



La Onceava

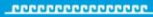
RESTAURANT

| | | | |
|--------------|---|---|---------|
| Pastas | | Pescado a la Napolitana Filete de Pescado en capas de mozzarella, jamón Inglés, y Salsa de tomate y gratinado al momento. | S/45.00 |
| | | Ravioles a la Florentina Ravioles de espinaca y ricota en salsas de langostinos enteros o camarones enteros y abundante queso parmesano. | S/40.00 |
| | ¡Nuevo! | Ravioles Criollos Ravioles con espinaca y ricota en salsa de langostinos o camarones enteros, Envueltos con salsa huancaína. | S/40.00 |
| | | Fetuccini al pesto con Langostinos al Panko Difícil de Explicar. | S/55.00 |
| | | Carbonara Fetuccini en su cremosa salsa de Mariscos. | S/40.00 |
| | | Enrollado de Pescado gratinado en queso Parmesano Rollito relleno de pulpa, espinaca y parmesano. Pídale también con camarones o langostinos. | S/35.00 |
| Frititos | | Chicharrón Tradicional El que Usted conoce. (Pescado o Mixto). | S/45.00 |
| | | Chicharrón de Calamar Aritos fritos acompañados de salsa criolla; el que Usted esperaba. | S/50.00 |
| | | Jalea de Callejón Harto en sabor como sazón. Pídale de pescado o mixto. | S/45.00 |
| Filetitos | | Atún Chinachola Medallón de atún con verduras Orientales al Wok, papitas deradas y Arrocito. | S/45.00 |
| | | Pescado de Doble ajo Acompañado con lonjitas fuertes de ajo, con su salsa de casa. | S/45.00 |
| | | Pescado a lo Macho Machomenos nos salió esta locura con mariscos picantes, disfrútalo. | S/45.00 |
| | ¡Nuevo! | Pescado en Salsa de Camarones Con su salsa de camarones al estilo chupe. | S/50.00 |
| | ¡Nuevo! | Pescado a la Onceava Salsa de casa acompañada de mariscos y champiñones; gratinada con jamón inglés y mozzarella. | S/50.00 |
| | Pescado en salsa de Lúcumá Pescado con langostinos jumbos en salsa de Lúcumá. | S/45.00 | |
| Chita Entera | | Chita al Oriental Chita Frita acompañado con su saltado de especias Orientales; de nuestro mundo. | S/55.00 |
| | | Chita sudada o Mixta Increíble; pero servido en olla de barro. | S/55.00 |
| | | Chita Ingrata Este es una chita sudada pero al estilo oriental. | S/55.00 |
| | | Chita Frita Esto es una exquisitez. Esta acompañada de nuestra salsa criolla y yucas fritas. | S/55.00 |
| Sopitas | | Sudado Sudado estilo Norteño, de pescado o Mixto. | S/40.00 |
| | | Chupe de Camarones El Tradicional chupe de camarones. | S/50.00 |
| | ¡Nuevo! | Concentrado de Cangrejo Extracto de cangrejo moche con tomate rojo. ¡Recomendado! | S/42.00 |
| | | Parihuela Pero con el sabor de nuestro Cangrejo Popeye. | S/42.00 |
| | ¡Nuevo! | Sudado de Mero Este sudado sale en ollita de barro. Si deseara pídale también de Corvina. | S/55.00 |
| | | Mata Loco Este caldo es para avezados (Hervor de mariscos vivos, acompañados de lenguas de erizos y conchas negras vivas) ¿Podrás? | S/50.00 |
| | Aguadito Dormilón Hervor de conchas negras, cerveza negra y culantro, servido en tazón. | S/42.00 | |
| Criollo | | Lomo saltado de la madre Concho Lomo saltado el que conoces con la sazón de la madre. | S/55.00 |
| | | Arroz con Pato Plato típico del norte al estilo Onceava. | S/50.00 |
| | | Pollo a la Parrilla Muy suave y jugoso. | S/45.00 |
| | | Cabrito de Leche con un toque de zapallo Leche y Chicha de Jora Plato típico del norte al estilo Onceava | S/55.00 |
| | | Cebiche de Pato Igual a su preparación al de Huaraz. | S/55.00 |
| | ¡Nuevo! Kids Nuggets de Pollo con puré de papa o papas Fritas. | S/20.00 | |



La Onceava

RESTAURANT



Tiraditos

| | |
|---|---------|
| Tiradito Rey Pelé en Homenaje al 10 del Fútbol | S/40.00 |
| Tiradito al limón acompañado de conchas negras de toque a toque y prepárate que anotarás Tu mejor Gool. | |
| Tiradito Criollo | S/40.00 |
| Pídalo en salsa de ají amarillo, de rocoto o todas sus variantes. | |
| Tiradito Acholado | S/40.00 |
| Servido en ají amarillo con alcaparras y una pizca de nuestro pisco acholado. | |
| Pulpo al Olivo | S/40.00 |
| Salsa de la botija con aceite de Oliva. | |

Carpaccio

| | |
|--|---------|
| ¡Nuevo! Muchame | S/40.00 |
| Plato Antiguo del pescador, envuelto en palta, tomate y aceite de oliva; hecho en finos cortes de Pulpo o Atún. Pero si me quieres Mixto, pídemelo y ahí estaré. | |
| Carpaccio con toques de Blues, Son y Jazz | S/40.00 |
| Blues por el sentimiento, Son por la picardía y Jazz por nuestra improvisación. (Vinagreta de Naranja y Oliva. Pídalo de Pescado o de Pulpo, servido con Langostino acaramelizados). | |

Arrocitos

| | |
|--|---------|
| ¡Nuevo! Arroz con choros a la Chiclayana | S/40.00 |
| Arroz con choros; con culantro, chicha de jora, zarandaja, un toque de zapallito Loche y su respectiva salsa criolla. | |
| Arroz a las dos conchas | S/45.00 |
| Arroz graneado de conchas de abayo y conchas negras. | |
| Arroz con Mariscos | S/45.00 |
| Al estilo norteño el que Usted ya conoce. | |
| ¡Nuevo! Arroz Atamalado | S/55.00 |
| Arroz costeño Ligado con queso de cabra y queso serrano; Con un saltado de Langostino Jumbo. | |
| ¡Nuevo! Ají de Langostinos | S/45.00 |
| Acompañado con nuestro arroz graneado | |
| Saltado de Corvina | S/55.00 |
| Cebolla, tomate y Corvina; saltadas al Wok sobre fogón chino acompañado de papitas fritas. | |
| Thai | S/55.00 |
| Lomo y Langostinos al Wok con una improvisada picardía. | |
| Tortilla de Raya | S/40.00 |
| Tres huevos, cebollita con tomate y su pescado raya debidamente deshilachado. Como buen Norteño. | |
| Seco de Mero | S/55.00 |
| Acompañado de zarandaja y su porción de Arroz. (Pídalo también de Corvina). | |
| Risotto | S/50.00 |
| Con grano arbóreo; elijalo de Langostinos, Camarones o Conchas Negras. | |
| ¡Nuevo! Pulpo a la Chiclayana | S/80.00 |
| Arroz Verde con gajos grandes de zapallo loche en salsa huancaína con mariscos; un Pulpo a la parrilla y su Salsa criolla. ¡Increible! | |
| ¡Nuevo! Paella Choloacriollado | S/55.00 |
| Con grano arbóreo mariscos frescos, pollito, salchicha y su respectivo toque a la Onceava. | |
| Arroz con Conchas Negras al estilo Afroperuana | S/45.00 |
| Se rayó la Madre Concho y le puso su toque de Ají Panka; Disfrútalo. | |
| Chaufa con Conchas Negras | S/45.00 |
| Las mismitas que Gastón Acurio dijo Uhhmmmmmm... | |
| Onceava | S/50.00 |
| Arroz con Olivo acompañado de su tortilla de mariscos | |
| Lenteja de la Abuela Fela | S/50.00 |
| Igualitas cuando llegas a casa y la abuela te dice: Calientate un poco de lentejas; Pero acompañado con un Medallón de Pez Espada envuelto en Mozzarella y al Horno. | |

Tacu Tacu

| | |
|--|---------|
| Tacu Tacu Crocante | S/45.00 |
| Como el norteño; pero con crujiente capa exterior y un salteado de mariscos. | |
| Tacu Langosta | S/70.00 |
| Tacu Tacu Tradicional con una Langosta enterita y salsa criolla. | |
| ¡Nuevo! Tacu Lenguado | S/70.00 |
| Tacu Tacu tradicional en salsa de mariscos, filete de lenguado a la plancha y salsa criolla. | |



La Onceava
RESTAURANT

Sensaciones
Siempre
A tu merced;
Y estas son
Mis nueve
Sensaciones

| | | |
|------------------|--|----------|
| | Entrada <i>Pulpo al Olivo.</i> <i>Ceviche de Mero.</i> <i>Causa de Pulpo de Cangrejo con un montado de Pulpo a la Parrilla.</i> | |
| | Fondo <i>Tacu Tacu crocante de Langostinos a la Chorrillana.</i> <i>Lomo Salado.</i> <i>Longuado a la Plancha con Champiñones a los tres quesos.</i> | |
| | Postre <i>Tres Leches.</i> <i>Ganache de Chocolate Blanco con Salsa a la Frambuja.</i> <i>Ganache de Chocolate Bitter con Mousse de Licuina.</i> | S/100.00 |
| | <hr/> | |
| | ¡Nuevo! Pulpo a la parrilla de la Madre Concho Disfruten la parrilla de mi tía, harta sazón afroperuana con su respectivo recutecu. (Pulpo bebé, calamarcitos, Langostinos y algo más). | S/70.00 |
| | Asado de Tira Acompáñelo en salsa Alfredo, Ensalada parrillera o Papas fritas. | S/80.00 |
| | Langosta a la Parrilla Pídala también a la Napolitana. | S/80.00 |
| Parrillas | Parrilla Peruana Parrilla de Mariscos, Lomo fino y Pollito. Toditito a la parrilla. | S/80.00 |
| | Explosión de Hongos y Langostinos Shitake, portobello, hongos y langostinos; toditito a la parrilla con su porción de pan. | S/70.00 |
| | Langostinos a la Parrilla Langostinos doraditos, con papa dorada, brócoli, pimientos y con su respectiva salsita parrillera. | S/70.00 |
| | Spaguetti de Langostinos a la Parrilla Spaguetti Nro. 34 con Langostinos parrilleros y un toque de orégano tostado. | S/70.00 |
| | <hr/> | |
| | Conchas de Gastón Acurio Estas conchas van acompañadas de un cocktail exquisito. | S/42.00 |
| Conchas | ¡Nuevo! Conchas Negras al estilo Moche para que se acuerde de nosotros hasta la noche Con un toque de nuestra concha de abanico. | S/40.00 |
| | Conchas Piuranas Cebiche de conchas negras más zarandaja y chifles. | S/40.00 |
| | Conchas a la Onceava El que Usted conoce, traídas del Puerto Pizarro. En su Tazón a la Antigua. | S/40.00 |
| | <hr/> | |
| | Cebiche de Pescado o Mixto Pídalo también en salsa de Camarones. | S/40.00 |
| | Los Cuatro Cebiches Cebiche de Langostinos con Pulpo, Cebiche de Conchas Negras con Almejas, Cebiche de Pescado en Salsa de Camarones y Nuestro Cebiche Mixto. | S/70.00 |
| | Mariscopisco Cebiche de Marisco con un toque de pisco, en homenaje al mar y a la tierra de Pisco. | S/40.00 |
| | Cebichito Rock and Pop de los años '80 Como para levantar a los muertos después de la juerguita. (Pescado más Almejas). | S/45.00 |
| Cebichito | ¡Nuevo! Cebiche de Langosta y Mero Caliente Cebichito de Langosta enterita y Mero en gajos generosos; Pero con salsita del cebiche ahumado en la parrilla y panka. ¡Increíble! | S/85.00 |
| | Cebiche de Mero Caliente Cebichito de Mero pero con salsita del Cebiche ahumado en la parrilla y panka. ¡Increíble! | S/55.00 |
| | ¡Nuevo! Chinguirito Cebiche de pescado raya con yucas sancochadas y zarandaja. Típico Norteño. | S/45.00 |
| | Erizo 2014 Erizos sureños, pero cuidado te pica y te sonroja. | S/50.00 |



La Onceava
RESTAURANT

| | | |
|-----------|--|---|
| Ensaladas | | Ensalada Novoandina. El río nos da agua y el agua vida; con usted: La Trucha S/30.00 Travesura de casa, mezclada con nuestras raíces peruanas. (Lechuga romana, cebolla blanca, queso serrano, Trucha en gajos grandes, papa huamantanga y su respectiva vinagreta acholada). |
| | ¡Nuevo! | Ensalada de Langostinos S/35.00 Langostinos al panko con causitas y sus respectivas lechugas mixtas; envueltas de una riquísima vinagreta. |
| | | Ensalada de Mar S/30.00 Me sumergí en nuestro litoral y rescaté estos frutos marinos. Prepárate que esto te va a encantar. (Lechuga Romana, cebolla blanca, tomate, surtido de mariscos y aliño de casa). |
| Causas | ¡Nuevo! | Causa chiclayana con Mero Morisque S/55.00 Causa acompañada con un Medallón de Mero a la Chorrillana, huevo sancochado, aceituna, Camotitos a la parrilla. ¡Inexplicable! |
| | | Causa de Pulpa de Cangrejo S/45.00 Papa amarilla, con el secreto de La Onceava. |
| | ¡Nuevo! | Yo soy: El escribano de la Onceava S/55.00 Una causa escribanisada con gajos de rocoto, cebolla y culantro, acompañado de Lomo Fino y Langostino, Salteados al Wok y su respectiva salsita criolla. ¡Buenísimo! |
| | ¡Nuevo! | Mis Cuatro Causas de Lujo S/55.00 Todos tienen una causa por la cual vivir. Estas son mis cuatro causas: Causa acompañada de Pulpo a la Parrilla, Causa de Langostino a la Chorrillana, Causa de Pulpa de Cangrejo y Causa acompañada de Pulpo al Olivo. |
| | ¡Nuevo! | Nuestras tres Causas con Brochetas S/55.00 Tres causas de pulpa de cangrejo, pero acompañadas de brochetas de Langostinos |
| | | Mis Cuatro Causas S/55.00 Causa de Pulpa de Cangrejo, Causa de Camarones, Causa de Langostino Y Causa de Pulpo. |
| | | Causa Con Langostino a la Chorrillana S/55.00 Dos causas de Pulpa de Cangrejo Generoso, acompañados de Langostinos a la Chorrillana en Ají Panca y de Langostinos a la Chorrillana pero en salsa de Ají amarillo. |
| ¡Nuevo! | Papa Huamantanga hecha en Casa S/45.00 Causa verde en honor al culantro, acompañado de Langostinos y Pulpa de Cangrejo. | |
| Entradas | | Almejas al Limón S/45.00 Buenísimas y frescas, como para que sientas sensaciones inolvidables. |
| | | Piqueo Submarino S/80.00 Nuestra Causa de pulpa de Cangrejo, Cebiche, Tiradito y Pulpo al Olivo, Acompañado de camotitos y choclitos serrano. |
| | | Langostinos Jumbo Bronceados S/55.00 Ocho langostinos Jumbo bronceados con una reducción de Leche Condensada y mani; a fuego muy lento. |
| | ¡Nuevo! | Papa Chinachola S/55.00 Papa rellena de lomo fino y Langostinos salteado al Wok con respectiva salsita criolla. ¡Buenísimo! |
| | | Cocktel de Langostinos S/55.00 Son doce Langostinos Jumbo para que lo disfrutes con nuestra riquísima salsa. ¡Buenazo! |
| | ¡Nuevo! | Yuquitas S/35.00 Yuquitas rellenas de Langostinos acompañados de Salsa Huancaína. |
| | | Maki S/55.00 Arroz Sushi relleno de langostinos al panko, queso philadelphia y espárrago envueltos en Nori. Puede Pedir: El parrillero, que es de Atún a la parrilla; el acevichado en salsa de leche de tigre; De Langostinos Crujientes. Pero si me quieres Mixto, pídemelo y ahí estaré. |
| ¡Nuevo! | Tartarecholoacriollado S/45.00 Me golpeas el alma cada día Como el agua golpea a las rocas Y como pez que muerde la carnada Así soy yo... Carnada de tu boca, con Usted: El Atún (Arroz Sushi, Palta del día y Atún aliñada con finas salsas; acompañado con chips de papa andina). | |