

# MI PROPIEDAD PRIVADA

EL SABOR DE LA EXPERIENCIA

## Entrantes Fríos

<b>JARANA DE CEVICHE</b>	S/63.00
Nuestros mejores ceviches en tres presentaciones	
<b>FESTIVAL DE CAUSAS</b>	S/45.00
Nuestras causas en tres presentaciones de pulpa de cangrejo, pescado escabechado y langostinos	
<b>CONCHAS SAN MIGUEL</b>	S/42.00
Especialidad de la casa en una fina chalaquita MPP	
<b>PULPO AL OLIVO</b>	S/45.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa peruana - mediterránea	
<b>LECHE DE TIGRE MPP</b>	S/30.00
Jugo de ceviche tradicional con trozos de pescado y aros de chicharrón de calamar	
<b>CHOROS A LA CHALACA</b>	S/30.00
La tradición del Callao en una deliciosa y fresca presentación	
<b>NUESTRA PAPA A LA HUANCAINA</b>	S/28.00
Suave papa andina cubierta de una cremosa salsa de ají amarillo y queso	
<b>CAUSA DE POLLO</b>	S/35.00
Fina masa de papas amarillas y el sabor limeño	
<b>CAUSA DE PULPA DE CANGREJO</b>	S/38.00
Nuestra causa pero ahora con pulpa de cangrejo popeye	

## Entrantes Calientes

<b>TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO</b>	S/30.00
Tradicional muestra de nuestros sabores en una fina masa crocante	
<b>MASA CROCANTE MARINA MPP</b>	S/33.00
Rellena de mariscos con el secreto de MPP y acompañada de guacamole	
<b>LANGOSTINOS A LA MILANESA</b>	S/40.00
Langostinos empanizados servidos con un contraste de salsas inolvidables (Tártara y coulis de maracuyá)	
<b>LANGOSTINOS PACIFICO</b>	S/45.00
Langostinos con laminas de tocino y empanizado con kiwicha	
<b>WANTANES PERUANOS</b>	S/35.00
Bien taipa acompañados con la salsa de Tamarindo, limo y culantro	
<b>PULPO A LA PLANCHA</b>	S/55.00
Finos y tiernos cortes de pulpo en salsa parrillera	
<b>PULPO PACHAMANQUERO</b>	S/55.00
Tierno pulpo en sabores andinos, una estrella de nuestros platos	
<b>CHICHARRÓN DE POLLO O PESCADO</b>	S/38.00
Tradicional fritura acompañada de una tartara inolvidable	
<b>CHICHARRÓN DE CALAMAR</b>	S/45.00
Crujientes aros de calamar acompañados de yuca frita y tartara	
<b>CONCHAS A LA PARMESANA MPP</b>	S/55.00
Conchas seleccionadas, gratinadas en el mejor queso	
<b>CAUSA TIBIA ESCABECHADA</b>	S/38.00
Recuerdos de antaño con sabor de casa, causa de vegetales y rico pescado escabechado	

## Nuestros Piqueos

<b>TRIO MARINO</b>	S/78.00
Ceviche de pescado - Arroz con mariscos - Chicharrón Mixto	
<b>PIQUEO NORTEÑO</b>	S/78.00
Ceviche mi norte - Causa escabechada - Arroz a la Chiclayana de mariscos	
<b>RONDA FRIA</b>	S/65.00
Causa de pescado - Ceviche de pescado - Conchas de san miguel	
<b>RONDA CRIOLLA</b>	S/65.00
Papa a la Huancaína - Arroz a la Chiclayana de Pollo - Tequeños de lomo saltado	
<b>PIQUEO CALIENTE</b>	S/69.00
Chicharrón Mixto - Langostinos Pacifico - Wantanes peruanos de mariscos	

## Ceviches & Tiraditos

<b>CEVICHE DE LA ABUELA</b>	S/45.00
El ceviche de antes, una vuelta mas en la cocción y mucho sabor	
<b>CEVICHE DE MI NORTE</b>	S/45.00
Estilo trujillo con ají mochero, zarandajas y chifles	
<b>CEVICHE MI PROPIEDAD PRIVADA</b>	S/55.00
Todos los sabores del mar en un plato, disfrute de nuestra especialidad	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	S/45.00
Mixtura de pescado y mariscos, tradición del puerto del Callao	
<b>CEVICHE CLASICO</b>	S/52.00
De pescado y conchas negras, un clasico en su plato	
<b>CEVICHE ACHORAO</b>	S/45.00
Como en carretilla, pescado y chicharrón de calamar	
<b>CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS</b>	S/48.00
Con las sabrosas conchas negras de Tumbes	
<b>CEVICHE DE CHAMPIÑONES</b>	S/38.00
¿Quién dijo que no podemos con un ceviche de vegetales? Ahí lo tienes	
<b>TIRADITO MIXTO</b>	S/48.00
Fina presentación de pulpo y pescado en una innovadora presentación	
<b>TIRADITO AL AJÍ AMARILLO O NATURAL</b>	S/40.00
Ají tradicional del Perú con jugosos limones y cortes de pescado finamente presentados	

**¡BIEN TAIPÁ!**

## Arroces y Pastas

<b>ARROZ CON MARISCOS MPP</b>	S/48.00
Sabores de mar con arroz de sabor sin igual	
<b>ARROZ A LA CHICLAYANA</b>	S/50.00
Como el arroz con pato pero de mariscos	
<b>CHAUFA DE MARISCOS AL WOK</b>	S/52.00
El tradicional Plato Chino Peruano con mixtura del mar	
<b>CHAUFA BLANCO CON TORTILLÓN DE LANGOSTINOS</b>	S/52.00
Arroz salteado con vegetales montado de un contundente tortillón de langostinos	
<b>TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS</b>	S/55.00
TACU TACU CON MILANESA DE PESCADO	S/48.00
TACU TACU CON SALTADO DE LOMO O MARISCOS	S/52.00
TACU TACU DE GARBANZO CON LOMO SALTADO	S/52.00
TALLARÍN FRUTOS DE MAR	S/48.00
TALLARINES AL PESTO CON BISTEC APANADO	S/48.00
TALLARINES SALTEADOS CON POLLO O CARNE	S/45.00
TALLARINES A LA HUANCAINA CON LOMO AL PISCO	S/48.00

## Fondos

<b>AJÍ DE MARISCOS o GALLINA</b>	S/50.00
Sea con guitarra o con cajón se armó la jarana, Lima de antaño en su mesa	
<b>MILANESA DE PESCADO O POLLO CON ARROZ Y P/FRITAS</b>	S/45.00
SECO NORTEÑO DE ASADO DE TIRA CON FRIJOLES	S/55.00
Plato de familia corte especial de res y los mejores frejoles canarios	
<b>LOMO SALTADO MPP</b>	S/52.00
Lomo fino de fuego y pasión, de costumbre y tradición	
<b>PESCADO A LO MACHO</b>	S/52.00
Fresco filete bañado con una potente salsa de mariscos	
<b>JALEA MIXTA MPP</b>	S/58.00
Plato punche, gran reunión de pescado, mariscos y yucas en fritura coronada con sarza criolla	
<b>PARRILLA MARINA</b>	S/85.00
Nuestro Chef puso a la parrilla a todos los mariscos en MPP	
<b>CAU CAU DE MARISCOS</b>	S/48.00
Mixtura de mariscos con papas, ají amarillo y hierba buena	

## Sopas

<b>CHILCANO DE PESCADO</b>	S/38.00
Concentrado de pescado	
<b>SUDADO DE PESCADO</b>	S/45.00
Filete de pescado cocido en su propio jugo con cebollas y tomates al aroma de chicha de jora	
<b>PARIHUELA</b>	S/50.00
Sopa de puerto con cangrejo, pescado y mariscos	
<b>CHUPE DE LANGOSTINOS</b>	S/55.00
Arequipa, en una tradicional sopa de antaño y tradición	
<b>SOPA CRIOLLA</b>	S/40.00
Carnecita picada y todo el cariño de casa	

## Ensaladas

<b>ENSALADA MIXTA DE LA CASA</b>	S/28.00
Mixtura de verduras en un aderezo de la casa finamente preparado	
<b>ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS</b>	S/32.00
La tradicional ensalada MPP	
<b>ENSALADA MI PROPIEDAD PRIVADA</b>	S/35.00
Frescura y contraste de sabores y texturas	
<b>EXTRAS POLLO (ENSALADAS)</b>	S/10.00
<b>EXTRAS LANGOSTINOS (ENSALADAS)</b>	S/10.00
<b>EXTRA DE PESCADO (ENSALADA)</b>	S/10.00

## Guarniciones

<b>ARROZ CON CHOCLO</b>	S/10.00
<b>PAPAS FRITAS O DORADAS</b>	S/10.00
<b>LEGUMBRES COCIDAS A LA MANTEQUILLA</b>	S/16.00
<b>ESPARRAGOS A LA PLANCHA</b>	S/16.00
<b>CAMOTE SANCOCHADO</b>	S/10.00
<b>YUQUITAS FRITAS</b>	S/12.00

## Postres

<b>PICARONES MPP</b>	S/22.00
Lima y su tradición Aros del cielo en miel de Chancaca, higos y especias	
<b>PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO Y HELADO</b>	S/24.00
Pastre de tradición	
<b>CREMA VOLTEADA AL PISCO</b>	S/20.00
Tradicional Flan al que nuestro chef le puso el sabor del Perú, ¡Salud con Pisco!	
<b>HELADOS - 3 SABORES</b>	S/18.00

**¡BIEN SERVIDO!**

## Café e Infusiones

<b>CAPUCCINO</b>	S/12.00
<b>CORTADO</b>	S/10.00
<b>EXPRESSO</b>	S/10.00
<b>AMERICANO</b>	S/10.00
<b>INFUSIONES</b>	S/8.00

## Refrescantes

<b>LIMONADA, CHICHA O MARACUYÁ JARRA</b>	S/14.00
<b>LIMONADA, CHICHA O MARACUYÁ VASO</b>	S/8.00
<b>GASEOSA PERSONAL, INKA, COCA, FANTA, SPRITE</b>	S/7.00
<b>AGUAS SAN MATEO</b>	S/6.00

## Aperitivos

<b>CALICHIN</b>	S/30.00
Ron Platanion, naranja, maracuyá, crema de coco	
<b>MI TIERRA</b>	S/30.00
Pisco, maracuyá, chicha de jora, clara, jarabe de goma	
<b>PISCO SOUR</b>	S/24.00
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b>	S/40.00
<b>MARACUYÁ SOUR</b>	S/25.00
<b>CHILCANO DE PISCO</b>	S/25.00
<b>CHILCANO DE MARACUYÁ</b>	S/25.00
<b>CUBA LIBRE</b>	S/22.00
<b>ALGARROBINA</b>	S/28.00
<b>VODKA O GYN TONIC</b>	S/28.00

## Cervezas

<b>CUSQUEÑA DORADA</b>	S/9.00
<b>CUSQUEÑA DOBLE MALTA</b>	S/9.00
 <b>CUSQUEÑA ROJA</b>	S/9.00
<b>CUSQUEÑA TRIGO</b>	S/9.00
<b>CUSQUEÑA NEGRA</b>	S/9.00
 <b>STELLA ARTOIS</b>	S/12.00
 <b>CORONA</b>	S/12.00
 <b>MICHELOB</b>	S/11.00
 <b>BECKS</b>	S/10.00
 <b>BUDWEISER</b>	S/9.00
 <b>PACÍFICO</b>	S/8.00
 <b>PILSEN</b>	S/8.00
<b>CRISTAL</b>	S/7.00

## Vinos

### BLANCOS

<b>INTIPALKA CHARDONAY</b>	S/60.00
<b>SANTA ANA TORRONTES (ARGENTINA)</b>	S/70.00
<b>7 COLORES SAUVIGNON BLANC (CHILE)</b>	S/80.00
<b>PULENTA ESATTE CHARDONAY VIII (ARGENTINA)</b>	S/95.00
<b>CANALLAS (ESPAÑOL)</b>	S/90.00
<b>MALA VIDA BLANCO (ESPAÑOL)</b>	S/98.00

### TINTOS

<b>INTIPALKA MALBEC</b>	S/60.00
<b>SANTA ANA MALBEC (ARGENTINO)</b>	S/70.00
<b>BALA PERDIDA TINTO (ESPAÑOL)</b>	S/98.00

### ROSADO

<b>LA FLOR MALBEC</b>	S/98.00
-----------------------	---------

### VINO COPA

<b>SANTA ANA BLANCO SAUVIGNON BLANC</b>	S/16.00
<b>SANTA ANA TINTO MALBEC</b>	S/16.00

**DELIVERY GRATIS**



**914 002 469**

FIJO: 566 0237 / 578 7110

Haz tu pedido con anticipación

### Entrantes Fríos

- PULPO AL OLIVO S/45.00
- LECHE DE TIGRE MPP S/30.00
- NUESTRA PAPA A LA HUANCAINA S/28.00
- CAUSA DE POLLO S/35.00
- CAUSA DE PULPA DE CANGREJO S/38.00

Nuestra causa pero ahora con pulpa de cangrejo popeye

- TALLARÍN FRUTOS DE MAR S/48.00
- TALLARINES AL PESTO CON BISTEC APANADO S/48.00
- TALLARINES SALTEADOS CON POLLO S/45.00
- TALLARINES SALTEADOS CON CARNE S/45.00
- TALLARINES A LA HUANCAINA CON LOMO AL PISCO S/48.00

### Entrantes Calientes

- TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO S/30.00
- MASA CROCANTE MARINA MPP S/33.00
- LANGOSTINOS PACIFICO S/45.00
- WANTANES PERUANOS S/35.00
- PULPO A LA PLANCHA S/55.00
- CHICHARRÓN DE PESCADO S/38.00
- CHICHARRÓN DE POLLO S/38.00
- CHICHARRÓN DE CALAMAR S/45.00
- CAUSA TIBIA ESCABECHADA S/38.00

### Fondos

- AJÍ DE MARISCOS S/50.00
- AJÍ DE GALLINA S/50.00
- MILANESA DE PESCADO CON ARROZ Y P/FRITAS S/45.00
- MILANESA DE POLLO CON ARROZ Y P/FRITAS S/45.00
- SECO NORTEÑO DE ASADO DE TIRA CON FRIJOLES S/55.00
- LOMO SALTADO MPP S/52.00
- PESCADO A LO MACHO S/52.00
- JALEA MIXTA MPP S/58.00
- CAU CAU DE MARISCOS S/48.00

### Ceviches y Tiraditos

- CEVICHE DE LA ABUELA S/45.00
- CEVICHE DE MI NORTE S/45.00
- CEVICHE MIXTO S/45.00
- CEVICHE CLASICO S/52.00
- CEVICHE ACHORAO S/45.00
- CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS S/48.00
- CEVICHE DE CHAMPIÑONES S/38.00
- TIRADITO AL AJÍ NATURAL S/40.00
- TIRADITO AL AJÍ AMARILLO S/40.00

### Sopas

- CHILCANO DE PESCADO S/38.00
- SUDADO DE PESCADO S/45.00
- PARIHUELA S/50.00
- CHUPE DE LANGOSTINOS S/55.00
- SOPA CRIOLLA S/40.00

### Ensaladas

- ENSALADA MIXTA DE LA CASA S/28.00
- ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS S/32.00

### Arroces y Pastas

- ARROZ CON MARISCOS MPP S/48.00
- ARROZ A LA CHICLAYANA S/50.00
- CHAUFA DE MARISCOS AL WOK S/52.00
- TACU TACU CON PICANTE DE MARISCOS S/55.00
- TACU TACU CON MILANESA DE PESCADO S/48.00
- TACU TACU CON SALTADO DE LOMO S/52.00
- TACU TACU CON SALTADO DE MARISCOS S/52.00
- TACU TACU DE GARBANZO CON LOMO SALTADO S/52.00

### Postres

- PICARONES MPP S/22.00
- PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO S/24.00
- CREMA VOLTEADA AL PISCO S/20.00

Causa de pollo



Ceviche achorado