

CHICAMA

POR BIBA FERNANDES



*chef biba
fernandez*

*Jose
Cuervo*

THE
FAMOUS
GROUSE
FINEST SCOTCH WHISKY

*Stolichnaya
vodka*

CEBICHES

CEBICHE DE PESCADO

Cubos de peixe marinados no limão com coentro e ají amarillo, batata-doce, milho e salsa criolla.

CEBICHE FASHION (NOVO)

Cebiche de peixe branco e atum com ovas massa-go, marinados no leite de tigre. Acompanha batata doce e favas crocantes.

CEBICHE TRADICIONAL

Cubos de peixe, camarões e polvo marinados no limão com coentro e ají amarillo, batata-doce, milho e salsa criolla.

CEBICHE DE ATUM

Cebiche de atum e cubos de abacate marinados em leite de tigre com ají amarillo, salsa criolla e chips de banana da terra.

CEBICHE NIKKEI

Cubos de peixe, camarões e polvo marinados no limão com pepino agridoce, tomate-cereja, cebola roxa e finalizado com tarê, azeite e gergelim.

CEBICHE DE CAMARÃO

Camarões marinados no limão com coentro e ají amarillo, batata-doce, milho e salsa criolla.

TARTARE DE ATUM NIKKEI

Tartare de atum com guacamole, atum, cebolinho, gengibre, mostarda Dijon, óleo de gergelim, tomates e chips de banana da terra.

FESTIVAL DE CEBICHE

Cebiche oriental, cebiche nikkei, cebiche de pescado e cebiche de camarão.

TIRADITOS

TIRADITO PERUANO

Lâminas de peixe marinadas no limão com coentro sobre alho-poró e batata-doce com pasta de peixe e ají amarillo.

TIRADITO CHICAMA

Lâminas de peixe e camarões marinadas no limão com coentro e salada de batata com polvo e ají amarillo.

TIRADITO FUSION (NOVO)

Tiradito de pescado marinado em creme de aji amarillo sob guacamole e alho poró crocante.

ENTRADAS QUENTES

CAMARÕES EM CONCHA (4 UNID)

Camarões gratinados servidos em conchas.

LAMBRETAS (12 UNID)

Lambretas ao molho de vinho com creme de ají amarillo. Acompanha pão com parmesão.

CASQUINHO DE MARISCO (NOVO)

Casquinho de mariscos com leite de coco e gengibre.

CALDINHO DO DIA

LINGUIÇA ANDINA (NOVO)

Linguiça acebolada com banana da terra, farofa de coentro e chimichurri servido na tábua.

ATUM SELADO (6 UNID)

Cubos de atum crosteados no gergelim e selados sobre purê de batata com wasabi em salsa oriental.

ATUM NIKKEI (6 UNID)

Atum selado sobre crema de wasabi, massa crocante e legumes em salsa nikkei.

ATUM MARAVILHA (NOVO)

Atum selado em salsa de aguaymanto, pasta de grão de bico e farofa de bacon crocante.

CAMARÕES CROCANTES (10 UNID)

Camarões envoltos em massa harumaki sobre musseline de macaxeira em salsa de tangerina com pimenta dedo de moça.

FILÉ ORIENTAL (4 UNID)

Lâminas de filé mignon seladas sobre bolinho de macaxeira, recheado com queijo coalho em salsa oriental e shitake.

FILÉ GORGONZOLA

Cubos de filé ao creme de gorgonzola em salsa de vinho sobre batatas douradas.

PARRILLA DE PULPO

Tentáculos de polvo grelhados na chapa sobre minibatatas, aspargos frescos, brócolis e mix de cogumelos em salsa de azeitonas roxas.

OSTRAS FRESCAS (06 UNIDADES)

OSTRAS PRAIEIRAS

OSTRAS COM AJÍ

OSTRAS DEL MAR (NOVO)

Ostras marinadas em crema de ají, azeite de coentro e ovas.

OSTRAS GRATINADAS COM PARMESÃO E MANTEIGA DE ERVAS

FRUTOS DO MAR

BARRANCO

Mistura de camarões crocantes e camarões cozidos em salsa de vinho branco com arroz ao curry.

LAGOSTA TERRA MAR (NOVO)

Lagosta e filé de robalo em salsa de vinho branco, manteiga de ervas e ají. Acompanha bolinho de batata com macaxeira, feijão verde e favas crocantes.

MIRAFLORES

Camarões grelhados em salsa huancaína (creme de queijo com ají e gengibre) sobre espaguete e alho poró crocante.

PUNTA SAL

Camarões e lambretas em salsa de vinho com ají amarillo e espaguete puxado na manteiga de ervas.

LA MINA

Lagosta grelhada em salsa de shitake com arroz cremoso de aspargos frescos, camarões e ají.

CARNES

FILÉ NIPPON (NOVO)

Filé mignon grelhado em salsa de pitanga, purê de banana da terra com wasabi e chips de banana da terra.

PANCHITA

Filé mignon com champignon regado em salsa especial e talharim em salsa de queijo e manjeriçã.

PUNTA NEGRA

Filé mignon grelhado em salsa de vinho tinto com shoyo, arroz de rúcula e batata-doce crocante.

PICO ALTO

Filé mignon grelhado com bolinho de macaxeira recheado com queijo coalho em salsa nikkei levemente picante e alho-poró.

PESCADOS

PESCADO NIKKEI

Filé de peixe grelhado em salsa de shitake. Acompanha arroz cremoso de brócolis com aji.

CABO BLANCO

Filé de peixe recheado com camarão, croquetes de batata doce e camarões na mostarda.

LA CATEDRAL

Filé de peixe grelhado e camarões ao forno em salsa de alcaparras e arroz de camarão.

LAS ROCAS

Filé de peixe com camarões grelhados em salsa de shimeji sobre bolinho de macaxeira recheado com queijo coalho.

PESCADO AO TORO (NOVO)

Filé de robalo cozido no leite de coco com banana da terra. Acompanha arroz de coentro e farofa de gengibre.

PESCADO CAPITALES

Filé de peixe grelhado sobre creme de macaxeira com camarões, anéis de lula e polvo com arroz de coentro e anéis de cebola crocante.

PRATOS PARA DUAS PESSOAS

PARRILLA ANDINA

Bife de chorizo (Swift black) e acelga grelhada na chapa, batatas ao alecrim, mix de pimentões, cebolas braseadas e vinagrete de tomate cereja com farofa de banana e arroz de coentro.

ARROZ DEL MAR

Arroz cremoso com aji, mix de queijos, aspargos frescos, camarões, anéis de lula e lagosta puxada na manteiga de mostarda.

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

Moqueca de frutos do mar (lagosta, polvo, camarões, anéis de lula e peixe) ao estilo Nikkei. Acompanha arroz de coentro e farofa de gengibre.

BIA DEL MAR

Camarões gratinados sobre linguine ao pesto de manjeriçã e concasse de tomate.

MOQUECA DE PEIXE

Moqueca de peixe com arroz de coentro e farofa de gengibre.

PRATOS PARA DUAS PESSOAS

ARROZ DE MARISCOS

Arroz de mariscos com camarões grelhados, raspas de limão e azeite de coentro.

ARROZ DE PULPO COM CAMARÕES

Arroz de polvo e camarões grelhados ao estilo peruano.

MOQUECA PERNAMBUCANA (NOVO)

Moqueca de camarão, polvo, maxixe, quiabo e banana da terra. Acompanha arroz de coentro e farofa de gengibre.

CAMARÕES AMARILLO (NOVO)

Camarões ao creme de ají, cogumelos, linguine e fios de batata crocante.

MENU INFANTIL

FILE DE CARNE GRELHADO

Acompanha espaguete e batata-frita.

FILE DE PEIXE GRELHADO OU EMPANADO

Acompanha arroz e purê de batata.

SALADAS

PLAYA

Lâminas de filé com alface americana, rúcula, tomate cereja, palmito, parmesão e molho de iogurte, mostarda e mel.

CHIWAKE

Fios de cenoura, mini camarões, anéis de lula, brócolis, shitake, cebolinho e penne no óleo de gergelim com raspas de limão.

VEGETARIANO

Mix de cogumelos e aspargos frescos refogados no óleo de gergelim com macarrão de arroz (bifum).

SOBREMESAS

SORVETE (2 BOLAS)

Acompanha calda e farofa de castanha.

SUSPIRO LIMEÑO

MERENGUE DE MORANGO

DELÍCIA CROCANTE

Massa folhada recheada com doce de leite, sorvete de creme com calda de chocolate e farofa de castanha.

CHOCOLATE DOS DEUSES

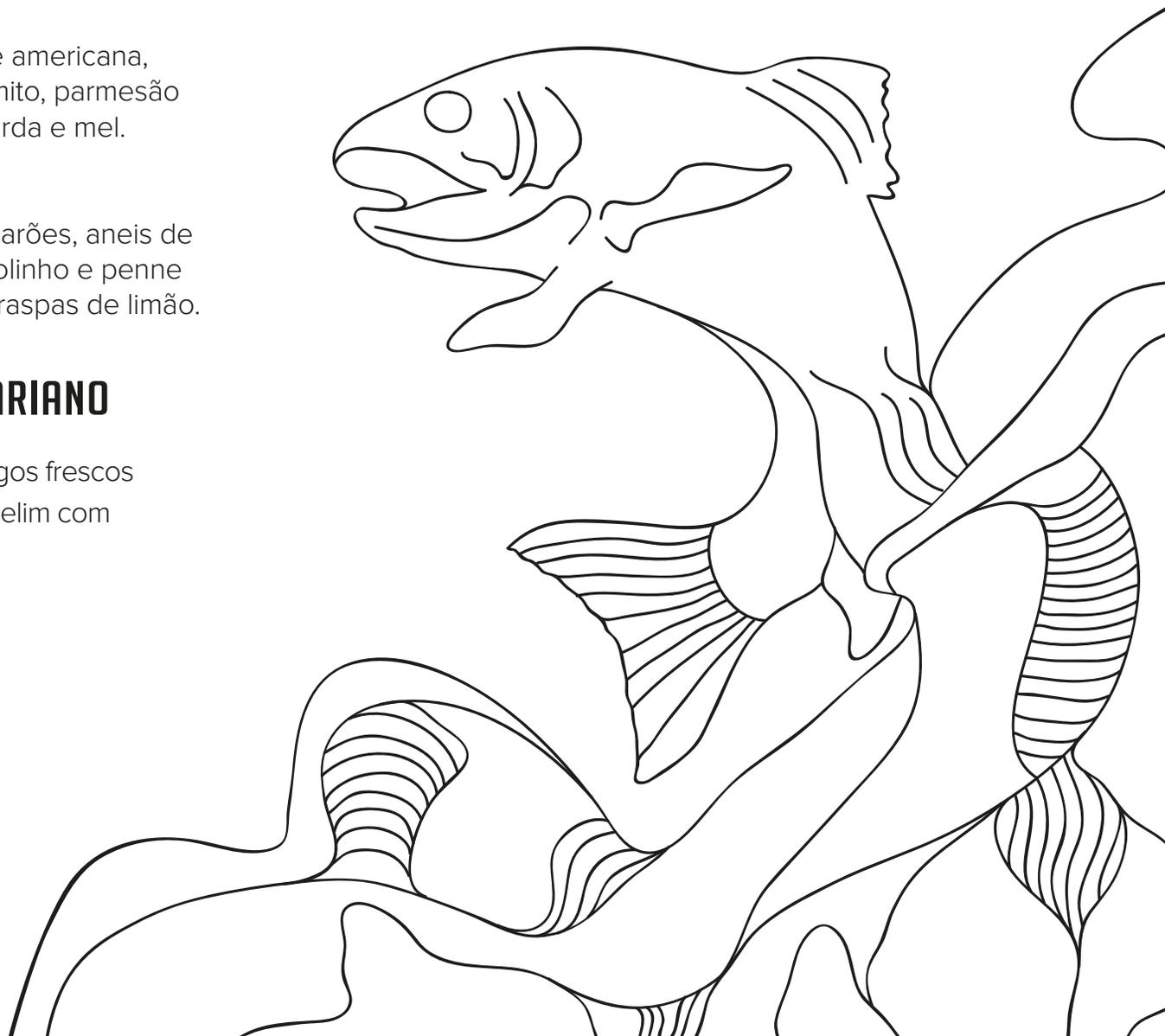
Chocolate cremoso com pedaços de castanha e chantilly de doce de leite.

CHURROS (NOVO)

Churros servidos com calda de doce de leite e farofa de castanha.

NIKKEI

A maravilhosa fusão da rigorosa cozinha japonesa com a picante fantasia da gastronomia peruana tem produzido, nos últimos anos, uma nova família culinária: a “nikkei”. Uma das mais afortunadas expressões da mestiçagem cultural peruana.



BEBIDAS DIVERSAS

Água tônica
Água sem gás
Água com gás
Água com gás importada
Água de coco
Refrigerante
Suco de fruta
Suco de limão
Suco de frutas especial
Limonada suíça

CAFÉ

Café
Café com chantilly
Café com leite

CERVEJAS

Budweiser
Stella Artois
Heineken
Corona
Bohemia 848 Pale Ale

VODKA IMPORTADA

Absolut Elyx
Absolut
Wyborowa
Stolichnaya

VODKA NACIONAL

Smirnoff
Orloff

GIM

Tanqueray
Beefeater

CAIPIFRUTA

Caipifruta Super Premium Absolut Elyx
Caipifruta Importada Absolut
Caipifruta Importada Wyborowa
Caipifruta Importada Stolichnaya
Caipifruta Nacional Smirnoff
Caipifruta Nacional Orloff
Caipirinha

PISCO

Pisco Capel

DRINKS

Pisco Sour
Pisco Fruta Frozen
Cuervo Margarita On The Rocks
CaipiCuervo
Ibiza 43
Carajillo 43
Kraken Black Mojito
Stoli Moscow Mule
Fernet Cola
Mini Beer 43/Shot

TEQUILA (servidas geladas)

Jose Cuervo Especial Gold
Jose Cuervo Especial Silver
1800 Tequila Silver (100% agave)
1800 Tequila Reposado (100% agave)

WHISKYS - 8 anos

The Famous Grouse
Black White
J. Walker Red

WHISKYS - 18 anos

Chivas Regal

WHISKYS - 12 anos

The Macallan Fine Oak (Single Malte)
The Famous Grouse
Johnnie Walker Black
Old Par
Chivas Regal

LICORES

Licor 43
Drambuie
Fireball
Cointreau
Frangelico
Peach tree

RUM IMPORTADO

The Kraken

f /chicamarecife
📷 @chicamarecife

Reservas:
81 99185 4177

 **Avalie-nos também**
tripadvisor® no TripAdvisor



CHICAMA

POR BIBA FERNANDES