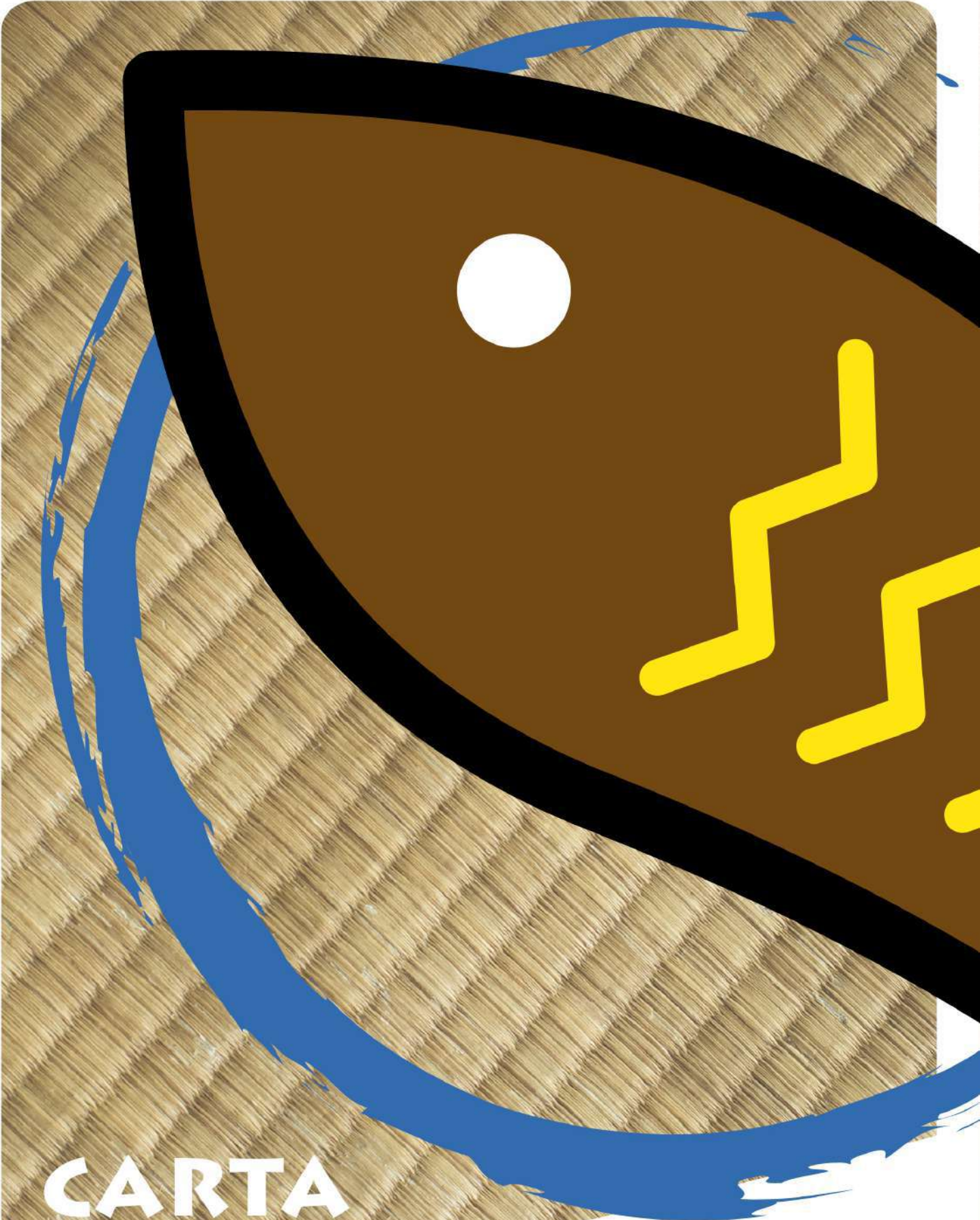
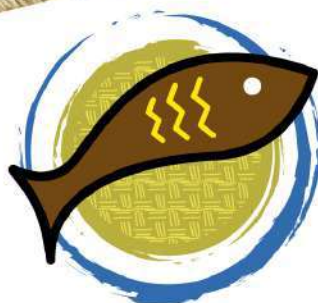




CARTA

2025



**Punto
Marino**
RESTAURANT
CON UN TOQUE NIKKEI



ENTRADAS



CAUSA
PUNTO
MARINO



TEQUEÑOS
PUNTO
MARINO

CESHIMI 🍴🌶️

El cebiche peruano y el sashimi japonés, mezcla precisa de sabores que hacen de esta fusión una experiencia que no olvidarás. **53**

SUMIKATA 🍴🌶️

Champiñones con pulpos salteados y flambeados con exóticas especias japonesas en aceite de oliva y vino blanco. **52**



CESHIMI

CAUSA PUNTO MARINO 🍴

Pulpa de cangrejo, palta y huevo, bañada en nuestra exquisita y original crema a base de ají amarillo, definitivamente es un pecado dejar de probarlo. **49**

CAUSA NIKKEI 🍴

Pop corn de pescado al panko, palta y huevo, bañada en nuestra salsa acebichada con el toque de la casa. Altamente recomendada. **45**

RAICES DE MAR 🍴

Prueba la variedad de nuestras 3 causas en un solo plato. Perfecto para compartir y descubrir. **51**

ANTICUCHAO 🌶️

Mixtura de mariscos sazonado con aderezo de anticucho con guarnición de choclo y papa dorada, al muy estilo peruano. **39**



CAUSA NIKKEI

TEQUEÑOS PUNTO MARINO 🍴

Deliciosos y crocantes tequeños con generoso relleno de queso mozzarella, pimienta y langostinos, ideal para empezar un almuerzo espectacular. **33**

CHORITOS A LA CHALACA

Tradicional entremés de choros con cebolla, tomate, choclo, limón y especias. **30**



COMBINACIONES



GOLAZO PUNTO MARINO

Un popurrí de nuestros platos más reconocidos, **arroz espacial**, chicharrón de cebiche, **tiradito a la crema** y nuestra engreída causa Punto Marino, todo un golazo de sabor. **66**



NIKKEI

Genial propuesta de sabores nikkei: delicioso chaufa de pescado, tacu tacu Punto Marino y nuestro original ceshimi. **53**



CAUSERA

Nuestra causa Punto Marino, acompañada de la tradicional jalea y su infaltable cebiche de pescado. **54**



TRIO MARINO

Arroz con mariscos, la potente jalea y el suave **tiradito a la crema**, que hacen una perfecta comunión marina. **54**



CHALACA

Para la gente brava: Arroz con mariscos, jalea y choritos a la chalaca. **51**



MISTURERA

Muy querido durante varias ediciones de la feria Mistura: nuestro espectacular **arroz espacial** acompañado de nuestro reconocido **tiradito a la crema**. **48**



ARROCERA

Uno de los platos más populares de nuestra carta: Cebiche tradicional con nuestro arroz con mariscos. **47**



CHICHARRONERA

Crocantes chicharrones mixtos servidos con un fresco cebiche tradicional de la pesca del día. **47**





CHICHARRONES



CHICHARRON MIXTO
PUNTO MARINO

CHICHARRON MIXTO PUNTO MARINO 
Pescados y mariscos con nuestro empanizado de panko acompañado de una deliciosa salsa nikkei, toda una experiencia oriental. **54**

CHICHARRON DE CALAMAR PUNTO MARINO 
De excelente textura acompañada de una deliciosa salsa que jamás olvidarás, realmente una exquisitez **54**

CHICHARRON DE PESCADO PUNTO MARINO 
Como el anterior pero en pescado. **48**



CHICHARRON DE CEBICHE 
Sabor incomparable de un cebiche hecho chicharrón, ¡No te lo puedes perder! **48**

CHICHARRON DE PESCADO
Crujiente de textura y tradicional sabor acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras. **43**

CHICHARRON DE LANGOSTINOS
Langostinos al panko acompañados con salsa acebichada **47**

CHICHARRON DE CALAMAR
Aros de calamar servidos con diversas salsas de Punto Marino y acompañadas de yuquitas doradas. **47**

JALEA PERSONAL
Filete de pescado y mariscos, con las doraditas yuquitas fritas y con las salsas que no olvidarás. **47**



JALEA
PERSONAL



CEBICHES



CEBICHE
PUNTO MARINO

CEBICHE PUNTO MARINO 👍
Plato emblemático de Punto Marino: Mariscos flambeados con pisco, mezclados con nuestra crema amarilla y pescado, acompañados de deliciosos langostinos y un toque de queso, realmente para chuparse los dedos. **64**



CEBICHE DE PESCADO 🌶️ 🍴
Infaltable en cualquier restaurante marino, pescado fresco con limón, especias, canchita crocante, camote, choclo con un pequeño toque oriental. **42**

CEBICHE MIXTO 🌶️ 🍴
Tan tradicional e imponente como el cebiche de pescado mezclados con frescos mariscos, infaltable sabor para todo comensal. **47**

CEBICHE DE PESCADO A LA CREMA
Delicioso cebiche a base de nuestra exquisita crema amarilla. **43**



CEBICHE DE CONCHAS NEGRAS 🌶️ 🍴
Venido del norte para usted: plato a base de limón acompañado con el imponente sabor de las conchas negras. (Consultar disponibilidad) **46**

TIRADITO A LA CREMA 🍴
Espectacular plato a base de pescados cortados en tiras marinados en limón y mezclados con nuestra original crema de ají amarillo, uno de los platos más pedidos en Mistura. **43**



LECHE DE TIGRE 🌶️ 🍴
PUNTO MARINO
Mariscos, pescados, champiñones y trocitos de chicharrones, recomendable y de muy generosa porción. **32**



LECHE DE TIGRE 🍴 🌶️
Néctar a base de pescado, limón, ají y los demás ingredientes del cebiche, sencillo pero delicioso. **15**

TIRADITO TRICOLOR
Variedad de tiraditos de ají amarillo, de olivo y al natural. **54**





ARROCES



ARROZ ESPACIAL PUNTO MARINO 👍
Simplemente de otro mundo: Arroz servido con generosos mariscos, queso, chorizo ahumado, pollo, chanco y envueltos en nuestros ingredientes secretos. Otro de los engreídos de Mistura. 55

ARROZ CON MARISCOS

Uno de los platos más deliciosos de la gastronomía peruana con nuestra especial salsa norteña y en Punto Marino se convierte en una experiencia inigualable. 45



CHAUFA DE MARISCOS

Peruano o chino, no importa, pero el de Punto Marino, es sencillamente inolvidable. ¡Buen provecho! 44

CHAUFA DE PESCADO

Sencillamente exquisito y ya no necesitas ir al barrio chino para encontrar ese sabor singular. 41



PLATOS PARA NIÑOS



MILANESA DE PESCADO JR.

MiniFilete de pescado al panko acompañado de papas fritas. 27

MILANESA DE POLLO JR.

MiniFilete de pechuga de pollo al panko acompañado con papas fritas 26
(Consultar disponibilidad)



NUGGET DE POLLO

Piezas de pollo con guarnicion de papas fritas en bastones. 24



MILANESA DE PESCADO JR.



SOPAS



CHUPE DE CAMARONES PUNTO MARINO

Desde los recetarios de antaño llega con amor llega para conquistarlo con su sabor, muy al estilo Punto Marino en una presentación original. 74

CHUPE DE PESCADO

Para los amantes del pescado nuestro delicioso chupe, al estilo de Punto Marino. 42

PESCADO SUDADO

Filete de pescado sumergido en deliciosos sabores concentrados en un caldo realmente espectacular. 43

PARIHUELA PUNTO MARINO

¿Roja por tradición? la nuestra es verde por convicción, y se la entregamos para su total satisfacción. 55

Consultar disponibilidad

AGUADITO FRUTOS DEL MAR

Mariscos con fondo de choros y pescado fresco, culantro y espinaca acompañados de verduras y arroz, toda una explosión de sabor ¡Atrévete! 39

Consultar disponibilidad



TACU TACU



TACU TACU PUNTO MARINO

Unión del tacu tacu peruano y una salsa con mariscos de sabores nikkei, una delicia digna de Incas y Emperadores. 47

TACU TACU EN SALSA MARISQUERA

Infalible combinación de tacu tacu bañado en salsa marisquera que resulta irresistible al paladar. 47

TACU TACU ANTICUCHAO

Nuestra deliciosa masa de frejoles y tocino acompañada con mariscos en salsa de anticucho, una combinación espectacular. 47

TACU TACU CON SALTADO DE PESCADO

Con todo el sabor ahumado de los fogones tradicionales, sabrosos trozos de pescado con cebolla, tomate y aji amarillo salteado 47



TACU TACU
EN SALSA MARISQUERA



PASTAS



FETTUCCINI
EN SALSA DE
LANGOSTINOS

FETTUCCINI EN SALSA DE LANGOSTINOS 🍴

Nuestra deliciosa salsa de langostinos en una combinación perfecta con fettuccini en todo su punto. 53

🍴 TALLARIN SALTADO DE MARISCOS

Fusión de la cocina nikkei y peruana donde resalta la mixtura de mariscos con ese toquecito de flambeado como en todos nuestros saltados. 43

FETTUCCINI AL AJILLO

Nuestra sabrosa salsa de ajo, aji amarillo y mariscos con el sabroso fettucini forman una union espectacular para el almuerzo. 49

🍴 TALLARIN SALTADO DE PESCADO

Tallarines con ese toquecito de flambeado dando protagonismo al pescado 41

FETTUCCINI EN SALSA MARISQUERA

El exquisito fettucini cubierto con nuestra deliciosa salsa marisquera 53



FETTUCCINI
EN SALSA
MARISQUERA



PLATOS DE FONDO



PESCADO A LA PLANCHA



PESCADO A LA PLANCHA

Con especias y aceite de oliva, acompañado de verduras y champiñones salteados y flambeados con vino blanco. **43**

PESCADO AL AJO PUNTO MARINO

Delicioso manjar en salsa oriental a base de ajo y acompañada de nabos encurtidos. **45**

MILANESA PUNTO MARINO

Crocante filete de pescado con nuestro empanizado especial de panko. **43**

PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Sabroso filete con una exquisita salsa de champiñones. **45**

PESCADO FRITO

Filete de pescado, acompañado con crocantes yucas doradas, arroz y salsas, algo clásico para un almuerzo marino. **41**

AJI DE LANGOSTINOS

Una aproximación al ají de gallina pero con langostinos, umm... **48**

PESCADO A LA CHORRILLANA

Filete acompañado con un saltado a base de cebolla, tomate y mucho mas... **43**

SALTADO DE PESCADO

Flambeado y el toque nikkei que nos caracteriza. **41**

PESCADO A LA CHORRILLANA



PLATOS NO MARINOS



Toque
Nikkei



Toque
Picante



Picante



Recomendado



LOMO
FINO SALTADO

LOMO FINO SALTADO



Símbolo de nuestra gastronomía nacional:

Suave y exquisito lomo fino acompañado de nuestras peruanísimas papas y platanitos fritos
¡Te aseguramos que será uno de tus engréidos!

59

BISTECK A LO POBRE

Jugoso bistec de lomo fino acompañado de papas fritas, plátano, huevo frito y un riquísimo arroz graneado, simple pero inolvidable.

59

POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo con especias y aceite de oliva a la plancha acompañado con verduras salteadas y flameadas.

38

MILANESA DE POLLO

Filete de pechuga de pollo empanizado al panko acompañado de papas doradas y arroz

38



POLLO A LA
PLANCHA

*PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES

NO se aceptan billetes mayores a US\$20.00 / Imágenes y colores referenciales / Cambios sujetos sin previo aviso / Precios incluyen impuestos y servicios/Precios expresados en soles.



BEBIDAS, TRAGOS Y POSTRES

*PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES

BEBIDAS E INFUSIONES

Chicha Vaso	7.00
Chicha Jarra	22.00
Chicha 1 Litro	17.00
Chicha 0.5 Litro	9.00
Limonada Vaso	7.00
Limonada Jarra	23.00
Limonada Frozen Vaso	9.00
Limonada Frozen Jarra	30.00
Inca Kola (normal/Zero)	8.00
Coca Cola (normal/zero)	8.00
Agua mineral con/sin gas	7.00

CERVEZAS

Pilsen 630ml	17.00
Cuzqueña Dorada 620ml	17.00
Cuzqueña Negra 620ml	17.00
Cuzqueña Trigo 620ml	17.00

VINOS

Tacama Gran Blanco	64.00
Tacama Gran Tinto	64.00

TRAGOS

Pisco Sour	21.00
Pisco Sour de Maracuyá	21.00
Coctel de Algarrobina	21.00
Chilcano	21.00
Chilcano de Maracuyá	21.00

POSTRES

Picarones(4 aros)	13.00
Mazamorra Morada	12.00
Arroz con leche	12.00
Yucamochi	7.50
Crema Volteada	17.00

Consultar disponibilidad



CREMA
VOLTEADA

Consultar disponibilidad



PICARONES

Consuma bebidas alcoholicas con moderación, si toma no maneje

NO se aceptan billetes mayores a US\$20.00 / Imágenes y colores referenciales / Cambios sujetos sin previo aviso / Precios incluyen impuestos y servicios