo, tomate, ají, culantro y cebolla servido con yucas y arroz

Classic northern fish soup cooked in a light sauce made with corn juice, yellow pepper sauce, tomato, coriander, onions with rice and manioc



CREMA DE TOMATE / TOMATO CREAM

S/ 36

Clásica crema de tomate con albahaca

Classic tomato cream with basil

LO PRINCIPAL MAIN DISHES

FETUCCINI AL AGLIO E FRUTTI DI MARE / *FETUCCINI WITH GARLICS & SEAFOOD* S/ 53


Con langostinos, pulpo, conchas, calamar y tomates horneados en vino blanco

With shrimps, octopus, scallops and squid, baked tomatoes and white wine

 FUSILLI DE QUINUA PROVENZAL CON VEGETALES AL GRILL / *PROVENCAL QUINUA FUSILLI WITH GRILLED VEGETABLES* S/ 46

Fusilli sin gluten salteado con zucchini, berenjena, espárragos, tomates confitados, champiñones y finas láminas de parmesano y sal ahumada

Gluten free fusilli with sauteed, zucchini, eggplants, asparagus, candied tomatoes, mushrooms and thin slices of Parmesan with smoked salt

 BIG PASTA S/ 44

Ravioles rellenos con hongos de Cajamarca, crema ligera de papas y aceite trufado

Ravioli stuffed with Cajamarca's mushrooms, potatoes cream and truffle oil

ARROZ MARINO / *SEAFOOD RICE* S/ 56

Arroz cocido suavemente sobre una base de mistura de mariscos y un toque de parmesano, coronado con dados de pescado frito

Stickly rice cooked gently on a base of mixture of seafood and parmesan cheese, cover with fried fish piece.

LO PRINCIPAL MAIN DISHES

TUNO CON ARROZ THAI / *TUNA THAI RICE* S/ 56

Atún con arroz thai y langostinos en salsa de coco
Tuna and thai rice with shrimps and coconut sauce

TUNO EN COSTRA DE SÉSAMO / *TUNA IN SESAME CRUST* S/ 56

Atún en costra de ajonjolí blanco y negro sellado en plancha con puré de lúcuma y mix del huerto
Tuna crusted with black and white sesame seeds with lucuma puree and a mix of letucce and cherry tomatoes

PULPO SALTEADO / *SAUTEED OCTOPUS* S/ 48

Con chimichurri, papas doradas y mix de lechugas
Sautéed octopus over chimichurri, sautéed potatoes and lettuce mix

LOMO AL AROMA DEL CARBÓN / *GRILLED TENDERLOIN* S/ 60

Con puré de papas trufado y vegetales al wok
Coal scented grilled tenderloin with a truffle puree and sautéed vegetables on wok

LOMO SALTADO / *TENDERLON BEEF SALTADO STYLE* S/ 59

Tiras de lomo salteado con cebolla, tomate, salsa de soya, con arroz, huevo montado y papas amarillas fritas
Strips of beef tenderloin sautéed with onions, tomato, soy sauce with rice with corn cover with fried egg and French fries

POSTRES & HELADOS DESSERTS & ICE CREAM

COULANT S/ 27

Bizcocho de chocolate con el interior fundido, servido caliente con helado de vainilla

Chocolate biscuit with liquid chocolate inside, served hot with homemade vanilla ice cream

CHEESECAKE ARENNAS S/ 26

El clásico cheesecake con el toque especial de Arennas Mancora

The classic cheesecake with the special touch of Arennas Mancora

CRUMBLE DE MANZANA / APPLE CRUMBLE S/ 26

Cubos de manzana salteadas con pisco y naranja, cubierto con crocante integral con helado de vainilla

Apple cubes sautéed with Pisco and orange covered with integral crispy crumble with vanilla ice cream

FRUTAS & SORBETES / FRUIT & SORBETS S/ 26

Plato de frutas de la estación y sorbetes de la casa

Seasonal fruit platter with homemade sorbets

HELADOS & SORBETES / ICE CREAM & SORBETS S/ 26

Refrescantes helados y sorbetes artesanales hechos en casa

Refreshing homemade ice creams and sorbets



ARENNAS

MANCORA

VINOS WINES

VINO TINTO / RED WINE

PERÚ

Vittoria de Taberero Malbec	S/ 99
Tacama Selección Especial Tannat y Petit Verdot	S/ 140
Intipalka Reserva Malbec y Merlot	S/ 125
Don Manuel Tannat	S/ 250

ARGENTINA

Septima Malbec	S/ 160
Las Moras Reserva Malbec	S/ 140
La Flor Malbec	S/ 170
Catena Zapata Malbec	S/ 250
Alegoría Malbec	S/ 265
Zuccardi Q Malbec	S/ 280
Altos Las Hormigas Reserva Malbec	S/ 350

CHILE

Mapu Baron Philippe de Rothschild	S/ 150
Reserva Cabernet Sauvignon	S/ 230
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	S/ 210
Marqués de Casa Concha Merlot	

ESPAÑA

Emilio Moro Finca Resalso Tempranillo	
D.O. Ribera del Duero	S/ 330
Marqués de Riscal Reserva D.O.C. Rioja	S/ 290

VINOS WINES

MEDIA BOTELLA 375ml. / HALF BOTTLE 375ml.

Finca Las Moras Sauvignon Blanc - Argentina	S/ 80
Vino Tinto Salentein Reserva Malbec - Argentina	S/ 160
Vino Tinto Sandre de Toro Tempranillo - España	S/ 99

VINOS POR COPA / GLASS OF WINE

Vino Blanco La Flor Sauvignon Blanc - Argentina	S/ 35
Vino Tinto Las Moras Reserva Malbec - Argentina	S/ 35
Cava Poema Brut - España	S/ 32

VINO BLANCO / WHITE WINE

PERÚ

Intipalka Chardonnay	S/ 99
Tacama Blanco de Blancos	S/ 130

CHILE

Errazuriz Reserva Sauvignon Blanc	S/ 155
Aliwen Reserva Sauvignon Blanc	S/ 140
Marqués de Casa Concha Chardonnay	S/ 215
Montes Alpha Chardonnay	S/ 250

ARGENTINA

Finca La Linda Chardonnay	S/ 125
La Flor Sauvignon Blanc	S/ 150
Catena Chardonnay	S/ 230

VINO ROSADO / ROSE WINE

Casillero del Diablo Malbec Rosé - Chile	S/ 110
La Flor Malbec - Argentina	S/ 145

ESPUMANTE - CAVA - CHAMPAGNE SPARKLING WINE - CAVA - CHAMPAGNE

ESPUMANTE / SPARKLING WINE

Chandon Extra Brut - Argentina	S/ 170
Chandon Brut Rosé- Argentina	S/ 195
Asti Riccadonna Dolce - Italia	S/ 145

CAVA - ESPAÑA

Poema Brut	S/ 150
Codorniu Brut	S/ 160
Juve y Camps Cinta Púrpura Brut	S/ 180

CHAMPAGNE - FRANCIA

Moet & Chandon Imperial 375ml.	S/ 450
Moet & Chandon Imperial	S/ 860
Veuve Clicquot Brut	S/ 895
Dom Pérignon Brut	S/ 2, 995



MEDIOS DE PAGO PAYMENT METHODS

- Aceptamos todas las tarjetas



- Efectivo



Soles



Dólares

Todos los precios están en Soles e incluyen impuestos y servicios
The prices are in Soles and taxes and service are included