

Peje Blanco

Nuestra Carta

Entradas y Piqueos

Leche de Tigre Clásica **S/22.00**

Concentrado de ceviche acompañado de bastones de chicharrón de pescado.

Leche de Tigre de la Casa **S/24.00**

De ají amarillo más cubitos de chicharrón de pescado.

Choros a la Chalaca **S/28.00**

Choros frescos en salsa chalaca, con cebolla, tomate y limón. 8 unidades.

Tequeños de Langostino **S/22.00**

Crujientes tequeños rellenos de langostinos. 6 unidades.

Tequeños de Queso **S/20.00**

Crujientes tequeños rellenos de queso. 6 unidades.

Tortas de Choclo con ceviche de pota **S/28.00**

4 unidades de torta de choclo

Conchas a la Parmesana **S/32.00**

Conchas gratinadas con mantequilla y queso parmesano. 8 unidades

Los Fríos

Ceviche Peje Blanco **S/40.00**

Especialidad de la casa, pesca del día con tortas de choclo y zarandaja.

Ceviche Clásico

El tradicional ceviche peruano preparado con pescado fresco, limón, ají limo y cebolla.

- Pesca del día precio: **S/36.00**
- Cabrilla precio: **S/45.00**
- Lenguado precio: **S/45.00**
- Corvina precio: **S/50.00**

Ceviche Mixto **S/40.00**

Delicioso ceviche con mixtura de mariscos y trozos de pescado.

Ceviche Mixto Especial **S/45.00**

Preparado con mixtura de mariscos selecta (langostino, calamar, pulpo, lapa, conchas de abanico) y pescado del día.

Ceviche de Conchas Negras **S/45.00**

Uno de los ceviches más intensos y sabrosos de la cocina peruana. Conchas negras al limón y cebolla.

Tiradito Bicolor **S/40.00**

Ají amarillo o crema de rocoto o crema de olivo o crema natural.

Pulpo al olivo **S/38.00**

Laminad de pulpo aliñados con crema de olivo.

Por los causas

Causa Peje Blanco

Nuestra causa Peje Blanco es una creación insignia que combina causa marina con salsa a lo macho y pulpa de cangrejo, logrando un equilibrio intenso y sofisticado.

S/40.00

Causa Acevichada

Causa marina de la casa montada con nuestro delicioso ceviche, fusiona lo mejor de la causa limeña con la frescura del ceviche, bañada en una deliciosa leche de tigre que potencia su sabor

S/38.00

Causa de Pulpa de Cangrejo

Delicada y elegante, la causa de pulpa de cangrejo bañada en salsa huancaína, resalta por su textura suave y sabor marino intenso, combinada con papa amarilla y toques cítricos.

S/38.00

Ceviche Mixto Especial

Preparado con mixtura de mariscos selecta (langostino, calamar, pulpo, lapa, conchas de abanico) y pescado del día.

S/45.00

Causa de Langostino en Salsa Cóctel

Nuestra causa de langostino en salsa cóctel ofrece una combinación irresistible de langostinos frescos, salsa de la casa cremosa y con un toque de pisco.

S/36.00

Causa de Pulpo al Olivo

La causa de pulpo al olivo destaca por su fusión de sabores intensos, con láminas de pulpo tierno y una cremosa salsa de aceitunas que realza cada bocado.

S/34.00

Pescados Enteros Fritos

Acompañados de arroz, yuca y salsa criolla

Pescados frescos del día preparados al estilo tradicional

Cabrilla

Pescado fresco de carne firme y sabor intenso, frito hasta quedar dorado y crocante.

S/50.00

Lenguado

Uno de los pescados más apreciados de la costa peruana, con carne suave y delicada.

S/55.00

Chita Frita

Tradicional pescado de la gastronomía marina peruana, muy valorado por su sabor profundo

S/60.00

Preparaciones disponibles:

- Al ajo frito más salsa de ajo
- A lo macho (con mariscos)
- A la meniere (mantequilla y limón)

Pescado de mayor gramaje: consultar precio al mozo.

Peje Blanco
El placer de comer rico

Lun - Dom 8:30am. - 6:00pm.
Malecon San Martin 423 / Distrito de Pucusana

Dúos Marinos

Carretilero

Ceviche de pescado + chicharrón de pota.
Combinación clásica de la gastronomía marina peruana.

S/38.00

Clásico

Ceviche de pescado + arroz con mariscos. Refrescante ceviche de pescado del día más un delicioso arroz con mariscos, preparado con langostinos y calamar.

S/40.00

Oriental

Ceviche de pescado + chaufa de pescado o marisco.
Fusión de cocina marina peruana y chifa.

S/45.00

Mi Causa

Preparado con mixtura de mariscos selecta (langostino, calamar, pulpo, lapa, conchas de abanico) y pescado del día.

S/40.00

Marinero

Tiradito de pescado + arroz con mariscos.
Suave tiradito de pescado más de un delicioso arroz con mariscos.

S/45.00

Norteño

Ceviche de pescado + arroz norteño con mariscos.
Ceviche de pescado fresco más arroz norteño con mariscos, preparado con zapallo loche, culantro y chicha de jora.

S/40.00

Frito

Ceviche de pescado + arroz norteño con mariscos.
Ceviche de pescado fresco más arroz norteño con mariscos, preparado con zapallo loche, culantro y chicha de jora.

S/45.00

Tríos Marinos

Carretón

Ceviche + chicharrón de pota + arroz con mariscos.
Una combinación perfecta para disfrutar varios sabores marinos.

S/49.00

Clásico

Ceviche de pescado + chicharrón de pescado o mixto + arroz con mariscos. Una experiencia marina completa.

S/54.00

Norteño

Ceviche de pescado + chicharrón de pescado + arroz norteño con mariscos, con aromas de culantro y zapallo loche.

S/50.00

Oriental

Ceviche de pescado + chicharrón de pescado + chaufa de pescado o mariscos, con influencia de la cocina chifa..

S/54.00

Mi Causa Crocante

Ceviche de pescado + chicharrón de pescado + causa crocante de atún. Una combinación que te sorprenderá

S/50.00

Recomendación del Chef

Fettuccini a la Huancaína con Lomo Fino Saltado

Pasta con cremosa salsa huancaína acompañada de jugoso lomo fino salteado.

S/43.00

Picante de Mariscos de la Casa

Cangrejo en salsa de mariscos con toque picante, acompañado de arroz, papa sancochada y huevo

S/39.00

Tacu-Tacu a lo Macho "La Isla"

Tradicional tacu-tacu de frejoles y arroz, montado con salsa de mariscos y toque picante

S/39.00

Timbal de Mariscos "Las Ninfas"

Preparado con mixtura de mariscos selecta (langostino, calamar, pulpo, lapa, conchas de abanico) y pescado del día.

S/43.00

Fettuccini de mariscos a la huancaína

Mariscos salteados en ají amarillo con fettuccini en salsa huancaína

S/45.00

Sopas y Sudados

Chilcano Peje Blanco

Sopa reconfortante con trozos de pescado, fideo ángel, cebolla y yuca con toque de cúrcuma (natural y vitamínico).

S/24.00

Sudado de Cabrilla

Pescado entero cocido lentamente con cebolla, tomate y chicha de jora, acompañado de arroz.

S/50.00

Sudado de Lenguado

Versión delicada del tradicional sudado peruano de pescado entero con cebolla, tomate y chicha de jora, más su porción de arroz.

S/50.00

Parihuela "Power"

Potente sopa marina con pescado, mariscos y especias.

S/50.00

Chupe de Camarones

Clásico concentrado de camarones con leche y queso.

S/48.00

Fuentes Familiares

Fuente Trío Familiar (4 aprox.)

Ceviche de pescado, chicharrón de pescado y arroz con mariscos, perfecta para compartir entre varias personas.

S/105.00

Fuente de Ceviche Familiar (4 aprox.)

Ceviche de pescado del día. Generosa porción de ceviche de pescado fresco, preparado al momento con limón peruano.

S/115.00

Fuente Trío Mixto Familiar (4 aprox.)

Ceviche mixto + chicharrón mixto + arroz con mariscos. Una experiencia marina completa para grupos.

S/135.00

Peje Blanco
El placer de comer rico

Lun - Dom 8:30am. - 6:00pm.
Malecon San Martín 423 / Distrito de Pucusana



Rondas Marinas

Ronda Clásica (4 sabores)

S/80.00

Ceviche o tiradito de pescado, arroz con mariscos o chaufa de pescado, chicharrón de pescado, causa y copita de leche de tigre.

Ronda marina 5 continentes (5 sabores)

S/100.00

Combina arroz con mariscos o chaufa de pescado o seviche de pescado o causa o chicharrón de pescado o tiradito.

El rey es el pejerrey

Tiradito Crocante de Pejerrey

S/28.00

Nuestro tiradito crocante de pejerrey combina la frescura del pescado con una textura crujiente única, bañado en una delicada crema de ají amarillo.

Pejerrey acevichado

S/25.00

El pejerrey acevichado de Peje Blanco destaca por su empanizado dorado y crujiente, realzado con una intensa crema acevichada de sabor peruano.

Jaleas, Chicharrones y Plancha

Chicharrón Mixto

S/40.00

Nuestro chicharrón mixto reúne lo mejor del mar, con una fritura crocante de mariscos y pescado fresco, acompañado de salsa criolla tradicional.

Jalea Mixta

S/45.00

La jalea mixta de Peje Blanco combina mariscos seleccionados y filete de pescado en una fritura dorada y crujiente, servida con salsa criolla fresca.

Chicharrón de Pota

S/33.00

Deliciosos bastones de pota frita, dorados y crocantes, acompañados de yuca y salsa criolla con el toque tradicional peruano.

Huevera Frita Clásica

S/30.00

La huevera frita clásica ofrece una textura única y un sabor intenso, acompañada de arroz, yuca y fresca salsa criolla.

Chicharrón de Calamar

S/48.00

Aros de calamar fritos, crocantes por fuera y suaves por dentro, servidos con yuca frita y salsa criolla.

Chicharrón de Pulpo

S/45.00

Láminas de pulpo fritas con una textura tierna y exterior crocante, acompañadas de yuca frita y salsa criolla fresca.

Pulpo a la Parrilla

S/45.00

Nuestro pulpo a la parrilla destaca por su cocción perfecta, jugoso por dentro y ligeramente dorado por fuera, acompañado de papas doradas.

Filete de Pescado a la Plancha

S/35.00

Filete de pescado fresco a la plancha, ligero y saludable, servido con arroz, papas sancochadas, palta y tomate.

Para los Pokes

Combo Kids

S/22.00

El Combo Kids de Peje Blanco ofrece crujientes chicharroncitos de pescado acompañados de papas fritas doradas y arroz blanco, perfecto para los más pequeños.

Arroces

Arroz con Mariscos Clásico

S/38.00

Nuestro arroz con mariscos clásico en Pucusana destaca por su equilibrio perfecto entre arroz meloso de textura arrisotada y mixtura de mariscos frescos.

Arroz con Mariscos Especial

S/42.00

El arroz con mariscos especial de Peje Blanco eleva la experiencia culinaria con una selección Premium de mixtura selecta de mariscos frescos, lapa, pulpo, calamar, langostinos y conchas de abanico.

Arroz Norteño

S/35.00

El arroz norteño combina lo mejor de la cocina del norte del Perú, con sabores intensos, Mojadito de mariscos con zapallo loche, ají amarillo, culantro y chicha de jora.

Arroz Chaufa de Pescado

S/34.00

Nuestro arroz chaufa de chicarrón pescado fusiona lo mejor de la cocina peruana y chifa, con pescado fresco salteado al wok y un sabor ahumado inconfundible.

Arroz Chaufa de Mariscos

S/37.00

El arroz saltado al wok con mixtura selecta de mariscos y frijolito chino esta combinación de mariscos frescos, técnica oriental y sazón peruana en un plato abundante y lleno de carácter

Los Nuevos

Fettuccini Alfredo de langostino

S/38.00

Nuestros fettuccini Alfredo con langostinos destacan por su cremosa salsa italiana al Alfredo y langostinos flambeados que aportan un sabor intenso y sofisticado.

Fettuccini saltado de mariscos

S/38.00

El fettuccini saltado de mariscos combina la técnica del wok oriental con la frescura de los mariscos, logrando un plato lleno de sabor y carácter.

Fettuccini a la huancaína con pollo saltado

S/35.00

Disfruta nuestros fettuccini a la huancaína con pollo saltado, donde la cremosidad de la salsa peruana se une con el sabor intenso del pollo al wok.

Tacu-Tacu con lomo fino saltado

S/40.00

El tacu-tacu con lomo fino saltado es una expresión clásica de la gastronomía peruana, con frejoles y arroz dorados acompañados de jugoso lomo fino.

Chaufa selva y mar

S/38.00

Nuestro chaufa selva y mar fusiona lo mejor de la Amazonía y la costa peruana, con arroz al wok, cecina, cabanossi y mariscos frescos.

Fettuccini al pesto con pescado apanado

S/40.00

El fettuccini al pesto con pescado apanado resalta la frescura de la albahaca, el queso parmesano y el aceite de oliva, acompañado de pescado crocante.

Carnes y Pollos

Lomo Saltado Especial

S/39.00

Jugosos trozos de lomo fino salteados con cebolla y tomate, acompañados de papas fritas y arroz.

Lomo Fino a lo Pobre

S/41.00

Filete de lomo fino, papas nativas, arroz, plátano y huevo fritos.

Suprema de Pollo

S/35.00

Pollo empanizado con papas fritas, arroz y ensalada..

Chicharrón de Pollo

S/35.00

Crujientes trozos de pollo fritos, con guarnición de papas y ensalada.

Pollo a la Plancha

S/37.00

Filete más papa sancochada, palta, tomate, lechuga y huevo sancochado.

Peje Blanco Restobar

Cocteles Clásicos

Piña colada	S/22.00
Pisco Sour Clásico / Maracuyá	S/20.00
Algarrobina	S/20.00
Chilcano Clásico / Maracuyá	S/18.00
Chilcano de menta	S/18.00
Chilcano Océano Peje Blanco	S/20.00
Mojito	S/20.00
Machu Pichu	S/20.00

Cocteles con Vino

Calimocho	S/22.00
Tinto de Verano	S/22.00

Submarino

Amaracuyado de Corona	S/30.00
------------------------------	---------

Especiales

Spiderman Granadina, ron, curaca, ginger	S/26.00
Pantera Rosa Zumo de piña, leche condensada, granadina, vodka	S/28.00
Sunrise Naranja, granadina, ron	S/26.00

Cervezas

Coronita	S/9.00
Corona	S/14.00
Cuzqueña Personal	S/8.50

Bebidas Naturales (vaso)

Limonada	S/8.00
Chicha Morada Natural, con maíz morado y piña	S/8.00
Maracuyá	S/8.00
Maracumango Natural, de maracuya y mango	S/10.00

Gaseosas

Gaseosa Personal Vidrio	S/4.00
Gaseosa PET ½ L	S/6.00
Gordita	S/6.00
Agua mineral	S/4.50

Peje Blanco
El placer de comer rico

Lun - Dom 8:30am. - 6:00pm.
Malecon San Martín 423 / Distrito de Pucusana