

villa & mar  
Restaurant



MENÚ



## PIQUEOS

**Fuentes rellenas con mariscos** ..... \$9.00

Tradicionales patacones de verde rellenos con mariscos gratinados con base de ensaladilla de aguacate aromatizado con ají.

**Ceviche mixto en canasta de verde**..... \$9.00

Ceviche mixto de la casa con salsa de ají limón en canastas de verde acompañado con chips de camote y yuca.

**Chicharrón de pescado y camarón** ..... \$9.00

Pescado y camarón crujiente frito con germen de maíz acompañado con guacamole picante.

**Croqueta de camarón con salsa padrón** ..... \$8.00

Croquetas de papa rellenas de camarón y crema, bañados con salsa de vegetales asados y perejil, sobre lecho de vegetales curtidos en vinagreta.

**Corvichito de pescado**..... \$8.50

Tradicional corviche de pescado con relleno maní acompañado con ensalada criolla y salsa de maní.

**Chupe de langostino**..... \$15.00

Sopa de papas con choclo desgranado y queso, acompañado con langostinos rebozados y aguacate.

**Islote de mariscos** ..... \$17.00

Sopa de mariscos con camarón, aros de calamar, langostino, pulpo, y moluscos bañados en vino blanco con una base de fumet de mariscos y crema.

**Ceviche Villamar**..... \$19.00

Ceviche al estilo de la casa con cangrejo, langostino, camarón, pescado, aro de calamar y pulpo con base de aguachile, rosa de aguacate y coral crujiente de yuca, camote y verde.

**Ceviche limeño**..... \$15.00

Ceviche de corvina encurtido al momento al estilo peruano acompañado de camote, cancha y choclo.

**Curtido de atún rojo al coco**..... \$18.00

Ceviche de atún base de leche de tigre con coco y frutas tropicales de temporada (piña, mango o naranja) con cama de aguacate y vegetales.

**Crousillat de cangrejo: ( P.TEMPORADA)**..... \$ 21.00

Ensalada de cangrejo con papa, juliana de tomate, pimiento, cebolla y aguacate con vinagreta de cilantro, acompañado con uña de cangrejo rebozada con camarón y tempura.

## ENTRADAS (CALIENTES Y FRÍAS)

## PLATOS FUERTE

<b>Corvina gratinada con mariscos o cangrejo</b> .....	<b>\$24.00</b>
Corvina gratinada con marisco o cangrejo con base de parmesano acompañada de vegetales a su gusto y papas rissole.	
<b>Mar y montaña</b> .....	<b>\$19.00</b>
Pasta cremosa con medallón de lomo fino y langostino al grill.	
<b>Langostino en salsa de marisco</b> .....	<b>\$22.00</b>
Langostino bañado en salsa de marisco acompañado con dos guarniciones a su elección, pasta, arroz simple o cremoso y vegetales.	
<b>Pulpo a la gallega</b> .....	<b>\$21.00</b>
Tradicional pulpo a la gallega con papas confitadas y ensalada de vegetales escalivado con naranja.	
<b>Plato al grill</b> .....	<b>\$11.00</b>
(Lomo fino, pechuga de pollo o costilla de cerdo) con sus guarniciones arroz, menestra, ensalada y salsas frías.	
<b>Pollo al balsámico</b> .....	<b>\$10.00</b>
Escalopa de pollo rellena de camarón cocida en balsámico, aromatizada con especias dulces acompañado con vegetales flameados y puré de coliflor.	
<b>Paella de mariscos</b> .....	<b>\$35.00</b>
Tradicional paella española con mix de mariscos vegetales y langostino con un estilo de la casa.	

## SUGERENCIAS Y PLATOS DE TEMPORADA

<b>Salmón con arbóreo tinto</b> .....	<b>\$22.00</b>
Salmón a la plancha acompañado con risotto de hongos al merlot y trilogía de morrones sellados con aceite de garlic.	
<b>Atún encostrado</b> .....	<b>\$17.80</b>
Atún con costra de sésamo acompañado con pasta cremosa de limoncello.	
<b>Langosta a la termidor</b> .....	<b>\$35.00</b>
Langosta en salsa cardenal o termidor con guarnición a su elección arroz, patacones, vegetales o puré.	
<b>Langosta al cliente</b> .....	<b>\$35.00</b>
Elaboración de la langosta al gusto del cliente.	
<b>Cangrejo entero</b> .....	<b>\$27.00</b>
Cangrejo entero al estilo guayaco con shop suey de cangrejo, salsa criolla, maduro cocido y aguacate relleno.	
<b>Pulpo al grill</b> .....	<b>\$18.50</b>
Pulpo al grill con vinagreta tibia de morrones acompañado con humus al estilo de la casa aromatizado con sésamo.	
<b>Ostras al natural</b> .....	<b>\$21.00</b>
Ostras naturales acompañadas con dos tipos de aderezo uno de ají amarillo y el otro un curtido de leche de tigre.	
<b>Corte importado al grill</b> .....	<b>\$29.00</b>
Cortes de res del día al grill bañado en mantequilla de especias y cebolleta acompañado con puré rústico de tocino y ajo tostado, con espárragos a su elección.	

## TÍPICOS

<b>Ceviches</b> .....	\$12.00
Tradicionales ceviches de pescado, camarón o mixto con sus respectivas guarniciones.	
<b>Arroz marineró</b> .....	\$16.50
<b>Arroz camarón</b> .....	\$12.00
<b>Arroz concha</b> .....	\$15.00
<b>Cazuelas</b> .....	\$9.00
Cazuela de pescado, camarón o mixta con ensalada criolla y arroz.	
<b>Camaronés apanados</b> .....	\$11.00
Tradicional camarón apanado con patacones o papa fritas y salsa mil islas.	
<b>Corvina platera</b> .....	\$17.00
Corvina entera frita con ensalada de aguacate patacones y moro de lenteja.	
<b>Corvina a la plancha</b> .....	\$15.00
Filete de corvina a la plancha con ensalada criolla, patacones y moro de lenteja.	

## ENSALADAS

<b>Ensalada cesar con pollo</b> .....	\$9.00
<b>Ensalada cesar con camarones</b> .....	\$11.00

## POSTRES

<b>Brownie con helado</b> .....	\$5.00
<b>Flan de capuchino</b> .....	\$5.00
<b>Cheesecake de frutos rojos</b> .....	\$5.00
<b>Emperador de chocolate</b> .....	\$5.00
<b>Crema Brulee</b> .....	\$5.00

## BEBIDAS SIN LICOR

<b>Gaseosas</b> .....	\$2.50
<b>Agua con o sin gas</b> .....	\$2.50
<b>Agua aromática</b> .....	\$2.50
<b>Café americano o expreso</b> .....	\$3.00
<b>Jugo natural</b> .....	\$4.00

\*Precios incluyen IVA y servicios.

\*Langosta y cangrejo no disponible en tiempo de veda.