

Big Ben

COCINA MARINA

TRADICIÓN TRUJILLANA DESDE 1994

SOURS

frente al mar



SABORES: MARACUYÁ, FRUTOS ROJOS, MANGO Y TAMARINDO

*FOTOS REFERENCIALES

Alcohol Free Refreshers



PASSION FRUIT AND MANGO, LEMONGRASS AND PINEAPPLE MIXED BERRIES

BASIL AND LEMON LEMON VERBENA AND CINNAMON



SANGRÍA ROSÉ

1.3 LT

s/99

CELEBRATE THIS MONTH'S EXCLUSIVE PROMOTIONS

Big Ben

COCINA MARINA

EL CHEF RECOMIENDA



Causa crocante de pulpa de cangrejo 62

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con pulpa de cangrejo y guacamole.

Fried mashed potatoes with panko and covered with crab meat with mayonnaise sauce and guacamole.



Causa crocante de pulpo al olivo 65

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con pulpo flameado al olivo y guacamole.

Fried mashed potatoes with panko and covered with sauteed octopus with black olive cream and guacamole.



Causa crocante de lomo saltado 72

Puré de papa huamachuquina al panko, coronada con lomo saltado y papas al hilo.

Fried mashed potatoes with panko and covered with sauteed tender loin with onions and tomato.



Cebiche a la crema de rocoto 72

Pesca de temporada, anillas de calamar, langostinos, caracol y pulpo en crema de rocoto. Acompaña choclo, camote y patacones.

Slices of catch of the day fish, octopus, calamari, shrimps, and sea snail marinated with lime and peruvian red peppers. Served with manioc, sweet potato, toasted corn and corn.

Ronda dos tiempos (para picar) 152

Ronda de cebiches de temporada: norteña y huanchaquera, causa de langostinos, chicharrón criollo de pesca de temporada y arroz con mariscos norteño. Acompañado de yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiches, shrimps with mashed potatoes, fried fish and rice with seafood. Served with fried manioc.

Alérgenos/ Allergen list





PARA COMPARTIR / TO SHARE

Buffet Huanchaco (05 personas) 249

Servido en fuentes: Cebiche de pesca de temporada, chicharrón criollo de pesca de temporada y arroz con mariscos. Acompañado de yucas prensadas fritas.

For 05 people: fish cebiche, fried fish and rice with seafood. Served with fried manioc.

Buffet Chan Chan (05 personas) 279

Servido en fuentes: Cebiche de pesca de temporada, chicharrón criollo mixto y arroz con mariscos. Acompañado de yucas prensadas fritas y porción de choritos norteños a la chalaca.

For 05 people: catch of the day cebiche, chalaca's mussels, fried fish and rice with seafood. Served with fried manioc.

Ronda fría Big Ben (03 personas) 155

Ronda de cebiche de pesca de temporada, tiradito a la crema de ají amarillo y al pimiento piquillo, langostinos en salsa coctel, pulpo y calamar al olivo. Acompañado de choritos norteños a la chalaca, conchitas negras al limón y yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, catch of day tiradito with pepper cream, shrimps with golf sauce, octopus and calamari with black olive sauce. Chalaca's mussels and black shells. Served with fried manioc.

Marina fría (02 personas) 87

Ronda de cebiche de pesca del día, tiradito de pesca del día a la crema de ají amarillo y pimiento piquillo, pulpo y calamar al olivo y causitas con langostinos. Acompañado de yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, catch of day tiradito with pepper cream, shrimps with mashed potatoes, octopus and calamari with black olive sauce. Served with fried manioc.

Marina dos tiempos (02 personas) 87

Piqueo de cebiche de pesca de temporada, causitas rellenas de langostinos, chicharrón criollo de pescado y arroz con mariscos norteño. Acompaña yucas prensadas fritas.

Catch of the day cebiche, shrimps with mashed potatoes, crispy fried fish and rice with seafood. Served with fried manioc.

Alérgenos/ Allergen list



PARA COMPARTIR Y PARA PICAR



FUENTES PARA COMPARTIR // SHARE PLATTERS

Ideal para 4 personas / Recommended for 4 people

Cebiches

Cebiche Norteño o Pesca de Temporada	145
Cebiche Pesca Premium (Estilo láminas o clásico)	165
Cebiche Mixto con pesca de temporada	175
Cebiche Mixto con pesca premium	185
Agrega cangrejos (Al natural o cocido)	+15 (por unidad)

Tiraditos

Crema disponibles: Al limón, ají amarillo, pimienta piquillo y al olivo

A las dos cremas	155
A las tres cremas	160

Chicharrones

Chicharrón Criollo de Pescado	139
Chicharrón Criollo Mixto	159
Chicharrón Big Ben Pesca Premium	159
Chicharrón Big Ben Mixto Premium	179

Arroces

Arroz con mariscos norteño	175
Chaufa con mariscos	175
Chaufa Pesca del día	139



Alérgenos/ Allergen list



CEBICHES Y TIRADITOS



CEBICHES Y TIRADITOS

Cebiche norteño 65

Láminas de pesca de temporada al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre de ají limo, acompañado de yuca, camote, cancha y choclo.

Slices of fish and shrimps marinated with lime and peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Cebiche clásico 80

Pesca premium. Cubos de pescado al limón, rocoto y ají mochero. Acompañado de camote y choclo. *Cubes of fish marinated with lime and peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.*

Cebiche Big Ben 80

Pesca premium. Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre, acompañado de camote y choclo.

Slices of premium fish marinated with lime and peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.

Cebiche Big Ben con langostinos 80

Pesca premium. Láminas de pescado y langostinos al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre, acompañado de camote y choclo. *Slices of fish and shrimps marinated with lime and peruvian peppers. Served with sweet potato and corn.*

Cebiche mixto Big Ben 92

(Sugerido para 02 personas)

Pesca premium. Láminas de pescado con pulpo, langostinos, caracol y calamar al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de almeja, abanico, conchitas negras y choritos norteños con camote y choclo. *Slices of fish, octopus, calamari, shrimps, and sea snail marinated with lime and peruvian peppers. Served with clam, scallop, black shells and mussels, with sweet potato and corn.*

Cebiche dos tiempos

Pesca de temporada. Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. *Slices of fish and shrimps marinated with lime and peruvian peppers.*

Con chicharrón de pescado **76**
with fish cracklings



Con chicharrón de mariscos **82**
with seafood cracklings



Tiradito al ají amarillo **75**

Láminas de pescado con crema de ají escabeche. Acompañado de camote y choclo.

Slices of fish marinated with lime and yellow pepper cream. Served with sweet potato and corn.

Tiradito a las tres cremas **77**

Láminas de pescado a la crema de ají escabeche, pimienta piquillo y olivo. Acompañado de camote y choclo.

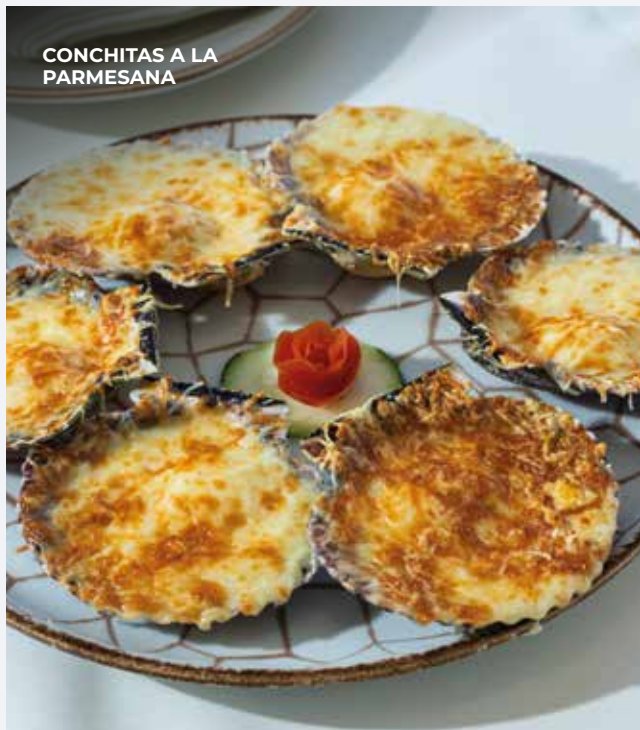
Slices of fish marinated with lime and yellow pepper cream, piquillo pepper cream and olive cream. Served with sweet potato and corn.

Maridaje sugerido/Pairing:

Cava o Espumante
Albariño, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio o Verdejo
Pisco sour

NUESTRAS ENTRADAS

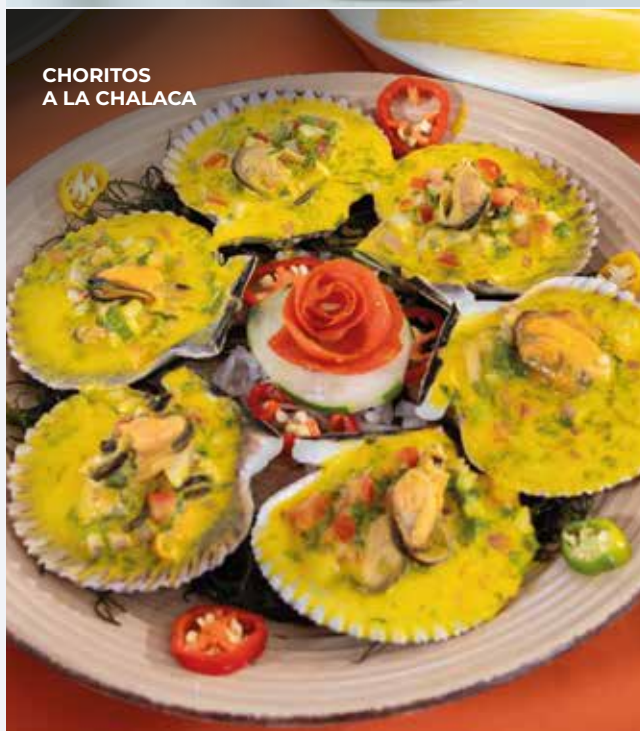
CONCHITAS A LA
PARMESANA



CAUSA
ACEBICHADA



CHORITOS
A LA CHALACA



MARISCOS
AL LIMÓN





ENTRADAS / APPETIZER

Choritos a la chalaca norteños

Choritos norteños en salsa de limón, ají escabeche, ají limo, cebolla y tomate.

Mussels served with lime, escabeche pepper, limo pepper, tomato and onion.

De 06 unidades  **42**
06 mussels

De 12 unidades  **72**
12 mussels

Pulpo al olivo Big Ben **65**

(Consultar disponibilidad)

Pulpo en láminas con salsa de aceitunas botijas, palta, yuquitas prensadas y galleta.

Octopus with black olive cream, avocado and fried manioc.

Conchitas a la parmesana **45**

Conchitas gratinadas con queso parmesano.

Gratinated scallops with parmesan cheese.

De 06 unidades **45**
06 scallops

De 12 unidades **75**
12 scallops

Mariscos al limón (06 unidades) **45**

Selección de mariscos frescos en su concha al limón y ají mochero.

Selection of fresh seafood served with lime and peppers

Almejas y abanicos **45**
Clams and scallops

Causa de pulpa de cangrejo **59**

Papa huamachuquina con relleno de pulpa de cangrejo, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with crab, avocado and light mayonnaise.

Causa de atún **55**

Papa huamachuquina con relleno de atún, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with tuna, avocado and light mayonnaise.

Causa de langostinos **55**

Papa huamachuquina con relleno de langostinos, palta y salsa de mayonesa.

Mashed potatoes filled up with shrimps, avocado and light mayonnaise.

Causa acebichada **62**

Causa de papa huamachuquina con palta, relleno de atún y cubierta con cebiche de pesca de temporada y leche de tigre.

Mashed potatoes with avocado, tuna with mayonnaise and catch of the day cebiche on the top.

Leche de tigre

Vaso servido de leche de tigre al limón y ajíes peruanos. Con yuca y camote sancochado.

Strong drink made of marinated fish with lemon and spicy peppers. With parboil sweet potatoe and manioc.

De pesca del día **37**
Catch of the day fish

De conchas negras  **39**
(Consultar disponibilidad)
Peruvian black shells

Maridaje sugerido/ Pairing:

Champagne o Prosecco
Rosados

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Torrontés o Pinot Grigio.

CHICHARRONES

Chicharrón criollo de pescado 62

Pesca del día frito al estilo jalea, con yucas fritas y zarza criolla. Servido con salsa tártara.

Crispy fried fish with fried manioc and onion salad. Tartar sauce.

Chicharrón criollo mixto 72

Pesca de temporada frito al estilo jalea con pulpo, calamar, langostinos y almeja. Servido con yucas fritas, zarza criolla y salsa tártara.

Crispy fried fish with fried octopus, calamari, shrimps and clam with fried manioc and onion salad. Tartar sauce.

Chicharrón de langostinos 72 al panko

Langostinos al panko con yucas fritas. Salsa de maracuyá y tártara.

Fried panko shrimps with fried manioc. Passion fruit sauce and tartar sauce.

Chicharrón Big Ben 78

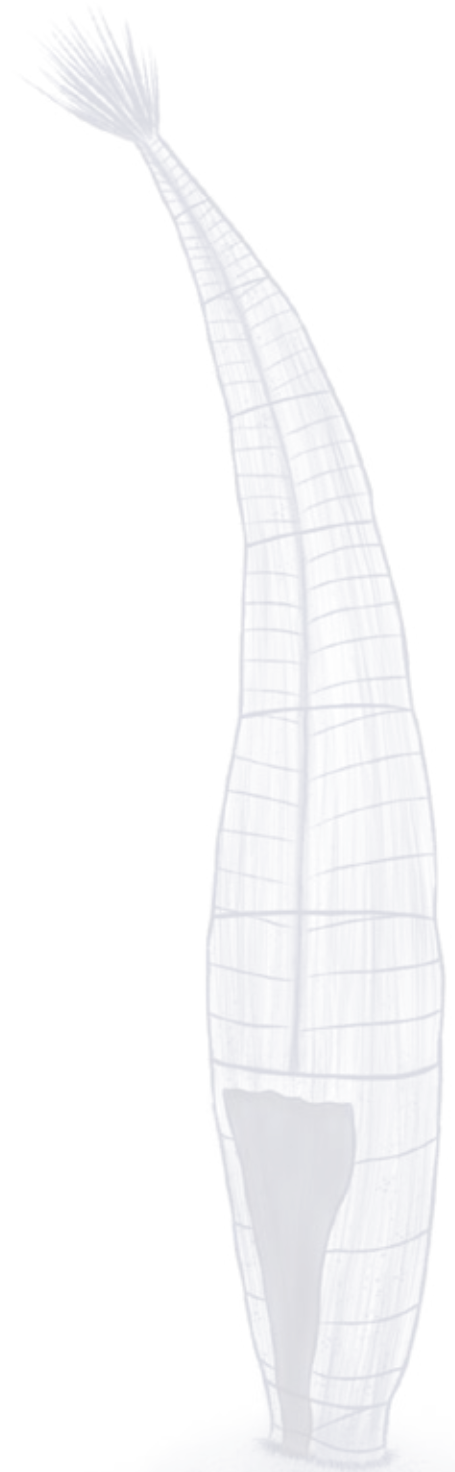
Pesca premium frito con una masa especial. Servido con con yucas prensadas fritas, salsa de maracuyá y tártara.

Battered fish with fried mashed manioc. Passion fruit sauce and tartar sauce.

Chicharrón mixto Big Ben 85

Pesca premium frito con una masa especial con pulpo, calamar, langostinos y almeja. Servido con con yucas prensadas fritas, salsa de maracuyá y tártara.

Battered fish with fried octopus, calamari, shrimps and clam with fried manioc. Passion fruit sauce and tartar sauce.



NUESTROS CHICHARRONES



CHICHARRÓN
CRIOLLO



CHICHARRÓN
BIG BEN



ARROCES Y OTROS

Arroz con langostinos 72

Arroz norteño con langostinos.
Rice with yellow pepper and turmeric with sauteed shrimps.

Chaufa de langostinos 72

Chaufa peruano con langostinos.
Chinese style rice with soy sauce with sauteed shrimps.

Chaufa pesca del día 62

Chaufa peruano con pesca del día frita.
Chinese style rice with soy sauce with crispy fried fish.

Pulpo Parrillero 82 (Consultar disponibilidad)

Tentáculos de pulpo en salsa parrillera con papas doradas y espárragos verdes.
Grilled octopus with special grill sauce, golden potatoes and green asparagus.

Arroz con mariscos 82

Arroz norteño con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico.
Rice with yellow pepper and turmeric with sauteed octopus, calamari, shrimps, clam and scallops.

Chaufa de mariscos 82

Chaufa peruano con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico.
Chinese style rice with soy sauce with sauteed octopus, calamari, shrimps, clam and scallops.

Acompañamientos/Sides:

Arroz / Papas fritas / Papas doradas /
Rice / French fries / Fried potatoes



Maridaje sugerido/Pairing:

Cava o Jerez
Albariño, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio o Verdejo
Rosados
Pinot Noir, Carmenere, Sangiovese, Montepulciano o Carbernet Franc

LOS CLÁSICOS DEL BIG BEN



ARROZ CON
MARISCOS



CHAUFA DE
PESCADO



FILETES DE PESCADO

Filete frito de antaño 62

Filete frito de pesca de temporada con jugo de limón y cebolla. Acompañamiento a escoger.
Fried catch of the day fish fillet with leche de tigre and onion. Optional side

Filete a la plancha 82

Filete de pesca premium a la plancha. Con espárragos salteados y acompañamiento a escoger
Grilled Premium fish fillet with sauteed asparagus and optional side.

Filete frito Big Ben 82

Filete frito de pesca premium con zarza criolla y acompañamiento a escoger.
Fried Premium fish fillet with optional side.

Salmón Parrillero 80

Filete de salmón a la plancha en salsa parrillera. Acompañamiento a escoger.
Grilled salmon fillet with grill sauce and optional side..

Filete al ajo 84

Filete de pesca premium a la plancha con suave crema de ajos y acompañamiento a escoger.
Grilled Premium fish fillet with soft garlic and butter sauce with optional side.

Milanesa de pescado 82

Filete de pesca premium empanizada. Acompañamiento a escoger.
Premium fish breaded with optional side

Filete en salsa de 84 champiñones y espárragos

Filete de pesca premium a la plancha con suave salsa de champiñones y espárragos y acompañamiento a escoger.
Grilled Premium fish fillet with soft asparagus and mushrooms sauce and optional side.

Filete en salsa de 87 langostinos

Filete de pesca premium a la plancha en salsa de langostinos. Acompañamiento a escoger.
Grilled Premium fish fillet with shrimp sauce and optional side.

Filete en salsa 90 a lo macho

Filete de pesca premium a la plancha con salsa picante de mariscos y acompañamiento a escoger.
Grilled Premium fish fillet with spicy seafood sauce and optional side.

Acompañamientos/Sides:

Arroz / Arroz con choclo
Papas fritas / Papas doradas
yuca y camote sancochado.
*Rice / Rice and corn
French fries / Fried potatoes
Parboil manioc and sweet
potatoe*

Maridaje sugerido/Pairing:
Chardonnay, Pinot Grigio o Riesling
Rosados
Pinot Noir o Carmenera

NUESTROS FILETES



SALMÓN
PARRILLERO



FRITO DE
ANTAÑO

SOPAS MARINAS Y PICANTES

Chilcano de filete de pesca premium

79

Reponedora sopa a base de fondo de pescado con papita sancochada y mococho. Acompañamiento a escoger.

Soup of steam fish made of fish fumet with potatoes and seaweed. Optional side.

Sudado criollo de filete de pesca premium

82

Reponedora sopa a base de fondo de pescado con ají amarillo, chicha de jora, tomates y cebollas. Acompañamiento a escoger.

Soup of steam fish made of yellow pepper, jora's beer with tomatoes and onions. Optional side.

Picante de mariscos

82

Potente guiso picante de mariscos: pulpo, calamar, langostinos almeja y abánico, con papita y arroz.

Stew of seafood (octopus, calamari, clams and shrimps) made of yellow pepper, potatoes and rice.

Parihuela Big Ben

93

Reponedora sopa para compartir: filete de pesca premium, pulpo, almeja, calamar, langostinos y cangrejo en un fondo de pescado con ají amarillo, chicha de jora y kión. Acompañamiento a escoger.

Soup of steam fish and seafood (octopus, calamari, clams, shrimps and crab) made of yellow pepper, jora's beer and ginger. Optional side.

Acompañamientos/Sides:

Arroz / Yuca y camote
sancochado

Rice / Parboil manioc and sweet
potatoe

Maridaje sugerido/Pairing:
Riesling
Pinot Noir, Carmenera o Syrah



PASTAS

Escoge tu pasta favorita para acompañar: spaghetti o fettuccini

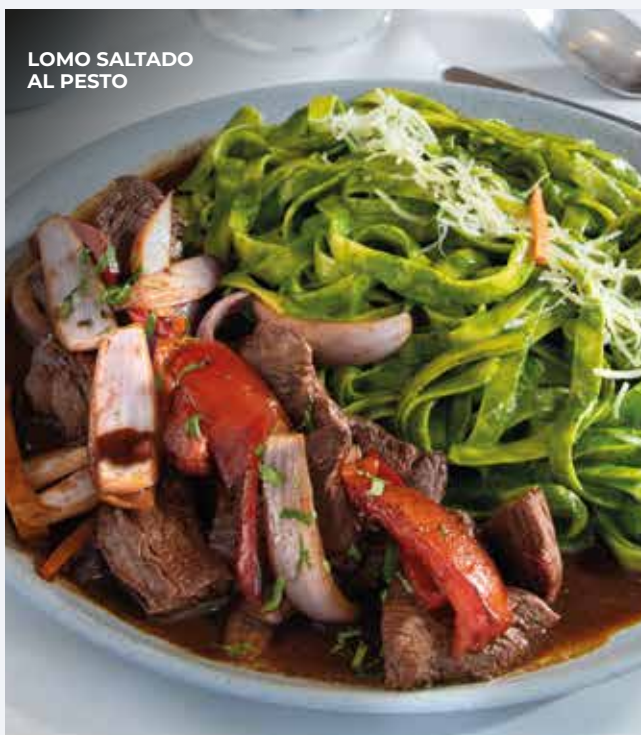
- Langostinos parrilleros**   72
- Langostinos en salsa parrillera sobre espaguetis la huancaína
Grilled shrimps with grill sauce with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti
- Con salsa al pesto* 74
with pesto sauce
- Milanesa a la huancaína**   62
- Filete de pesca del día empanizada servido con espaguetis a la huancaína.
Fish catch of the day breaded with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti
- Con salsa al pesto* 64
with pesto sauce
- Fettuccini al pesto con salmón a la plancha**  82
- Filete de salmón a la plancha acompañado de fettuccini en salsa al pesto: albahaca y espinaca.
Grilled salmon fillet with fettuccini and peruvian pesto sauce
- Milanesa de pollo a la huancaína**   62
- Filete de pechuga de pollo empanizada servido con espaguetis en salsa a la huancaína
Breaded chicken fillet served with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti
- Lomo saltado a la huancaína**  72
- Láminas de lomo fino salteadas con cebolla, tomate y acompañado de spaghetti a la huancaína.
Sauteed tender loin with onions, tomato and yellow pepper. Served with huancaína (yellow pepper and cheese sauce) spaghetti.

NUESTRAS PASTAS

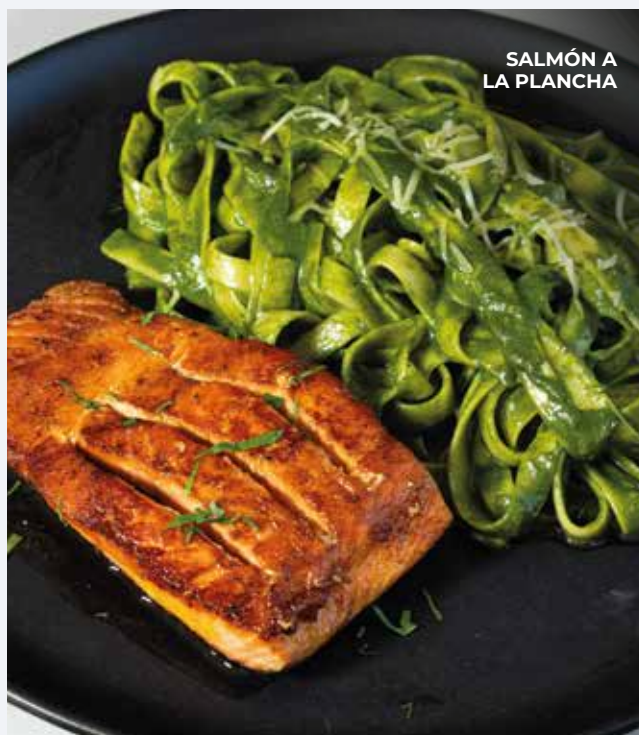
LANGOSTINOS
PARRILLEROS A
LA HUANCAÍNA



LOMO SALTADO
AL PESTO



SALMÓN A
LA PLANCHA



LOS HUANCHAUQUEROS

Pulpa de cangrejo reventado 🌙 🌿

Guiso de pulpa de cangrejo con ají escabeche, huevo y mococho con un chorrito de aceite de oliva. Acompaña papa sancochada y arroz.

*Stew of crab meat with yellow pepper, eggs and seaweed.
With olive oil. Served with parboil potatoes and rice.*

65

Cangrejos enteros huanchaqueros 🌙 🌿 (Consulta con nuestros asesores el stock del día)

Cangrejos enteros en diferentes preparaciones: en cebiche o reventado huanchaquero.

Crabs in different cooking ways: crab cebiche or local stew with yellow pepper and eggs.

03 unidades / 03 crabs

75

04 unidades / 04 crabs

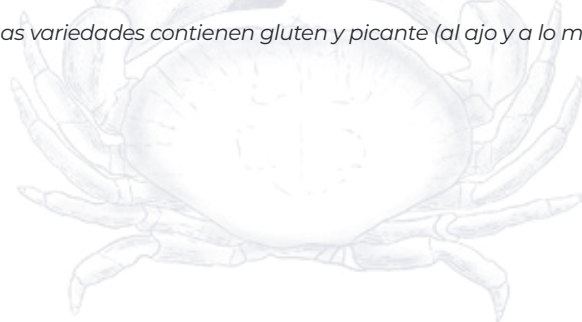
85

Chitas enteras al peso (Consultar disponibilidad y precio)

Chitas Enteras en diferentes preparaciones*: frita, sudado, al ajo o a lo macho.

Local "Chita" fish in different cooking ways: fried, soup, with garlic sauce or with spicy seafood sauce.*

**Algunas variedades contienen gluten y picante (al ajo y a lo macho)*



Maridaje sugerido/ Pairing:

Cócteles: Chan Chan Punch, Old Fashioned Trujillo Sour.
Vinos: Oporto, Tacama Don Manuel, Intipalka Reserva No 1 Blend, Barón de Chirel Tempranillo, Protos Gran Reserva

IDENTIDAD HUANCHAQUERA



CANGREJOS
REVENTADOS



CHITA A
LO MACHO

Big Ben

COCINA MARINA



POLLOS Y CARNES

Pollo a la plancha 62

Filete de pechuga de pollo a la plancha con arroz y papas fritas.
Chicken fillet with rice and french fries.

Pollo a la milanesa 62

Filete de pechuga de pollo a la plancha con arroz y papas fritas.
Breaded chicken fillet served with rice and french fries.

Pollo saltado 62

Láminas de pechuga de pollo salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche.
Servido con papas fritas y arroz.
Sauteed chicken with onions, tomato and yellow pepper. Served with french fries and rice.

Lomo saltado 72

Láminas de lomo fino salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche con papas fritas y arroz.
Sauteed tender loin with onions, tomato and yellow pepper. Served with french fries and rice.

Lomo strogonoff 74

Láminas de lomo fino en salsa de champiñones y crema de leche.
Acompaña papas doradas.
Tender loin with sauce made of mushrooms, milk cream. Served with golden potatoes.

GUARNICIONES

Arroz	10
Arroz con Choclo	12
Camote y Yuca Sancochada	12
Papas Fritas	14
Papas Doradas	14
Yucas Fritas	15
Ensalada de Verduras Mixtas	20
Verduras Salteadas o Cocidas	20



Escanea para ver la versión digital de nuestra carta



@bigbenhuanchaco

www.bigbenrestaurantes.com

LOS POSTRES DE LA CASA

Copa de helado (2 bolas)

15

Banana split (3 bolas)

20

Torta de chocolate con helado

28

Pie de pecanas con helado

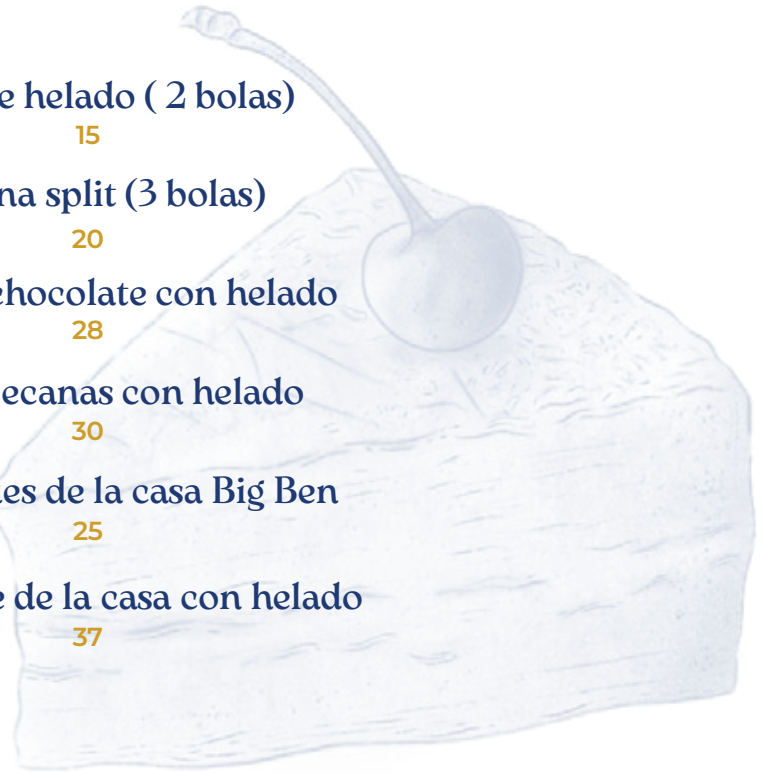
30

Panqueques de la casa Big Ben

25

Cheesecake de la casa con helado

37



Acompaña tus postres:

Con una buena copa de Pisco Quebranta o un café de la casa

Big Ben

COCINA MARINA



[@bigbenhuanchaco](#)

www.bigbenhuanchaco.com

 991 916 650

