



peruvian
cuisine



Un restaurante marino con toda
la esencia chalaca, con una mezcla
elegante y otra de barrio, lo que somos.

Pescados, ajíes y limones.
El tridente que manda en nuestro
puerto y se disfruta en Miraflores.

La palabra "Llauca" se origina del modismo
con el que nos referimos al Callao, al revés,
así nos referimos a nuestro puerto chalaco
en la calle, en el barrio;
con nuestra gente y en familia.



SANGUCHES LLAUCA

PAN CON PEJERREY | S/19.50

Pejerrey arrebozado, salsa tártara, y salsa criolla en pan francés.

PAN CON PESCADO | S/19.50

Pesca del día arrebozada, salsa tártara y salsa criolla en pan francés.

PA CALENTAR

AGUADITO DI PESCATORI | S/29

Reponedor y memorable, acompañado de mariscos.

CHUPE DE PESCADO | S/29

Con pesca del día, huevo frito montado, queso y papa amarilla.

PA EMPEZAR

WANTANES DEL PUERTO | S/29

Wantanes rellenos de pescado, langostinos, pulpo, salsa de tamarindo y rocoto.

TORREJITAS DE CHOCLO | S/29

Con cevichito de pota para acompañar.

LECHE DE TIGRE LLAUCA | S/32

Con crema de rocoto, pesca del día, pulpo y chicharrón de pota.

CONCHAS A LA CHALACA | S/39

Conchas frescas sin coral, chalaquita con choclo y crema de rocoto. (4 unid.)

MUCHAME DE BONITO | S/39

Bonito curado, palta, tomate, balsámico, aceite de oliva, ajo tostado y galletas.

PULPO A LA BRASA | S/55

Con salsa anticuchera, chimichurri, pimienta, holantao, cebolla, papas doradas y choclo sancochado.

PULPO AL OLIVO | S/49

Salsa olivo, acompañado de palta y galletas.



peruvian
cuisine





HABLA CAUSA

CAUSA ACEVICHADA | S/39

Coronado con ceviche de pescado y palta.

CAUSA DE LANGOSTINOS | S/39

Con langostinos en salsa golf, palta, tomate cherry y huevo de codorniz.



TIRADITOS

TIRADITO CLÁSICO | S/39

Con leche de tigre clásica, al ají amarillo o al rocoto.

TIRADITO LLAUCA | S/39

Con pesca del día, leche de tigre de rocoto y de ají amarillo.

CEVICHE

CEVICHE DE POTA | S/39

El clásico de barrio con pota; acompañado de 2 torrejitas de choclo.

CEVICHE DE PESCADO | S/48

Pesca del día con leche de tigre al estilo Llauca.

CEVICHE MIXTO | S/48

Pesca del día y mariscos con leche de tigre al estilo Llauca.

CEVICHE LLAUCA | S/49

De pescado o mixto, con leche de tigre a la crema de rocoto.

ARMA TU CEVICHE CARRETILLERO

PORCIÓN DE POTA FRITA | S/8





SOPONES

PARIHUELA LLAUCA | S/49

Suculento concentrado de mariscos y pesca del día.

SUDADO DE PESCADO | S/45

Con pesca del día, chicha de jora y arroz para acompañar.



peruvian
cuisine

FONDOS

CHAUFA DE PESCADO | S/43

Arroz salteado al wok, verduras, chicharrón de pescado, tortilla húmeda y salsa oriental.

CHAUFA DE MARISCOS LLAUCA | S/45

Arroz salteado al wok, verduras, mixtura de mariscos, tortilla de langostinos y salsa oriental.

LOS SOBRINOS DEL NORTE | S/45

Con mariscos, sabores norteños, culantro y queso parmesano.

ARROZ CON MARISCOS | S/46

Al estilo Llauca, apatadito, con queso parmesano y mixtura de mariscos.

TALLARÍN SALTADO LLAUCA | S/46

Al estilo oriental con salsa tausí, tallarín, mariscos y verduras.

JALEA MIXTA | S/49

Pesca del día y mariscos con yuca frita, tártara y sarsa criolla.

CHICHARRÓN MIXTO | S/49

Mariscos, pesca del día, yuca frita y tártara.

CHICHARRÓN DE PESCADO | S/49

Pesca del día, yuca frita y tártara.

CHICHARRÓN DE CALAMAR | S/49

Calamar, yuca frita y tártara.



GUARNICIONES

PAPAS FRITAS | S/8

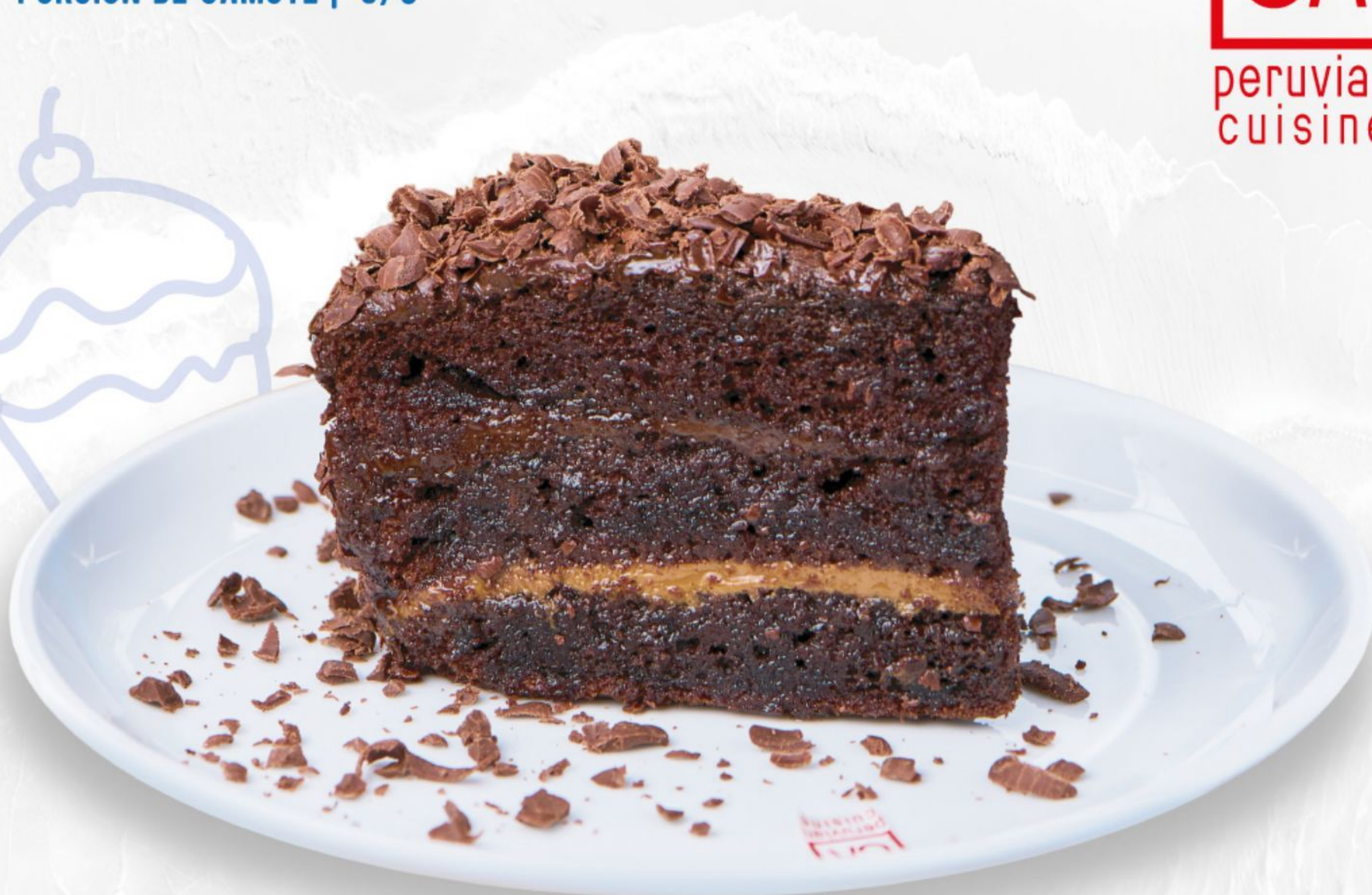
ARROZ CON CHOCLO | S/8

PORCIÓN DE YUCA FRITA | S/8

PORCIÓN DE CAMOTE | S/8



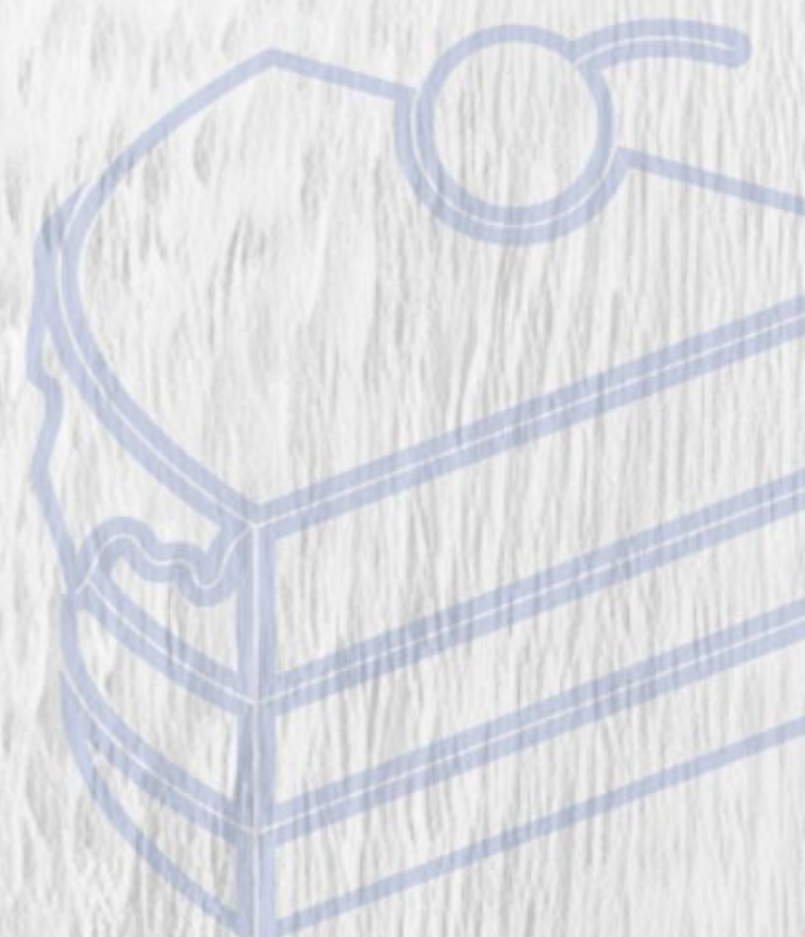
peruvian
cuisine



POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE | S/20

PICARONES | S/20



RUMBA CHALACA

SPORT BOYS DE LA ABUELA | S/29

Original y emblemático cóctel de la abuela Rosita.

SERMÓN DEL CALLAO | S/29

Predica y te tumba. Pisco sour cathedral.

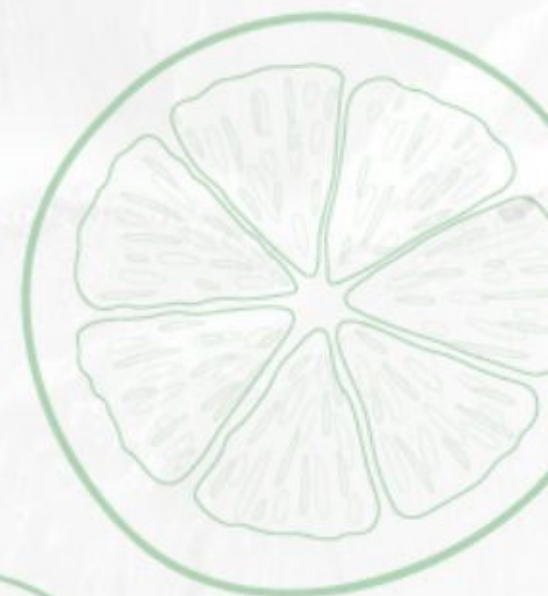
FURIA DEL PUERTO | S/29

Te da pasión y sabor, pero te revuelca.

PISCO SOUR | S/26

MARACUYÁ SOUR | S/26

CHILCANO CLÁSICO | S/26



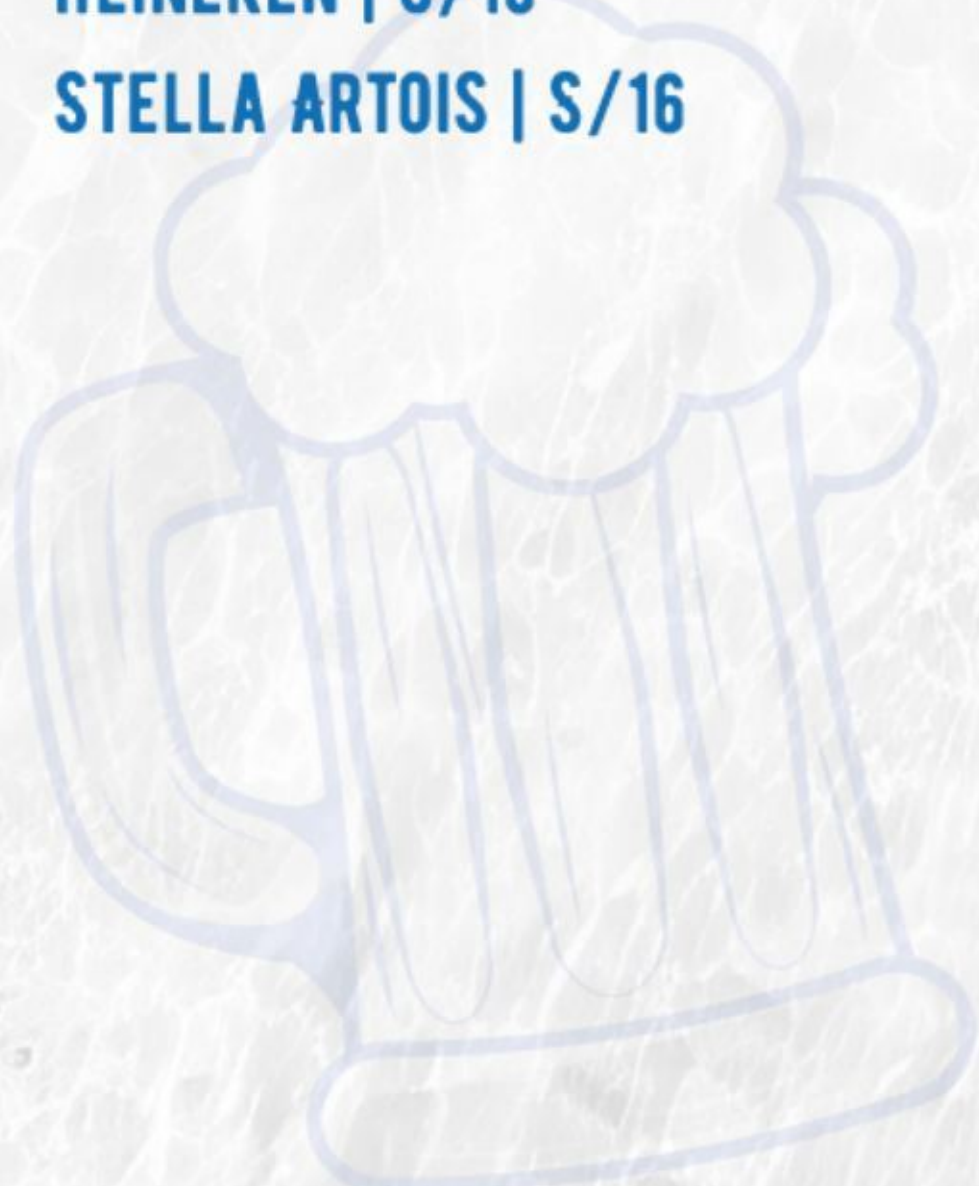
CHELAS

CERVEZA PILSEN CALLAO | S/14

CUSQUEÑA DORADA, TRIGO, NEGRA | S/14

HEINEKEN | S/16

STELLA ARTOIS | S/16



BEBIDAS FRÍAS

ELIXIR LLAUCA (VASO) | S/13

Hierba luisa, menta, piña, manzanilla y limón.

ELIXIR LLAUCA (JARRA) | S/29

Hierba luisa, menta, piña, manzanilla y limón.

MARACUYÁ (VASO) | S/12

MARACUYÁ (JARRA) | S/28

CHICHA (VASO) | S/12

CHICHA (JARRA) | S/28

LIMONADA CLÁSICA O FROZEN (VASO) | S/12



COCA COLA | S/10

COCA COLA ZERO | S/10

INCA KOLA | S/10

INCA KOLA ZERO | S/10

AGUA CON/SIN GAS | S/9

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO | S/ 9

CAFÉ AMERICANO | S/ 8

INFUSIÓN | S/ 7

Hierba Luisa, menta, piña, manzanilla y limón.





peruvian
cuisine



peruvian
cuisine



Síguenos en
INSTAGRAM



@LLAUCA_MIRAFLORES