



# DEL JERE

AREQUIPA · PERÚ



**“SOMOS UN RESTAURANTE SOSTENIBLE”**

**“DEL JERE” TIENE UN PROPÓSITO, LLEVAR NUESTRO MAR DE SABORES A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.**

“Somos una empresa arequipeña que tiene una gran pasión por la gastronomía y día a día cuidamos cada detalle para que nuestros clientes vivan una autentica experiencia digna de nuestra cocina peruana”

Emprendimos esta gran aventura con mucho entusiasmo y dedicación junto a un excelente equipo humano, haciendo lo que más nos gusta cocinar y servir a nuestros clientes deliciosos platos marinos y criollos.

**“DEL JERE” es: Innovación y calidad.**

**Somos una Empresa Certificada:**



**Somos parte de:**



 Cevicheria Del Jere

 Del Jere Cevicheria

 Del Jere Oficial

 Del Jere

 Del Jere  
YouTube



del  
**JERE**

AREQUIPA · PERÚ

“UN MAR DE  
SABORES”

[www.deljere.com](http://www.deljere.com)

# PIQUEOS CON ALMA

## LECHE DE TIGRE

Combinación de chilcano, trocitos de pescado, mariscos, limón y crema de rocoto.

S/.17

## TEQUEÑOS

6 tequeños rellenos con mariscos acevichados.

S/.18



## ESCRIBANO DE PULPO

Receta arequipeña, servido al estilo del JERE.

S/.42



### **TEQUEÑOS A LO MACHO**

6 tequeños rellenos de guiso de picante de mariscos salteados..... **SI.18**

### **TEQUEÑOS DE QUESO**

6 tequeños rellenos de queso andino de Chuquibamba..... **SI.17**

### **YUQUITAS**

12 yuquitas acompañadas de Ocopa arequipeña..... **SI.10**

### **CAUSA MARINA**

La tradicional causa peruana rellena con trozos de mariscos y crema de rocoto..... **SI.30**

### **CAUSA DE PULPO**

La tradicional causa peruana rellena con láminas de pulpo y crema de aceituna..... **SI.32**

### **CAUSA MISTIANA**

Tradicional causa peruana bañada con trozos de pescado acevichado y mayonesa..... **SI.32**

### **PULPO AL OLIVO**

Láminas de pulpo en crema de aceituna negra de Caravelí..... **SI.42**

### **PEROL DE MARISCOS**

Mixtura de mariscos flameado, bañados en Ocopa arequipeña..... **SI.40**

### **CHALAQUITAS (porción de 12)**

De mariscos, preparados según la receta tradicional..... **SI.26**

### **ENSALADA VEGETARIANA**

Lechuga, tomate, champiñones, palta, palmito o espárragos y vinagreta..... **SI.20**

# COMENZAMOS CON TODO

**JERE CHOP**

*De pescado o mixto: clásico o con crema de rocoto, de ají amarillo o de aceituna.*

SI.22

## CEVICHE

**CEVICHE DE  
PESCADO O MIXTO  
EN CREMA DE OLIVO**

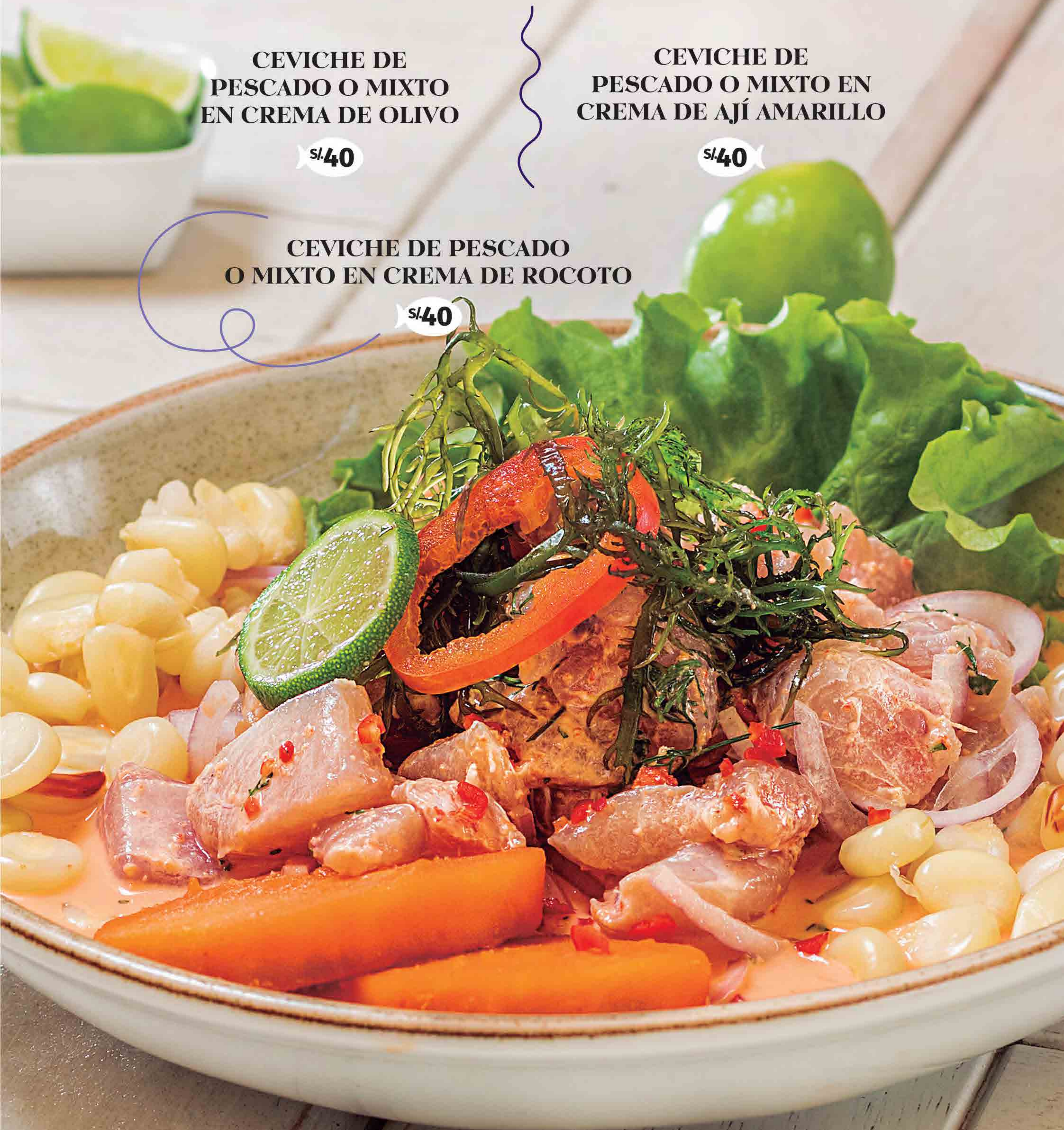
SI.40

**CEVICHE DE  
PESCADO O MIXTO EN  
CREMA DE AJÍ AMARILLO**

SI.40

**CEVICHE DE PESCADO  
O MIXTO EN CREMA DE ROCOTO**

SI.40





### **CEVICHE PUNTO JERE**

*Ceviche de la casa, acompañado con champiñones, langostino, pulpo; con un toque de crema de ají amarillo.....*

**SI.42**

### **CEVICHE DE CORVINA**

*Noble pescado de nuestro mar peruano con un toque de leche de tigre.....*

**SI.49**

### **CEVICHE DE LENGUADO**

*Noble pescado de nuestro mar peruano con un toque de leche de tigre.....*

**SI.52**

### **CEVICHE DE PESCADO (Dorado).....**

**SI.35**

### **CEVICHE DE MARISCOS.....**

**SI.40**

### **CEVICHE MIXTO.....**

**SI.37**

## **TIRADITOS**

### **TIRADITO TRICOLOR**

*Noble pescado en corte carpaccio marinado en sal, ajo y limón. Bañado en crema de rocoto, ají y olivo.....*

**SI.34**

### **TIRADITO DE ROCOTO**

*Noble pescado en corte carpaccio marinado en sal, ajo y limón. Bañado en crema de rocoto.....*

**SI.30**

### **TIRADITO EXTRA VIRGEN**

*Noble pescado en corte carpaccio marinado en sal, ajo y limón, bañado en aceite de oliva extra virgen y apio.....*

**SI.28**

### **TIRADITO DE PULPO**

*Pulpo en corte carpaccio marinado en aceite de oliva extra virgen.....*

**SI.30**

# PESCA DEL DÍA

(Pescado frito)

**LENGUADO, CHITA, CORVINILLA;**

**sl.58**

según lo que el pescador nos trae cada día

**(Pídelas en diferentes presentaciones)**

## **SALSA AL AJO**

*Fino pescado de temporada bañado en crema de ajo y láminas crocantes de ajo.*

**sl.60**

## **A LA CHORRILLANA CON AJILLO CROCANTE**

*Pescado de temporada con salsa a la chorrillana y topping de ajo crocante, acompañado de papas y arroz.*

**sl.60**

## **SALSA A LO MACHO**

*Pescado de temporada bañado en guiso cremoso picante de mariscos.*

**sl.60**

## **SALSA DE MARISCOS**

*Pescado blanco, bañado con guiso cremoso de mariscos, papas y arroz.*

**sl.60**

## **SALSA DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)**

*Fino pescado de temporada bañado en guiso cremoso de colitas de camarón del valle de Majes.*

**sl.65**

## **SALSA DE CHAMPIÑONES**

*Pescado frito acompañado con salsa de champiñones y finas hierbas.*

**sl.60**

## **SALSA A LA MEUNIÈRE**

*Pescado frito acompañado con salsa a base de mantequilla ahumada.*

**sl.60**

# CORVINA

## **CORVINA FRITA**

*Filete de fino pescado acompañado con papas doradas, arroz y ensalada criolla.*

**sl.57**

## **CORVINA EN SALSA AL AJO**

**sl.60**

## **CORVINA A LA CHORRILLANA CON AJILLO CROCANTE**

**sl.60**

## **CORVINA A LO MACHO**

**sl.60**

## **CORVINA EN SALSA DE MARISCOS**

**sl.60**

## **CORVINA EN SALSA DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)**

**sl.65**

## **CORVINA EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

**sl.60**

## **CORVINA A LA PLANCHA**

**sl.60**

## **CORVINA AL VAPOR**

**sl.60**

# TRUCHA

## **TRUCHA FRITA**

**sl.40**

## **TRUCHA EN SALSA AL AJO**

**sl.42**

## **TRUCHA A LO MACHO**

**sl.42**

## **TRUCHA EN SALSA DE MARISCOS**

**sl.42**

## **TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)**

**sl.55**

## **TRUCHA EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

**sl.42**

# FILETE DE PESCADO

<b>FILETE FRITO</b> .....	<b>s/.36</b>
<b>FILETE A LA PLANCHA</b> .....	<b>s/.38</b>
<b>FILETE EN SALSA DE AJO</b> .....	<b>s/.40</b>
<b>FILETE A LO MACHO</b> .....	<b>s/.42</b>
<b>FILETE EN SALSA DE MARISCOS</b> .....	<b>s/.42</b>
<b>FILETE EN SALSA DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)</b> .....	<b>s/.55</b>
<b>FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b> .....	<b>s/.42</b>
<b>MILANESA DE PESCADO</b> .....	<b>s/.42</b>

## ¡CONTINUAMOS POTENTES!

### SUDADOS

<b>PARIHUELA</b> <i>Fino caldo de pescado, cangrejo y mariscos.</i> .....	<b>s/.50</b>
<b>SUDADO DE CORVINA</b> <i>Pesca del día en filete; sudado en chicha de jora, vino blanco y nuestro fondo de pescado.</i> .....	<b>s/.52</b>
<b>SUDADO DE LENGUADO</b> .....	<b>s/.55</b>
<b>SUDADO DE CHITA</b> .....	<b>s/.55</b>
<b>SUDADO DE MARISCOS</b> .....	<b>s/.40</b>
<b>SUDADO DE PESCADO DEL DÍA</b> .....	<b>s/.38</b>

# ARROCES

## ARROZ CON MARISCOS

Arroz con mariscos en un sabroso guiso al vino blanco, con punto cremosito y queso parmesano.

**sl.38**

## ARROZ CHAUFA DE PESCADO

Arroz salteado con pescado, pimiento, kion, cebollita, sillao y aceite de ajonjolí.

**sl.39**

## ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Arroz salteado con mariscos, pimiento, kion, cebollita china, sillao y aceite de ajonjolí.

**sl.39**



# FUENTES FAMILIARES

## AMERICANO MARINO (2 personas)

Arroz con mariscos, ceviche y chicharrón fresco del día.

**S/.70**

## AMERICANO MARINO (4 personas)

**S/.100**

## AMERICANO MARINO (6 personas)

**S/.120**



## FUENTE DE CEVICHE (mixto o de pescado - 4 personas)

**S/.87**

## FUENTE DE JALEA (2 personas)

Chicharrón mixto o de pescado acompañado con filete frito, papas doradas y ensalada criolla.

**S/.57**

## FUENTE DE JALEA (5 personas)

**S/.95**



# CHICHARRONES

<b>CHICHARRÓN DE CORVINA</b> .....	<b>S/.52</b>
<b>CHICHARRÓN MIXTO</b> .....	<b>S/.41</b>
<b>CHICHARRÓN DE PESCADO</b> .....	<b>S/.37</b>
<b>CHICHARRÓN DE PULPO</b> .....	<b>S/.47</b>
<b>CHICHARRÓN DE TRUCHA</b> .....	<b>S/.38</b>

# ESPECIALES

<b>PULPO A LA PARRILLA</b> <i>Pulpo bañado en salsa anticuchera y chimichurri acompañada con papa nativa.</i> .....	<b>S/.52</b>
<b>TRUCHA A LA PARRILLA</b> <i>Trucha con hierbas frescas a la parrilla y un punto de chimichurri.</i> .....	<b>S/.50</b>
<b>LAPAS ARREBOZADAS</b> .....	<b>S/.43</b>
<b>MIXTO 1(CHICHARRÓN / CEVICHE)</b> <i>Ceviche clásico mixto o de pescado / chicharrón a tu elección: mixto o pescado.</i> .....	<b>S/.45</b>
<b>MIXTO 2 (CEVICHE / ARROZ)</b> <i>Ceviche clásico mixto o de pescado / arroz a tu elección: chaufa de mariscos o arroz con mariscos.</i> .....	<b>S/.45</b>
<b>MIXTO 3 (ARROZ / CHICHARRÓN)</b> <i>Arroz chaufa de mariscos o arroz con mariscos / chicharrón mixto o pescado</i> .....	<b>S/.50</b>
<b>TACU-TACU CON FILETE DE PESCADO</b> <i>Receta típica peruana hecha en wok a base de frijol, arroz y pallar; acompañado con filete a la chorrillana.</i> .....	<b>S/.34</b>
<b>TACU-TACU EN SALSA DE MARISCOS</b> <i>Receta típica peruana hecha en wok a base de frijol, arroz y pallar; bañado en salsa de mariscos.</i> .....	<b>S/.40</b>
<b>PICANTE DE MARISCOS</b> <i>Guiso cremoso de mariscos y queso serranito.</i> .....	<b>S/.37</b>
<b>PICANTE DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)</b> <i>Guiso cremoso de colitas de camarón con toque de picante arequipeño.</i> .....	<b>S/.55</b>
<b>TORTILLA DE CAMARÓN (de acuerdo a la estación)</b> <i>Mezcla de colitas de camarón, huevo y cebolla china. Acompañado con ensalada criolla.</i> .....	<b>S/.55</b>

# EXTRAS

FETTUCCHINE A LA HUANCAÍNA  
El acompañamiento a tu elección:

• **corvina a la plancha**

sl.49



**Pulpo a la Parrilla**

sl.49



**Lomo Saltado**

sl.49





**POLLO A LA PLANCHA** ..... **S/.36**

**CHICHARRÓN DE POLLO** ..... **S/.36**

**MILANESA DE POLLO** ..... **S/.36**

**LOMO SALTADO**

*Lomo fino salteado con crujiente cebolla arequipeña con guarnición de papitas nativas y arroz blanco.* ..... **S/.45**

**SALTADO MAR Y TIERRA**

*Lomo fino salteado con colitas de langostino, acompañado con papas nativas.*..... **S/.45**

**ARROZ CON PATO**

*Tradicional arroz con pato con un toque de chicha de jora.* ..... **S/.40**

# GUARNICIONES

**PORCIÓN DE ARROZ**..... **S/.5**

**PORCIÓN DE CAMOTE** ..... **S/.5**

**PORCIÓN DE ENSALADA**..... **S/.5**

**PORCIÓN DE PAPAS DORADAS** ..... **S/.5**

**LIMONADA CLÁSICA**

**SL.19**



**LIMONADA DE UVA**

**SL.21**



**LIMONADA DE MANDARINA**

**SL.22**





## POSTRES

HELADO.....	<b>S/.10</b>
CHEESECAKE.....	<b>S/.10</b>
QUESO HELADO.....	<b>S/.10</b>



## LIMONADAS

LIMONADA DE HIERBABUENA.....	<b>S/.20</b>
LIMONADA ANDINA (TUMBO).....	<b>S/.20</b>
LIMONADA TROPICAL (MARACUYÁ).....	<b>S/.20</b>
LIMONADA DE CAMU-CAMU.....	<b>S/.22</b>
LIMONADA CALIENTE.....	<b>S/.23</b>
LIMONADA FROZEN.....	<b>S/.24</b>
JUGO DE PAPAYA AREQUIPEÑA.....	<b>S/.23</b>
JUGO DE MARACUMANGO.....	<b>S/.23</b>
CHICHA MORADA.....	<b>S/.18</b>



## INFUSIONES

(a base de plantas, flores y frutas del Perú)

MISKY.....	<b>S/.7</b>	FELICIDAD.....	<b>S/.7</b>	EXÓTICA.....	<b>S/.7</b>
(menta, muña, manzanilla)		(rosas, naranja, flor de Jamaica)		(naranja, piña, canela)	



## BEBIDAS sin alcohol

GASEOSA PERSONAL (Inca Kola, Coca Cola, Kola Escocesa).....	<b>S/.4</b>
GASEOSA DE ½ LITRO (Inca Kola, Coca Cola, Kola Escocesa).....	<b>S/.5.50</b>
GASEOSA DE LITRO (Inca Kola, Coca Cola, Kola Escocesa).....	<b>S/.11</b>
GASEOSA DE 1½ LITRO (Kola Escocesa).....	<b>S/.13</b>
GASEOSA DE 2½ LITRO (Inca Kola, Coca Cola).....	<b>S/.18</b>
AGUA DE MESA San Luis.....	<b>S/.4.50</b>
AGUA MINERAL (Socosani, San Mateo).....	<b>S/.5</b>



## CERVEZAS

	Personal	620ml
CERVEZA CUSQUEÑA (dorada, trigo, negra).....	<b>S/.6.50</b>	<b>S/.14</b>
CERVEZA PILSEN.....	<b>S/.6.50</b>	<b>S/.13</b>
CERVEZA AREQUIPEÑA.....		<b>S/.12</b>
CERVEZA CORONA.....	<b>S/.9</b>	

# VINOS

## BLANCOS

375 ml.

750 ml.

### INTIPALKA

VALLE DE ICA, PERÚ - SAUVIGNON BLANC

S/.23

S/.50

### DOÑA PAULA

VALLE DE UCO, ARGENTINA - SAUVIGNON BLANC

S/.63

### LA LINDA - LUIGI BOSCA

MENDOZA, ARGENTINA - SAUVIGNON BLANC

S/.65

### PATA NEGRA

DOCa RUEDA, ESPAÑA - VERDEJO

S/.75

## ROSÉS

### SANTIAGO QUEIROLO

VALLE DE CAÑETE - ICA, PERÚ - BORGOÑA

S/.20

S/.30

### FREIXENET

ITALIA - BLEND

S/.80

## TINTOS

### INTIPALKA

VALLE DE ICA, PERÚ - MALBEC

S/.23

S/.55

### MARQUÉS DE RISCAL

DOCa RIOJA, ESPAÑA - TEMPRANILLO

S/.65

### NORTON

DOC LUJAN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA - MALBEC

S/.75

## BAJATIVOS

### COPA DE PISCO

S/.8

### SHOT DE ANÍS NAJAR

S/.8

### SHOT DE TEQUILA

S/.10

# CÓCTELES



## Con Pisco MIDOLO - Quebranta

PISCO SOUR.....	SI.20
AQP SOUR.....	SI.20
JERE SOUR DE FRESA.....	SI.19
MARACUYÁ SOUR.....	SI.19
TUMBO SOUR.....	SI.19
CAFÉ SOUR.....	SI.20
CHILCANO DE PISCO.....	SI.19
CHILCANO DE CANELA.....	SI.19
CHILCANO DE ANÍS.....	SI.19
MACHUPICCHU.....	SI.19



## Con Ron

MOJITO CLÁSICO.....	SI.20
MOJITO DE MARACUYÁ.....	SI.20
MOJITO DE ARÁNDANO.....	SI.20
MOJITO DE TUNA.....	SI.20
MOJITO DE DURAZNO.....	SI.20
MOJITO CORONA.....	SI.28
DAIQUIRI.....	SI.19
PIÑA COLADA.....	SI.19



## Con Tequila

MARGARITA.....	SI.20
MARGARITA DE FRESA.....	SI.23
CORONA MARGARITA.....	SI.30

Aceptamos:



# CÓCTELES



## Con Gin BOTICARIO

GIN TONIC

s/.26

GIN TONIC BLUEBERRY

s/.26

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

s/.26

EXÓTICA COLADA

Dry gin, crema de coco,  
piña y hierba buena.

s/.25

RED SUNSET

Gin, frutos rojos, zumo de fresa,  
maracuyá y licor de almendras.

s/.25

BLUE SLUSH

Gin, blueberry (arándanos),  
limón, y zumo de arándano.

s/.25

## OTROS

ORGASMO

Licor de: café, almendras  
y Baileys y hielo picado.

s/.20

CAIPIRINHA

s/.19

CAIPIRINHA DE MARACUYÁ

s/.19

CAÑAVERAL DE PASIONES

Aguardiente de caña, zumo de:  
piña, fresa y hielo en cubos.


s/.18

SKY BLUE

s/.19

CÓCTEL VIRGEN

s/.19

  
MIDOLO

  
BOTICARIO

  
BOTICARIO  
BLUEBERRY GIN

  
BOTICARIO  
FRUTOS ROJOS GIN



*Síguenos en nuestras redes y entérate de nuestras promociones:*

 Cevicheria Del Jere

 Del Jere Cevicheria

 Del Jere Oficial

 Del Jere

 Del Jere  
YouTube

  
**DEL  
JERE**  
AREQUIPA · PERÚ



### **CERCADO**

Urb. Juan El Bueno - Los Naranjos I-14  
(054) 283464  940 186 480



### **HUNTER**

Calle Brasil 201-A (frente al parque Francia)  
(054) 324231  958 225 685



### **CERRO COLORADO**

Urb. La Libertad - Mariano Melgar 901  
(054) 715423  987 305 738