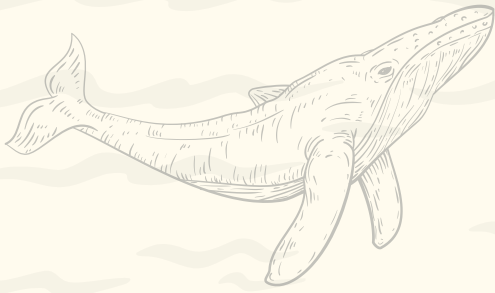


MANOURA

RESTO ◦ BAR





Roberto C. Olortegui V.

Carlos D. Olortegui V.

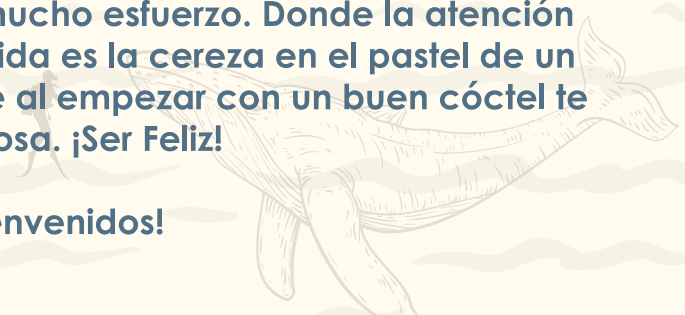
MANQURA

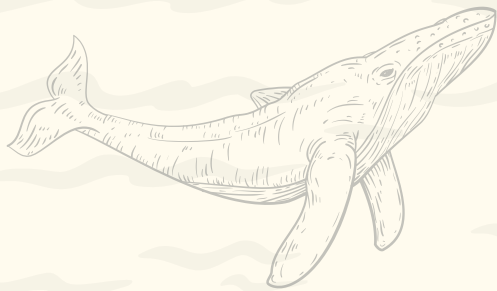
RESTO ◦ BAR

ManQura es un homenaje a Máncora, su comida, su gente y su cultura.

Manqura es una expresión de amor y mucho esfuerzo. Donde la atención te abraza por lo cálida que es y la comida es la cereza en el pastel de un espacio pensado para quedarse. Donde al empezar con un buen cóctel te invita solo a una cosa. ¡Ser Feliz!

¡Sean todos bienvenidos!





ENTRADAS

S/ 38.00

CANASTA DE PATACONES EN SALSA DE MARISCOS (4 UNID)
Rellena de salsa de mariscos ahumada y chalaquita de palta

S/ 38.00

CANASTA DE PATACONES ACEVICHADO (4 UNID)
Rellenos de nuestro ceviche aromático y chalaquita de palta

S/ 38.00

CONCHAS EN SALSA DE PORTOBELLO (3 UNID)
Explosión de sabor en tu boca
"Recomendación del Chef"

S/ 36.00

DELICIOSAS CONCHAS A LA PARMESANA (3 UNID)

S/ 36.00

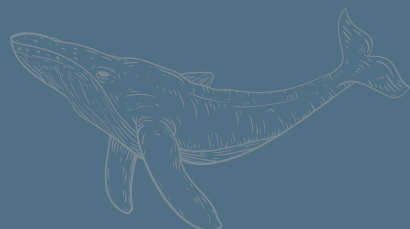
WANTANES RELLENOS DE LANGOSTINOS (6 UNID)
Acompañado de salsa tamarindo especial

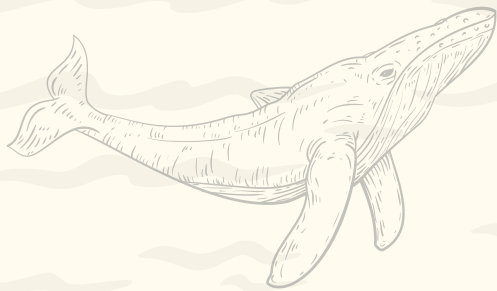
S/ 36.00

TEQUEÑOS RELLENOS DE LOMO SALTADO (6 UNID)
Acompañado de crema huancaína ahumada

S/ 36.00

TEQUEÑOS RELLENOS DE LANGOSTINOS Y FINAS HIERBAS (6 UNID)
Acompañado de nuestro guacamole de la casa





S/ 34.00

TEQUEÑOS RELLENOS DE QUESO (6 UNID)
Acompañado de nuestro guacamole de la casa

S/ 38.00

HABANOS RELLENOS DE LANGOSTINOS
Langostinos salteados y enrollados en masa artesanal
bañados en salsa nikkei y cebollas caramelizadas con menta
"Recomendación del Chef"

S/ 38.00

LANGOSTINOS AL PANKO ESTILO MANQURA (4 UNID)
Acompañados con guacamole de palta punta
y reducción de vino tinto

S/ 38.00

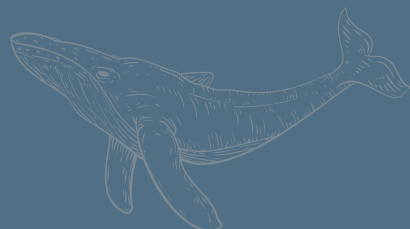
MARISCOS A LA PIEDRA
Frutos del mar ahumados al estilo parrillero
"Recomendación del Chef"

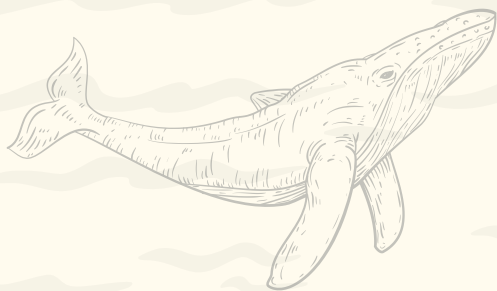
S/ 36.00

UÑAS DE CANGREJO RELLENAS (3 UNID)
Acompañadas con salsa cantonesa de la casa

S/ 38.00

PULPO GRILLADO AL OLIVO
Olivo de la casa y aromatizado con reducción de vino tinto





¡Que vivan las Causas!

Nuestra noble y generosa papa peruana

S/ 48.00

CAUSA ACEVICHADA

Causa rellena de palta coronada con ceviche aromático

S/ 42.00

CAUSA DE LANGOSTINOS

Causa rellena de cóctel de langostinos y palta cremosa

S/42.00

CAUSA DE PULPO DEL OLIVO

Causa tradicional con pulpo al olivo

S/ 42.00

CAUSA CROCANTE DE CABRITO MECHADO

Bañada con salsa de seco y reducción huancaína

S/ 36.00

CAUSA RELLENA DE POLLO

Acompañada de una deliciosa cama de palta

S/ 42.00

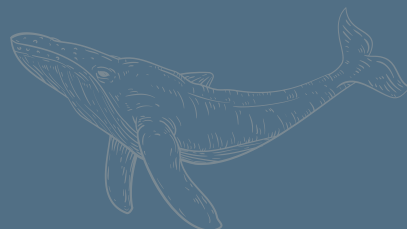
CAUSA RELLENA DE LOMO SALTADO

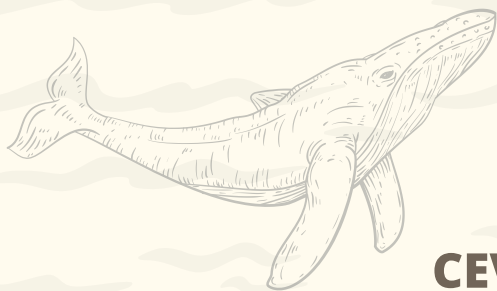
Acompañada de reducción de salsa huancaína

S/ 42.00

CAUSA NORTEÑA

Coronada con un delicioso escabeche de pescado relleno de palta y reducción de huancaína.





CEVICHE Y TIRADITOS

S/ 55.00

CEVICHE O TIRADITO MANQURA

En Crema de Ají amarillo acriollado, camotes al Panko, palta y trocitos de chicharrón de pescado

S/ 55.00

CEVICHE O TIRADITO AROMÁTICO

Espectacular salsa ahumada de ají amarillo, ají limo, rocoto
Acompañada de camotes al panko y trocitos de chicharrón de pescado

S/ 55.00

CEVICHE O TIRADITO A LOS 3 AJÍES

Mezcla perfecta de una salsa de tres ajíes acompañado
de Choclo desgranado, camote glaseado, cancha chulpi y chifles

S/ 48.00

CEVICHE AL NATURAL DE PESCADO

Acompañado de Choclo desgranado, camote glaseado,
cancha chulpi y chifles

S/ 55.00

CEVICHE MIXTO

LANGOSTINOS, CALAMAR, PULPO Y PESCADO

Acompañado de Choclo desgranado, camote glaseado,
cancha chulpi y chifles

S/ 55.00

CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS

Acompañado de Choclo desgranado, camote glaseado,
cancha chulpi y chifles

S/ 30.00

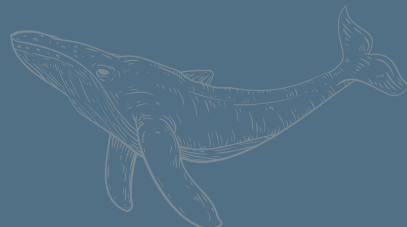
LECHE DE TIGRE

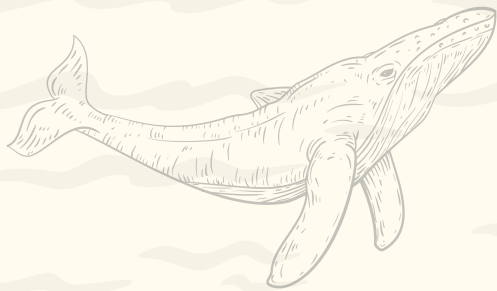
Acompañado de Choclo desgranado, camote glaseado,
cancha chulpi y chifles

S/ 34.00

LECHE DE TIGRE DE LA CASA

Con nuestra salsa aromática
Acompañado de Choclo desgranado, camote glaseado,
cancha chulpi y chifles





MANQURA
RESTO BAR

CHICHARRONES

S/ 52.00

CHICHARRÓN DE LA CASA

Pescado, calamar y langostinos acompañado de leche de tigre

S/ 48.00

CHICHARRÓN DE POLLO AL ESTILO MANQURA

Acompañado de papas fritas y ensalada fresca

S/ 48.00

CHICHARRÓN DE PESCADO

Acompañado de yucas fritas y sarsa criolla

ARROCES

S/ 48.00

CHAUFA MANQURA

A base de mariscos flameados y coronada con delicioso Omelet al mejor estilo oriental

S/ 46.00

CHAUFA DE POLLO AL ESTILO MANQURA

Trozos de pollo salteados y coronados con un delicioso Omelet al mejor estilo oriental

S/ 60.00

CHAUFA DE LOMO FINO



Jugosos trozos de lomo fino coronados con un delicioso Omelet encima al mejor estilo oriental

S/ 48.00

ARROZ CON MARISCOS

Finos mariscos flambeados y aromatizado con aceite de oliva acompañado sarsa criolla

S/ 55.00

DE TUMBES PARA MANQURA

Arroz con langostinos y conchas negras en una base de arroz norteño y cerveza negra

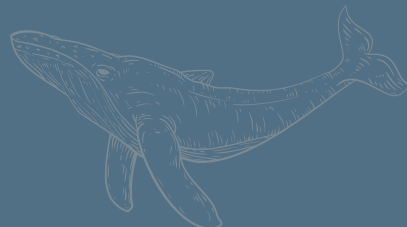
"Recomendación del Chef"

S/ 55.00

ARROZ MANQURA

Al mejor estilo norteño, salió este plato de ensueño (Arroz norteño con base de ají amarillo, cerveza negra, chicha de jora, trozos de pescado y mariscos ahumados)

"Recomendación del Chef"





S/ 55.00

ARRISOTADO DE LANGOSTINOS GRILLADOS

Arroz arrosotado en salsa de huancáína de la casa o en salsa de ají amarillo

S/ 62.00

ARRISOTADO CON ESCALOPAS DE LOMO FINO



Arroz arrosotado en salsa de huancáína de la casa o en salsa de ají amarillo

TACU TACUS

S/ 58.00

TACU TACU CON CABRITO A LA NORTEÑA

Acompañado con Seco de Cabrito y Sarsa Criolla

"Recomendación del Chef"

S/ 58.00

TACU TACU A LA PIEDRA

Acompañada con una salsa de Mariscos Ahumada y servida en plancha de hierro caliente

"Recomendación del Chef"

S/ 55.00

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS

Bañada en salsa de Mariscos

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 65.00

TACU TACU CON PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Masa de tacu tacu con filete de pescado bañado de salsa de champiñones

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 65.00

TACU TACU PESCADOR

Bañado con seco de Pescado

S/ 65.00

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS

CON FILETE DE PESCADO

Bañada en salsa de Mariscos

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

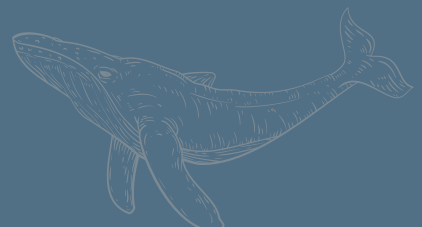
S/ 62.00

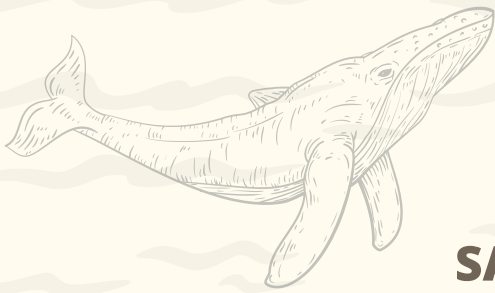
TACU LOMO



Una increíble combinación que no tiene comparación


+ S/ 9.00 conviértelo a lo pobre





SALTADOS Y PASTAS

S/ 62.00

LOMO SALTADO 

Lomo fino importado acompañado con papas fritas y arroz
+ S/ 9.00 conviértelo a lo pobre

S/ 62.00

BISTECK DE LOMO FINO A LA PARRILLA 

Lomo fino importado a acompañado con papas fritas y arroz
+ S/ 9.00 conviértelo a lo pobre

S/ 62.00

SÁBANA DE LOMO FINO APANADO 
CON PAPAS FRITAS Y ARROZ

+ S/ 9.00 conviértelo a lo pobre

S/ 62.00

FETTUCCHINE CON LOMO SALTADO O ESCALOPAS DE LOMO AL JUGO 

ESCOGE TU SALSA

HUANCAÍNA / ALFREDO / AL PESTO / SALSA BLANCA
POMAROLA / AL ALIOLÍ CON TOMATE Y ALBAHACA

S/ 62.00

FETTUCCHINE A LA HUANCAÍNA CON SECO DE CABRITO A LA NORTEÑA DESHUESADO

S/ 55.00

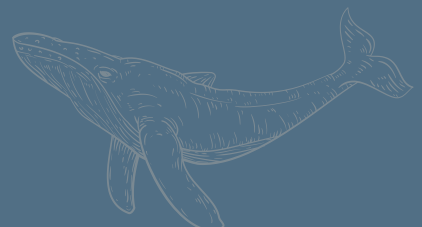
FETTUCCHINE CON LANGOSTINOS GRILLADOS
ESCOGE TU SALSA

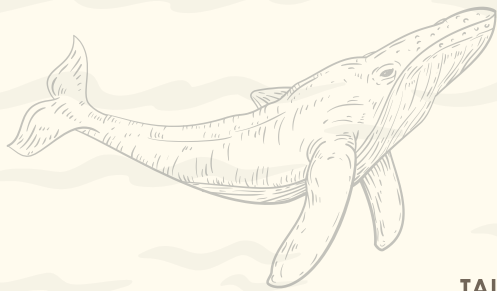
HUANCAÍNA / ALFREDO / AL PESTO / SALSA BLANCA
POMAROLA / AL ALIOLÍ CON TOMATE Y ALBAHACA

S/ 55.00

FETTUCCHINE CON MILANESA DE POLLO O PESCADO
ESCOGE TU SALSA

HUANCAÍNA / ALFREDO / AL PESTO / SALSA BLANCA
POMAROLA / AL ALIOLÍ CON TOMATE Y ALBAHACA





S/ 62.00

TALLARÍN SALTADO DE LA CASA 
Con Lomo fino importado y champiñones

S/ 48.00

TALLARÍN SALTADO DE POLLO

S/ 48.00

POLLO SALTADO

Con un toque oriental que te encantará
acompañado con papas fritas y arroz

S/ 48.00

MILANESA DE POLLO

Acompañado de papas fritas y arroz
+ S/ 9.00 **convértelo a lo pobre**

S/ 55.00

MILANESA DE PESCADO

Acompañado de papas fritas y arroz
+ S/ 9.00 **convértelo a lo pobre**

S/ 55.00

RAVIOLES RELLENO DE CABRITO MECHADO

Bañados con salsa de seco a la norteña
y reducción de huancaína

S/ 58.00

TIMBAL DE LANGOSTINOS

Fettuccine en salsa de langostinos gratinados
con queso parmesano y mozzarella

S/ 58.00

LASAGNA DE CARNE

Elaborado al 100% con lomo fino
"Recomendación del Chef"

S/ 58.00

LASAGNA DE MARISCOS

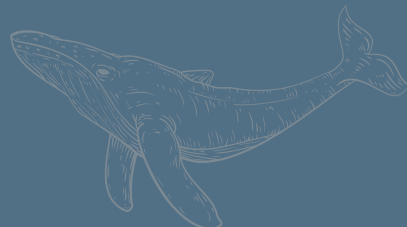
Elaborado con la mejor selección de frutos del mar
"Recomendación del Chef"

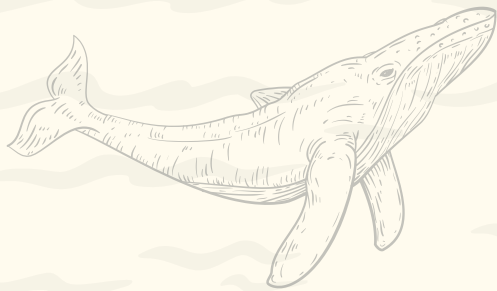
S/ 62.00

LASAGNA DE CABRITO A LA NORTEÑA

Una fusión única que rinde homenaje a los sabores tradicionales del norte del Perú.

"Recomendación del Chef"





ESPECIALIDADES

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE LANGOSTINOS

Acompañado de papas doradas y arroz

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Acompañado de papas doradas y arroz

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO EN SALSA A LO MACHO PICANTE

Acompañado de papas doradas y arroz

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Acompañado de papas doradas y arroz

+ S/ 8.00 pídelo gratinado con mozzarella y parmesano

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO AL AJO

Acompañado de papas doradas y arroz

S/ 58.00

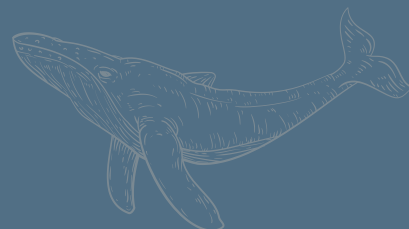
FILETE DE PESCADO A LA MEUNIERE

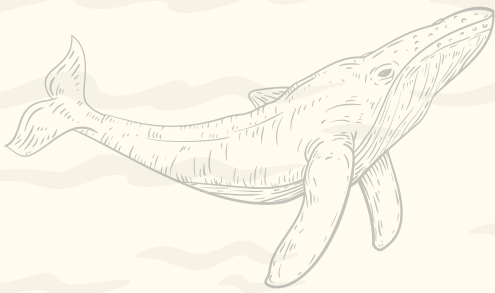
Acompañado de papas doradas y arroz

S/ 58.00

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA O AL GRILL

Acompañado de papas doradas y arroz





REGIONALES

S/ 55.00

MAJARISCO

Majado de plátano con salsa ahumada de mariscos

S/ 55.00

SECO DE CHABELO

Majado de plátano con carne ahumada de res
acompañado de yuca sancochada y chifles

S/ 55.00

MAJADO MANQURA

Yuca majada y ahumada, acompañada de carne jugosa, sazonada con auténticas especias del norte.
Un plato que celebra los sabores tradicionales con un toque distintivo de ManQura

“Recomendación del Chef”

SOPAS

S/ 55.00

TUMBA LA NEGRA

Caldo concentrado de mariscos, pescado y conchas negras

S/ 55.00

CHUPE DE PESCADO

S/ 58.00

CHUPE DE LANGOSTINOS

S/ 55.00

SUDADO DE PESCADO

Acompañado con una porción de arroz

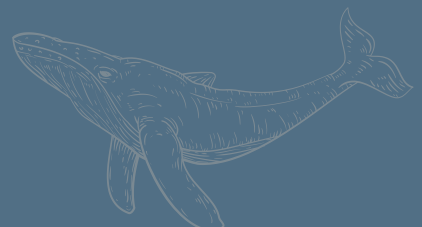
S/ 55.00

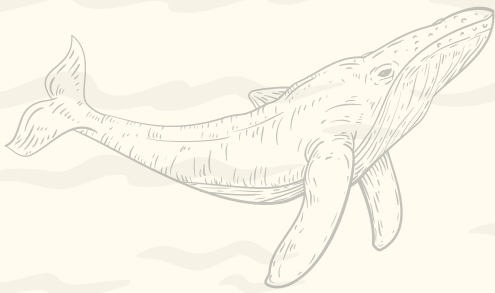
AGUADITO DE PESCADO

S/ 65.00

PARIHUELA DE LA CASA

De los mejores frutos del mar y con una sazón singular presento esta
parihuela que es una receta de mi abuela





MANQURA KIDS

S/ 27.00

CAUSITA DE POLLO KIDS

S/ 27.00

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS ARROZ

S/ 27.00

NUGGETS DE PESCADO CON PAPAS FRITAS ARROZ

S/ 27.00

FETTUCCINE A LO ALFREDO KIDS

S/ 35.00

FETTUCCINE CON MILANESA DE POLLO O PESCADO KIDS

ESCOGE TU SALSA

HUANCAÍNA / ALFREDO / AL PESTO / SALSA BLANCA
POMAROLA / AL ALIOLÍ CON TOMATE Y ALBAHACA

GUARNICIONES

S/ 8.00

PORCIÓN DE ARROZ

S/ 16.00

PORCIÓN DE YUCAS FRITAS

S/ 8.00

PORCIÓN DE GALLETAS

S/ 18.00

PORCIÓN DE PURE DE PAPA

S/ 12.00

PORCIÓN DE CAMOTE
GLASEADO

S/ 22.00

PORCIÓN DE PATACONES

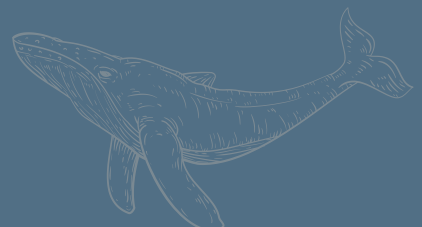
S/ 16.00

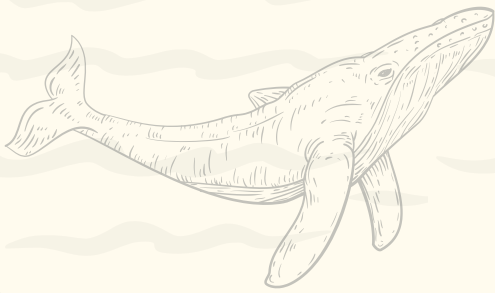
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

S/ 10.00

PORCIÓN DE CANCHA Y CHIFLES

***PREGUNTA POR NUESTROS ADICIONALES**





MANQURA
RESTO BAR

1908 BAR

DE AUTOR

S/ 30.00

MANQURA PISCO PUNCH

Irresistible pisco macerado con canela, frutas de temporada y una exquisita combinación de jugos que enamoran

S/ 30.00

MANQURA TROPICAL

Pisco con jarabe tropical, zumos de piña, naranja y limón, menta fresca
Refrescante y encantador

S/ 35.00

MANQURA MIKE'S

S/ 30.00

ATARDECER EN EL FARO

Vodka de manzana, Aperol, sirope de maracuyá, piña, naranja, limón, creando un cóctel fresco y tropical

S/ 30.00

ALOHHA MANQURA

Un cóctel ideal para amantes del ron, inspirado en la coctelería tiki, con blend de ron, Frangelico, oleo saccharum, cítricos y piña

S/ 30.00

UN MEXICANO EN MANQURA

Como un viajero mexicano, este cóctel lleva como protagonista el vibrante tequila, acompañado de notas cítricas, aperol y escarchado de sal de hibiscus

S/ 30.00

VERANO PUNCH

Exquisito pisco punch: pisco, jarabe especiado, y una vibrante mezcla de zumos frescos de piña, sandía, naranja, maracuyá y limón

S/ 30.00

APEROL SPRITZ

S/ 35.00

NEGRONI

S/ 35.00

CAIPIRIÑA

S/ 30.00

CAMPARI TONIC

S/ 35.00

MARGARITA

SOURS

S/ 27.00

Pisco / Maracuyá / Canela

S/ 27.00

Mango / Carambola / Ciruela

S/ 32.00

Arándano / Maracumango / Sandicuya

***Consulta por nuestras combinaciones**

CHILCANOS

S/ 28.00

Pisco / Maracuyá

S/ 30.00

Mango / Carambola / Ciruela

S/ 32.00

Arándano / Maracumango / Sandicuya

***Consulta por nuestras combinaciones**

S/ 30.00

ALGARROBINA

SHOT

***Consultar disponibilidad**

GIN

S/45.00

BULLDOG

S/ 45.00

HENDRICKS

S/ 35.00

BEEFEATER

S/ 40.00

PINK / ORANGE

S/ 35.00

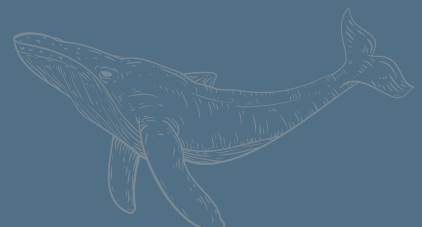
TOM COLLINS

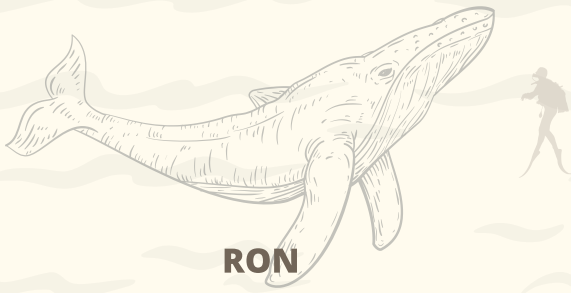
VODKA

S/ 35.00

MOSCOW MULE / CITRUS MULE /
PINEAPPLE MULE


Corona





MANQURA
RESTO · BAR

RON

S/ 30.00
KING MOJITO

S/30.00
MOJITO DE MARACUYA

S/ 35.00
MOJITO MANQURA
Bebida espiritual de la casa a base
carambola, menta y Ginger Ale


S/ 35.00
CUBA LIBRE STATE
Con Ron Appleton State Signature

S/ 35.00
PIÑA COLADA

CERVEZA

 CORONA S/ 14.00

 STELLA ARTOIS S/ 14.00

 CUSQUEÑA S/ 13.00
Dorada / Negra
Trigo

 PILSEN CALLAO S/ 12.00

MOCKTELES DE LA CASA (SIN ALCOHÓL)

S/28.00
MANQURA ICE TEA
Agua de piña, zumo de mandarina y maracuyá,
mix de hierbas aromáticas y jarabe especiado.

S/28.00
PASIÓN MANQURA
Zumo de maracuyá, sandía y piña,
combinado con jarabe de frutos rojos.
Aromas y sabores tropicales

S/28.00
SUNSET 1908
Zumo fresco de piña combinado con maracuyá y
un delicado jarabe tropical, realizado con agua de azahar
para un sabor exquisito e inolvidable.

BEBIDAS

	VASO	JARRA
LIMONADA	S/ 15.00	S/ 30.00
MARACUYÁ	S/ 15.00	S/ 30.00
NARANJADA	S/ 15.00	S/ 30.00

FRUTADOS

MANGO, MARACUMANGO, PIÑA, SANDÍA, MARACUYÁ, CARAMBOLA

VASO	JARRA
S/ 17.00	S/ 35.00

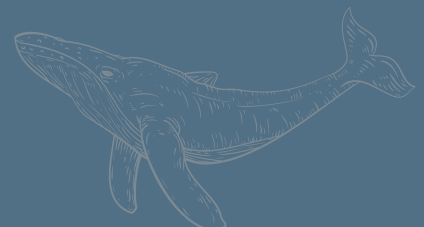
*TRANSFORMA TUS BEBIDAS EN FROZEN POR S/3.00 EL VASO Y S/5.00 LA JARRA

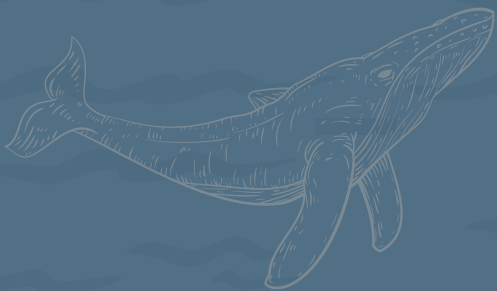
GASEOSAS

S/10.00

COCA COLA / COCA COLA SIN AZÚCAR
INCA COLA / INCA COLA SIN AZÚCAR
FANTA / SPRITE
AGUA CON GAS / AGUA SIN GAS

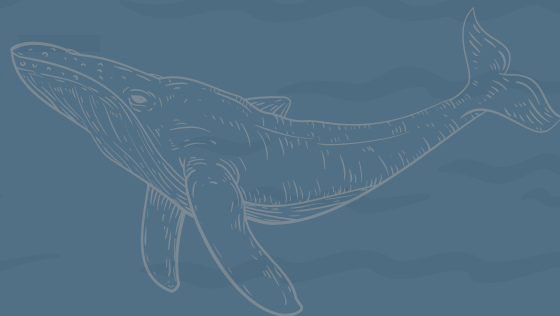






MANQURA

RESTO ○ BAR



AV. PIURA 440 - MÁNCORA / 998 886 312 - 991 812 591

Síguenos en:   @manqura.pe