TIGRE MORADO

Cebicheria

ENGLISH MENU

Santander Select

VISA

MENÚ TARDECITAS

Lunes a viernes | 16 a 20 hs

PAPAS CON DIPS
$8.500

EL PATA MUSLO + CHIPS
$22.000

MINI JALEA DE MARISCOS
$15.000

MINI CEBICHE
$18.000

2 EMPANADAS
$11.000

COMBINÁ TU MENÚ CON

TRAGO DEL DÍA
+ $8.500

STELLA
+ $6.000

COPA DE VINO
+ $6.500

EL MEDIODÍA DE TIGRE

Lunes a viernes | 12 a 16 hs

UN PASO
PRINCIPAL DEL DÍA + BEBIDA*
Opcional Café
$29.000

DOS PASOS
ENTRADA + PRINCIPAL + BEBIDA*
Opcional Café
$37.000

ENTRADAS

Empanada · Papas Huancaínas · Mini Causa · Cebichito

PRINCIPALES

Bife Apanao · 12 piezas de sushi · Chaufa Pollo · Lomito Saltado · Sánguche Pata Muslo

* Bebida: Agua / Gaseosa / Jugo del Día / Cerveza / Copa de Vino. **Opcional café $3.000**



TAPEOS / ENTRADAS

QUE PIQUEOS!

TORTILLITAS DEL MAR ¡NUEVAS!
Tortillitas doradas de choclo con tartar fresco de vieiras y langostinos, al estilo costeño.

$27.000

TRUTARTAR
Trucha, mayo ponzu, crema de palta acompañado de una galleta de arroz y nori. ¡Un placer único!

$25.000

DUPLA DE TRUCHITAS
Dupla de hamburguesitas de trucha con pan bao, salsa acevichada, repollo blanco y morado. De a dos, ¡va mucho mejor!

$25.000

EMPANADAS
Iguales o una y una, ¡con todo el sabor! Al horno de lomo saltado, frita de mariscos al fuego o al horno de ají de gallina.

2u. $16.000

LECHE DE TIGRE MORADO
Clásica leche de tigre peruana con pesca fresca, ¡te levanta porque te levanta! ¡Un afrodisíaco y sanador natural!

$15.000

Opcional veggie $9.000

CONCHITAS A LA PARMESANA
Vieiras flambeadas con queso parmesano.
Del mar a tu boca.

4u. $19.000 | 6u. $26.000

LA JALEA
Mixtura de mariscos, con criolla cebichera y sus cremitas: huancaína, acevichada y morrón.
¡Bien de barrio!

$28.000

PAPA HUANCAÍNA
Si hay hambre, ¡que haya papa!
Pero a la huancaína con aceituna y huevito.

$14.000

PULPO ÓLEO LIMÓN
Pulpito tierno, cremita de olivo, oliva y lima con tostaditas. ¡ya querés ir pidiendo otra porción!

$32.000

ANTICUCHO
De corazón anticuchero o pollo con papa huancaína dorada. ¡Un clásico de nuestro Perú!

2u. Pollo $14.000 | 2u. Corazón $16.000

HAY TIRADITOS

TIRADITO PARMA ¡NUEVO!
Láminas de pesca blanca bañadas en suave salsa de vieiras, con vegetales de temporada y toques marinos

$26.000

TIRADITO TIGRESA
Pesca blanca, salsa de rocoto ahumado, shallots, palta y crujiente de arroz con nori.
Atrevido y coqueto como la Tigresa del Oriente.

$26.000

TIRADITO CHIFERO
Pesca blanca y trucha. Potente salsa usuzukuri con rocoto y pachikay.
Terminado con aceite de sésamo humeante.
¡Suave Suave que te quemas!

$26.000

TIRADITO NIKKEI
Las olas del pacífico respiran aires de Japón y el pescadito blanco fresco reposa sobre la salsita Nikkei. (Opcional con trucha)

$26.000

Cubierto $3.500

SAAN SAAN SANGUCHES!

EL PATA MUSLO

En pan francés, con pollito pata muslo, lechuguita, cebollita, cremita acevichada y acompañado de papitas chip. ¡Metele pata que se acaban!

$29.000

EL DÚO VAPOR

1. Pan blanco al vapor, con tempura de pescado, criollita y acevichada.

2. Pan morado al vapor, con chicharrón de mariscos, criollita y crema de morrones.

Dos hermanos bien sabrosos!

$35.000

*** TODOS NUESTROS SANGUCHES SALEN CON PAPITA FRITA Y LAS CREMITAS QUE QUIERAS APARTE!*

CEBICHES BUENAZOS

CEBICHE THAI ¡NUEVO!

Langostinos en leche de tigre con curry, toques cítricos y crocante de vegetales.

$35.000

AJÍ AJÍ

La cremita de ají amarillo recibe al pescado blanco, pulpo y langostinos con su cebollita morada, sus hojas de cilantro y oliva... ¡va que va!

$32.000

CARRETILLERO

Como en las famosas carretillas de los puertos y mercados del Perú. Pesca blanca, leche de tigre al rocoto y criollita con su chicharrón de pescado

$32.000

APALTADO

Cebichito cremoso de trucha con leche de tigre apaltada, criolla, tomatito y quinoa pop, ¡un lujo!

$29.000

NORTEÑO

Leche de tigre clásica, pescado blanco fresco y su criolla. ¡Una bandera nacional que se recibe de pie!

$28.000

HABLA CAUSA!

DOS TARTAR
Papa amarilla, tartar de langostino, palta, tartar de trucha, huevito, nori, crema acevichada, togarashi, ciboulette... ¡Ya quiero volver para pedirla otra vez!

$23.000

AL POLLO, POLLO
Papa amarilla, salpicón de pollo, palta, huevito, cremita huancaína y cilantro, ¿algo más?

$18.000

BUENAZA
La causa causa con palta, huevo, cilantro y salsa acevichada. ¡Veggie veggie!

$13.000

AL SUSHI SUSHI!

ROLL BATAKIRO
Langostinos en batayaki y palta. Cubierto de trucha y leche de tigre de ají amarillo. **Bien Nikkei, ¡así como el que lo creó!**

10u. $29.000

ROLL 2 ICA
Shari de trucha, langostino furai, palta, flameado con kimchi y pasta de ajo negro.

10u. $29.000

ROLL 2 TRUCHAS
Tartar de trucha, palta, envuelto en trucha con salsa nikkei y ciboulette.

10u. $29.000

ROLL EBI
Langostino, palta, crab, crema chilli, flambeado con parmesano y salsa taré.

10u. $29.000

ROLL VEGANO
¡Con zanahoria, palta, pepino y ciboulette!

10u. $21.000

NIGIRI HUANCA
De pescado blanco o trucha con crema huancaína y criollita.

4u. $15.000

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS, ¡SI FALTA ALGUNO ES PARA PRESERVAR LA FRESCURA DE LOS MISMOS!

PRINCIPALES
LOS FORTACHONES

TRUCHA ANDINA ¡NUEVA!
Trucha grillada con puré de boniato ahumado y maíz serrano.
$42.000

RISOTTO DE QUINOA
Colchoncito de quinoa, con un mix de verduras y champiñones. ¡Veggie veggie!
$28.000

YAKIUDON NIKKEI
Como lo comía mi obachan. Udón salteado con mariscos, aderezo de rocoto, mantequilla y chalaquita para cortarla.
$35.000

MAJAO, MAJAO
Cerdo con salsa anticuchera, criolla, crema de huacatay, y crema de rocoto. Acompañado de Majao de papa, con pasta de ají amarillo
¡Nueva sazón para el corazón!
$33.000

ARROZ MELOSO
En mixtura de mariscos con vegetales de estación.
¡Para alegrar el corazón!
$43.000
Opcional veggie $24.000

LA MARISCADA
Cazuela de mariscos en su salsa con su chaufita clásica. ¡Un variadito bien fresco!
$39.000

PULPO AL PLANCHÓN
Tentáculo con papines, tomatito y cremitas, todo a la plancha.
¡Calentito, calentito y sabroso sabroso!
$77.000

LA PESCA DEL TIGRE
Pescado entero en chicharrón, con su salsita nikkei y su tártara acompañado de arroz y papa.
¡Para compartir! (sujeto a disponibilidad)
$43.000

CURRY NIKKEI
Langostinos flambeados a la crema de curry rojo, puerro con timbal de arroz peruano, cilantro y ajíes, ¡Imperdible!
$39.000

LOMITO SALTEADO
¡El clásico! Con ajíes, cebolla, huevito frito y toda la sazón del wok.
$42.000

BIFE APANAO
Bife estilo lombatta rebozado en panko, con yema curada, lluvia de ajíes y cilantro, acompañado de spaghetti a la huancaína.
¡Un italiano perdido en Lima!
$39.000

AJÍ DE GALLINA
Y si de clásicos hablamos... Pollito desmenuzado en crema de ají amarillo, con timbal de arroz.
$31.000

CHAUFA CHAUFA
Arroz al wok y vegetales, mezclado con langostinos o pollo, tapado por su tortillita con verdeo y salsa nikkei

Langostinos **$38.000**

Pollo **$31.000**

Veggie **$26.000**

LOS DULCES PAL FINAL

CHURRITOS EN SUS SALSAS
Churritos espolvoreados con azúcar impalpable, acompañados de salsa Nutella y dulce de leche.

$13.000

SUSPIRO LIMEÑO
Es famoso por sus leches y sabor, no necesita descripción. ¡De Lima a Buenos Aires en un suspiro!

$13.000

LA CHOCOTEJA
Chocolate cremoso, maíz chulpi garrapiñado, oliva y sal marina, ¡Un bombazo buenazo!

$13.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL 500 ML
Villavicencio con y sin gas.

$4.800

STELLA ARTOIS 0.0
Porrón 330cc.

$5.900

GASEOSA 354 ML
Línea Coca-Cola

$5.000

TÉ Y CAFÉ

CHAMOMILE
Mezcla sutil y aromática de flores de manzanilla y miel.

$4.900

NEGRO DE ORIGEN
Hebras premium, sabor intenso cosecha de selección.

$4.900

GINGER GREEN TEA
Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y lemongrass.

$4.900

CAFÉ NESPRESSO
Ristretto / Espresso / Lungo

$4.900

MOCKTAILS

CANELADA
Jugo de naranja, infusión de hibiscus, almíbar y soda.

$8.000

CHICHA DE LA BUENA
Jugo de maíz morado, rodajas de ananá, huacatay y especias.

$8.000

HUACATAY
Limón y syrup de huacatay.

$8.000

INCOMPARABLE TRIO
Jugo de sandía, jugo de pomelo, jugo de limón y almíbar.

$8.000

4 GATOS
Jugo de manzana, hinojo, jugo de limón y almíbar.

$8.000

VIENE EL TIGRE ASOMANDO

EL PICANTE — $13.000
Tequila, jugo de jalapeños, pulpa de mango y naranjas sanguíneas, sal de cenizas.

LA SERENA — $13.000
Pisco 1615, jugo de maracuyá, ginger beer, Britvic y menta fresca.

LEMON MANZANILLA — $13.000
Pisco 1615, almíbar lemongrass, manzanilla y claras.

PISCO SOUR — $13.000
Pisco 1615, jugo de lima, syrup simple, bitter Angostura.

SALE COMO CANCHA — $13.000
Bitter, Aperol, jugo de piña y maíz amarillo, jugo de cúrcuma y lima.

HANAN PACHA — $13.000
Gin Amazonian, lillet, manzanilla, hierba luisa, jugo fresco de limón, nube de azúcar.

PRUNUS TONIC — $13.000
Gin Beefeater, limón, licor de damasco, hoja de menta, tónica.

LUCILA LILLET — $13.000
Lillet blanc, huacatay, néctar de flores de saúco y tónica.

RAMAZZOTTI — $13.000
Ramazzotti Rosato, agua tónica, limón.

AMERICANO CARPANO — $13.000
Carpano Rosso, Campari, soda, naranja caramelizada picosita.

EL NEGRONI PERFECTO — $14.000
Antica formula, gin London Dry, campari, piel de naranja, aceituna caramelizada con strega.

BRANCA Y COLA — $12.000
30% Fernet Branca y 70% Coca-Cola.

KAY PACHA — $12.000
Vodka Absolut, cordial de huacatay, néctar de flores de saúco y jugo fresco de limón.

UKU PACHA — $12.000
Carpano rosso, bitter rojo, hibiscus, canela y jugo fresco de naranja.

BRANCA LATINO — $12.000
Fernet Branca, mix de piña, maíz y cúrcuma, mix de cítricos, menta y lemongrass.

MULITA SERNOVA — $12.000
Vodka Sernova, jugo fresco de limón, jugo de jengibre, syrup, cerveza rubia, menta y lemongrass.

CARPANO ORIGINALE — $12.000
70% Carpano rosso, 30% soda y pincho de aceituna.

COCKTAILS CLÁSICOS

$13.000 c/u

APEROL SPRITZ
Aperol, Chandon Extra Brut, soda.

GIN TONIC
Gin Beefeater y agua tónica.

NEGRONI
Gin Beefeater, Campari, Carpano Rosso.

CAIPIROSKA
Vodka Absolut, limas, almíbar simple/ almíbar de maracuyá.

MOJITO
Ron Havana 3 años, jugo de limón, menta y almíbar.

CYNAR JULEP
Cynar, jugo de pomelo, menta y almíbar.

PENICILLIN
Johnnie Walker Black, jugo de limón, miel, jengibre y Talisker 10 años.

OLD FASHIONED / PORTEÑO
Johnnie Walker, bitter Angostura y almíbar. (Opción Porteño con azúcar)

MARGARITA
Tequila José Cuervo Silver, Cointreau, jugo de limón, almíbar simple.

WHISKY SOUR
Johnnie Black Label, jugo de limón, almíbar simple, clara de huevo.

ESPRESSO MARTINI
Vodka Absolut, Licor Borghetti, café espresso, almíbar simple.

TANQUERAY TONIC
Tanqueray y agua tónica.

CERVEZA

STELLA PURE GOLD 330 ml	**$7.500**
STELLA 330 ml	**$7.500**
STELLA Tirada 500 cc	**$8.500**
PATAGONIA 473 ml	**$8.500**
CORONA 330 cc	**$8.200**
ASAHI	**$12.000**
SAPPORO	**$12.000**

EL QUE NO LLORA, NO MAMA

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red	$7.500
Johnnie Walker Black Label	$11.000
Johnnie Walker Gold Label	$21.000
Johnnie Walker Green Label	$26.400
Johnnie Walker Blue Label	$51.700
Johnnie Walker Double Black	$16.000
Chivas 12 años	$10.200
Chivas 18 años	$23.000
Chivas Royal Salute 21 años	$32.800
Old Parr	$8.400
Monkey Shoulder	$9.500
Jameson	$6.800
The Singleton 12	$13.100

SINGLE MALT / SCOTCH WHISKY

Glenmorangie 10 años	$31.100
The Glenlivet 12 años	$14.500
Aberlour 12 años	$14.100
The Macallan Rare Cask	$127.000
Macallan 12 años	$29.000
Caol Ila 10 años	$18.000
Talisker 10 años	$20.300
Jura 10 años	$27.000

AMERICANOS

Jack Daniels	$7.600
Jim Beam	$6.500
Makers Mark	$11.200

WHISKY JAPONÉS

Kamiki	$65.000
Kamiki Sakura	$73.000
Kamiki Intense	$79.400

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	$21.600
Remy Martin	$28.700

RON

Havana 7 años	$5.700
Bacardi Carta Blanca	$7.900

TEQUILA Y MEZCAL

José Cuervo Dorado	$7.200
Patrón Añejo Silver	$28.000

LONDON DRY GIN

Hendricks	$12.000
Monkey 47	$19.000
Beefeater	$6.500
Beefeater Pink	$6.500
Tanqueray	$6.500
Tanqueray Sevilla	$7.000
Tanqueray Royale	$7.000
Bombay Sapphire	$9.000

VODKA

Grey Goose	$15.700
Absolut Blue	$8.000
Absolut Elyx	$11.000
Sernova	$5.500
Belvedere	$14.500

LICORES

Sambuca Luxardo	$5.000
Limoncello Luxardo	$7.200
Maraschino Luxardo	$18.500
Drambuie	$6.700
Cointreau	$8.600
Mandarine Napoleon	$19.600
Cassis Béziers	$2.700
Baileys	$3.200
Amarula	$5.700
Saint Germain	$13.700
Jagermeister	$6.400

VINOS • ESPUMANTES • CHAMPAGNE

VINO POR COPA

La Mascota Rosé	$5.000
Alamos Chardonnay	$8.000
Alamos Malbec	$8.000
Alamos Sauvignon Blanc	$8.000
Altos del Plata Malbec	$8.000
Altos del Plata Chardonnay	$7.000
Cafayate Terroir de Altura Torrontés	$8.000
La Linda Malbec	$8.000
La Linda Chardonnay	$8.000
Saint Felicien Chardonnay	$9.500
Terrazas de los Andes Pinot Noir	$10.000
Luigi Bosca Sauvignon Blanc	$10.000
Luigi Bosca Malbec	$10.000
Saint Felicien Malbec	$10.000

CHARDONNAY

Altos del Plata	$19.500
Terrazas de los Andes Reserva	$27.000
Terrazas de los Andes Origen Gualtallary	$34.000
Terrazas de los Andes Grand	$85.500
Alamos	$21.000
La Linda	$23.000
Luigi Bosca	$35.000
DV Catena	$39.900
Angélica Zapata Alta	$53.000
Saint Felicien Chardonnay	$26.500

• BLEND DE BLANCAS

CEPAS ALTERNATIVAS

El Esteco Blanc de Blanc	$26.000
El Esteco Torrontés Tardío	$18.000
Costa & Pampa Albariño	$28.000
Norton Lote Blanco	$49.700
La Posta White Blend	$25.000

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca	$35.000
Alamos Sauvignon Blanc	$24.000

ROSADOS

Terrazas de los Andes Malbec Rosé	$27.000
Luigi Bosca	$52.000
Tigre Morado	$27.000
Alamos	$21.000
Padrillos Rosado	$20.000

• TINTOS

PINOT NOIR

Terrazas de los Andes Reserva	$27.000
Luigi Bosca Pinot Noir	$38.500
Marantiqua	$30.000
Norton Altura	$32.000
Luca Pinot	$45.000

MALBEC

Altos del Plata Malbec	$19.500
Terrazas de los Andes Origen	$34.000
Las Compuertas Terrazas de los Andes Reserva	$27.000
Terrazas de los Andes Grand Alamos	$85.500
	$21.000
Cafayate Terroir de Altura	$23.000
La Linda	$22.000
Trapiche Medalla Malbec	$25.000
Saint Felicien	$25.500
Finca La Linda Malbec Orgánico	$28.000
Arnaldo B	$59.000
Luigi Bosca de Sangre Malbec Valle de Uco	$48.000
Cupra Malbec 2022	$82.800
DV Catena Malbec	$42.000
Angélica Zapata Alta	$65.000
Norton Altura	$32.000

BLEND DE TINTAS

Gran Corte Blend de Cupra Wines (Malbec, Cabernet Franc y Merlot)	$80.500
Nicolás Catena Zapata	$145.000

ESPUMANTES

DULCES

Chandon Délice	$30.000
Chandon Délice Rosé	$30.000

BITTERS

Chandon Apéritif	$30.000

EXTRA BRUT

Chandon Extra Brut	$35.000
Baron B Extra Brut	$60.500

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut Yellow Label	$285.000
Dom Pérignon Blanc Vintage 2017	$650.000
Moët & Chandon Brut Impérial	$285.000

TIGRE MORADO

Cebicheria

Disfrutá de Tigre Morado en tu casa

PEDÍ ONLINE

TIGRE_MORADO

WWW.TIGREMORADO.COM