

En Fiesta Chiclayo Gourmet se cocina con el compromiso de preservar las especies que hacen grande nuestra cocina. Cumplimos con todas las vedas que indica el sector; y por esa razón no empleamos camarones ni conchas negras en la preparación de nuestros platos.

Abrebocas (unidad)

Salchicha Ferreñafana y huevos de nuestro rancho sobre pan tosta

Crocante de mero sobre pan tosta y/o

Pejerrey crocante sobre pan tosta, cebollas y ajíes

S/. 9.00

Medallón de bife de ternera a la parrilla, cocción ³/₄ y mostaza en grano

S/. 15.00

Pescados del Día

En nuestra casa siempre ha mandado el mero murike el rey de los pescados, así lo supieron los moches, ahora nos acompañan a completar la oferta otros finos compañeros en este interminable viaje: cachema, cabrilla, pirucho, fortune, chita, rinchin, tramboyo, lenguado, corvina.



Cebiche Clásico Fiestero al Instante

Daños de panza de mero murike, cebolla rosada, limón, sal y ajíes limo y cerezo

S/. 110.00

Cebiche Caliente

Cocido en termino medio en brasas de carbón natural (mero murike, aji amarillo, culantro, cebolla china, limón, chicha de jora, sal)

S/. 110.00

Cebiche de Picantería

Cabrilla, Cachema o fortune de "pinta" es decir de pesca artesanal, choclo recién frito sazonado con culantro, ajos, apio, aji mochero y rocoto, sal y cebolla recién picada, finalizamos con algas yuyo o cochayuyo.

S/. 110.00

Chinguirito

El gran pez guitarra de Sechura, Piura

S/. 69.00

Cebiche de los Moches

Filetes de Mero murike u otro compañero disponible en el día, curado en sal por una hora, leche de tigre de ají amarillo y choclo crocante.

S/. 110.00

Cebiche Asustado

de Pulpo, caracoles y cabezas de calamar, cocción al vapor instantánea (30 segundos).

S/. 79.00

Langosta de Puerto Eten x 500 gr. preparación al gusto (consultar)

S/. 150.00

Langostinos Jumbo al gusto x 300 g

S/. 100.00

Causa Norteña

con cortes de mero murike curado en sal, pasado por agua o crocante

S/. 110.00



Espesado

De choclo y culantro con mero y arroz al palillo

S/. 110.00



Sudado Norteño de Lomo de Mero Murike

S/. 110.00

Arroz Mojadito

con mero murike, langostinos, calamares, pulpo, conchas de abanico y caracoles

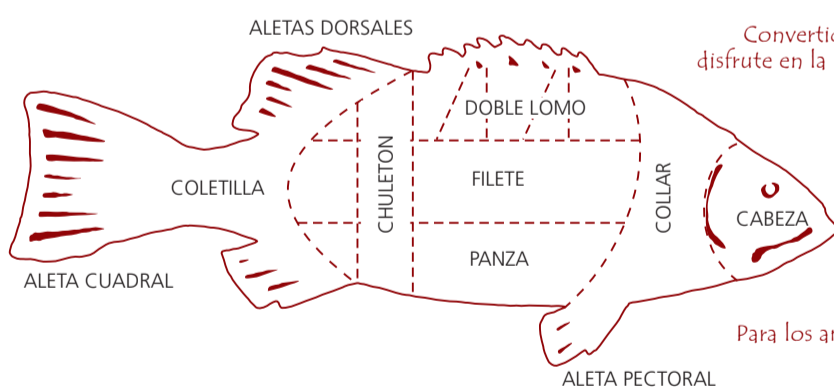
S/. 110.00



Saltado de Mero Murike al Wok Clásico

S/. 110.00

Los Cortes de FIESTA (precio por 1/2 kilo)



Collar

S/. 130.00

Convertido ya en clásico de nuestra casa, encontrar el disfrute en la fibra de la nuca, la gelatina de la manzana, la grasa del pecho y lo crocante de las aletillas.

Doble Lomo

S/. 200.00

Para aquellos que solo la pulpa los seduce

Panza

S/. 200.00

Carne grasa, grasa carne, sabor y mas sabor

Coletilla

S/. 130.00

Para los amantes de la gelatina y grasa pegada al hueso principal y cartilago de la cola

Chuletón

o Medallón

S/. 200.00

Las Tortillas

De Raya Deshidratada, un clásico de nuestra casa

S/. 59.00

De Pato al Ajo, medallones de pato saltados al wok y ajos crocantes

S/. 100.00

De Erizo, lenguas de erizo de Moquegua y acompañado de algas marinas

S/. 80.00

De Pisco, (conchas de abanico y almejas jumbo)

S/. 70.00

De Daños de Lomo Fino de Ternera

S/. 100.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:



celiacos



diabéticos



hipertensos

Patos, Patitas, Pollos, Gallinas, Pichones

De nuestra propia crianza, del "Rancho del Conde", totalmente orgánicos.

Arroz con pato a la chichlayana (preparación al momento en ollita de fierro fundido personal)	S/. 100.00
Pato en arroz apañadito de alverjas verdes al estilo Fiesta preparación al momento en ollita de fierro fundido personal	S/. 100.00
Patita asada en horno a la criolla, vegetales y arroz blanco humeante. (Pza. Entera o 1/2 pza.)	S/. ... 270/170
Arroz frito con pato asado y vegetales chinos	S/. 100.00
Gallina asada en horno a la criolla (Pza. Entera o 1/2 pza.) Estofada, en ají y caldo	S/. CONSULTAR
Pichones de palomas de castilla cocidos en horno, con tallarines rojos o arroz con vegetales.	S/. 59.00

Cabruto

Sangrecita de cabrito	
Chirimpico de cabrito y loche como en el mismísimo norte	S/. 49.00
Cabruto de leche en salsa de seco Fiesta	
Cabruto de leche al horno	
Costillar de cabrito de leche braseado en carbón	S/. 100.00

Vacuno, solo usamos ternera (8m)

Espesado De choclo y culantro con punta de pecho arroz al palillo y cebiche de mero	S/. 100.00
Saltado de lomo fino de ternera	
Seco de lomo fino Fiesta de ternera	
Lomo fino a lo pobre de ternera	
Sábana de lomo fino apanado con tacu tacu	
Lomo fino apanado "FIESTA"	S/. 100.00

Sopas y Cremas

Crema espárragos, crema de loche, cremas de ajos y arracacha	S/. 39.00
---	-----------------

Guarniciones

- **Ensalada fresca de la casa**, variedad de lechugas, palta, tomates confitados, aros de cebolla, vinagreta de aceite de oliva y aceite de sachaínchi. S/. 35.00
- **Legumbres cocidas al vapor y salteadas en wok**, champiñones, puntas de espárragos verdes, zanahoria, brócoli, vainita
- **Papas amarillas estrujadas** con aceitunas cebollines y aceite de oliva extra virgen
- **TacuTacu** de frijoles blancos
- **Arroz de pato crocante** (concolón) S/. 29.00
- **Berenjenas, Alcachofas y Espárragos en Aceite de Oliva** S/. 35.00

Platos de nuestra carta sugeridos para:

celiacos diabéticos hipertensos