

# Big Ben

COCINA MARINA Y CRIOLLA

TRADICIÓN TRUJILLANA DESDE 1994

# EL CHEF RECOMIENDA

## Causa crocante de pulpa de cangrejo

Puré de papa huamachuquina al panko cubierta de pulpa de cangrejo en salsa de mayonesa. Acompañado de guacamole.

59

## Causa crocante de pulpo flameado

Puré de papa huamachuquina al panko cubierta de láminas de pulpo flameado, bañado en salsa al olivo.

Acompañado de guacamole.

65

## Causa crocante de lomo fino saltado

Puré de papa huamachuquina al panko cubierta de jugosos cortes de lomo fino saltado flameados con cebolla y tomate.

69

## Medio cuy frito

Tradicional plato de cuy tierno andino frito.  
Acompaña arroz, ajiaco de la casa y zarza criolla

79

## Cebiche dos tiempos

Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de mariscos al estilo jalea.

82

## Cebiche anticuchero

Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mochero. Acompañado de mariscos a la parrilla, bañado en leche de tigre anticuchera.

84



COMPARTE  
LO NUEVO EN  
» **BIG BEN** «

CEBICHE  
DOS TIEMPOS



CAUSA CROCANTE  
DE PULPO  
FLAMEADO



MEDIO CUY  
FRITO



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA

# NUESTRA ENTRADAS FAVORITAS

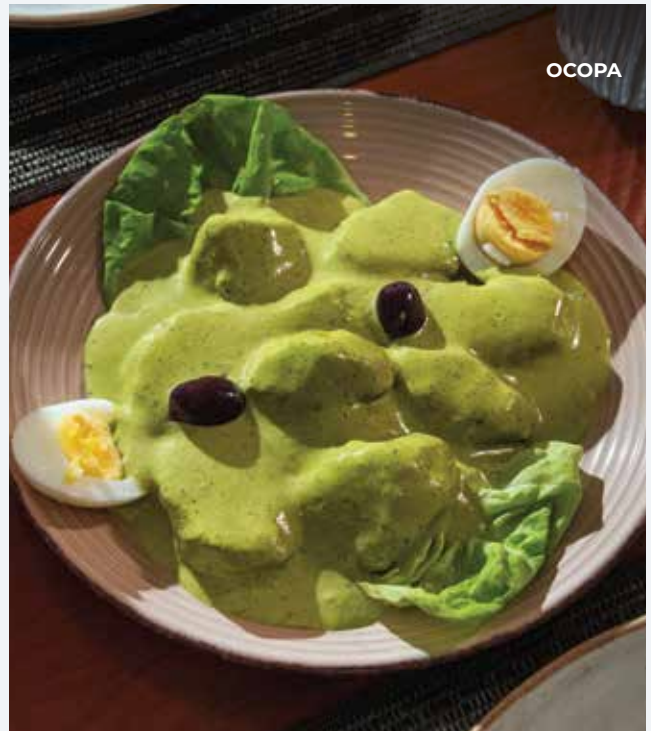
PAPA A LA  
HUANCAÍNA



CAUSA DE PULPA  
DE CANGREJO



OCOPA



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA

## ENTRADAS

### Papa a la huancaína 36

Salsa peruana clásica a base de escabeche. Acompaña papa sancochada y huevo

### Ocopa 36

Salsa peruana típica a base de rocoto, huacatay y maní. Acompaña papa sancochada y huevo

### Choritos a la chalaca norteña

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

*De 06 unidades* 39

*De 12 unidades* 69

### Conchitas cebicheras

Tapas de abanico con relleno de cebiche a la chalaca

*De 06 unidades* 39

*De 12 unidades* 69

### Conchitas a la parmesana

Conchitas de abanico gratinadas con queso parmesano.

*De 06 unidades* 45

*De 12 unidades* 75

### Leche de tigre

Copa servida con leche de tigre al limón y ajíes peruanos. Con choclo, yuca y camote sancochado.

*De pesca del día* 37

*De conchas negras* 39

### Pulpo al olivo Big Ben 65

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

### Causa clásica

Tradicional causa de papa con ají amarillo. Acompañada de láminas de palta.

*Acebichada* 59

*De pulpa de cangrejo* 59

*De pulpo al olivo* 62

*De langostinos* 56

*Para la preparación de nuestras causas usamos papas nativas de nuestra sierra liberteña (Huamachuco)*



## PARA COMPARTIR Y PARA PICAR

### **Marina Fría** (para 02 personas) **89**

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. Acompaña yucas prensadas fritas.

### **Ronda Fría Big Ben** **155** (para 03 personas)

Ronda de cebiche de pesca premium, tiradito de pesca del día a la crema de ají amarillo y pimiento piquillo, langostinos en salsa coctel, pulpo y calamar al olivo. Acompañan , conchitas negras al limón y yucas prensadas fritas.

### **Fuente de cebiche** (para 04 personas)

*De pesca del día* **145**

*De pesca premium* **155**

*Mixto premium* **185**

### **Fuente de tiradito**

Láminas de pescado a las dos o tres cremas: ají escabeche, pimiento piquillo y olivo

*Dos cremas* **155**

*Tres cremas* **160**

## ALMUERZOS FAMILIARES

### **Buffet criollo** (para 04 personas) **199**

Fuente de cebiche de pesca del día al estilo norteño, papa a la huancaína, 04 presas de cabrito junto a su tradicional arroz. Acompaña frejol, yuca sancochada y zarza criolla.

### **Buffet norteño** (para 04 personas) **209**

Fuente de cebiche de pesca del día al estilo norteño, papa a la huancaína y generosa bandeja de arroz verde con 04 presas de pato frito. Acompaña zarza criolla.

### **Buffet Huanchaco** (para 05 personas) **259**

Fuente de cebiche de pesca del día, fuente de chicharrón criollo mixto y fuente de arroz con mariscos. Acompañado de yuquitas prensadas fritas.

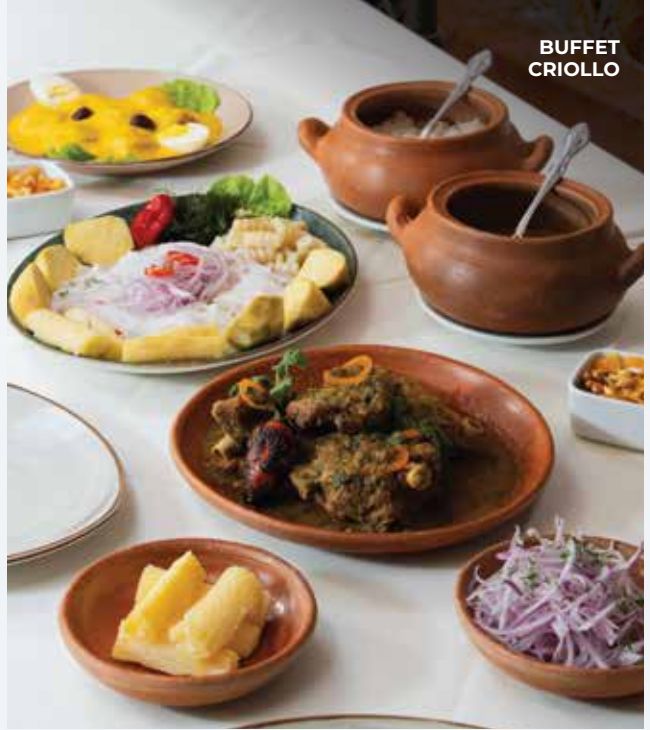


# PARA COMPARTIR Y PARA PICAR

BUFFET  
NORTEÑO



BUFFET  
CRIOLLO



MARINA  
FRÍA



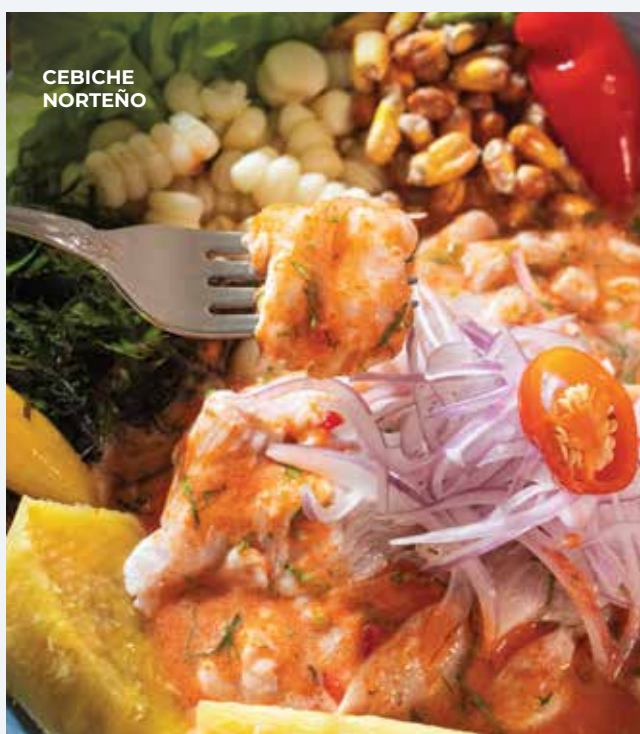
BUFFET  
HUANCHACO



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA

# CEBICHES Y TIRADITOS



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA

## CEBICHES Y TIRADITOS

### Cebiche Big Ben

Láminas de pescado al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de camote y choclo.

*De pesca del día* 67

*De pesca premium* 77

### Cebiche norteño

67

Láminas de pesca del día al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre de ají limo. Acompañado de yuca, camote, cancha y choclo.

### Cebiche Big Ben con langostinos

79

Láminas de pesca premium y langostinos al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de camote y choclo.

### Cebiche Big Ben con pulpo

86

Láminas de pesca premium y pulpo al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de camote y choclo.

### Cebiche clásico premium

82

Pesca premium en corte de dados de pescado al limón, rocoto y ají mochero. Acompañado de camote y choclo.

### Cebiche mixto Big Ben

89

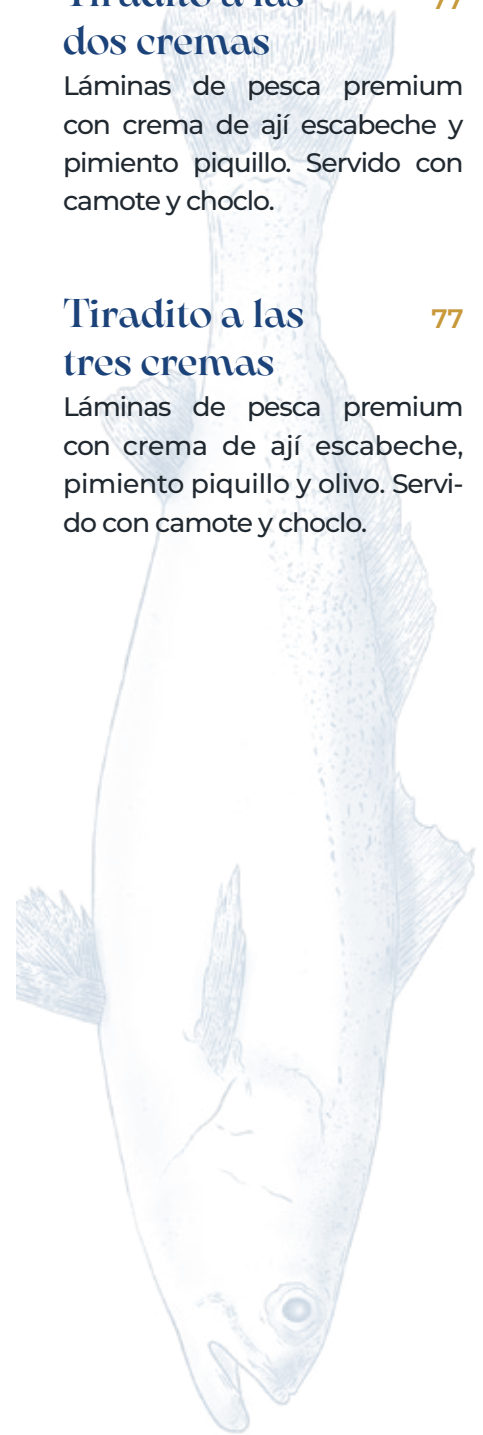
Láminas de pesca premium con pulpo, langostinos, caracol y calamar al limón, rocoto, ají mochero y leche de tigre. Acompañado de almeja, abanico, conchitas negras, con camote y choclo.

### Tiradito a las dos cremas 77

Láminas de pesca premium con crema de ají escabeche y pimienta piquillo. Servido con camote y choclo.

### Tiradito a las tres cremas 77

Láminas de pesca premium con crema de ají escabeche, pimienta piquillo y olivo. Servido con camote y choclo.



## CRIOLLOS Y AVES

### Tierno cabrito de leche cocinado al estilo norteño (Acompaña guarniciones)

- Cabrito a la norteña 59
- Con tacu tacu 61
- Deshuesado +6

### Pato de granja cocinado en ajíes y toque de chicha de jora (Acompaña guarniciones)

- Pato a la norteña 62
- Pato con tacu tacu 64
- Pato parte pecho +6

### Arroz con pato

- Clásico norteño con un toque de cerveza negra 62
- Parte Pecho +6

### Lomo fino saltado (Acompaña guarniciones)

- Flameado con cebolla y tomate. Acompaña arroz y papas fritas. 72
- Con Tacu Tacu 74

### Pollo saltado (Acompaña guarniciones)

- Láminas de pechuga de pollo salteadas con cebolla, tomate y ají escabeche con papas fritas y arroz. 59
- Con tacu tacu 62

### Chicharrón de pollo 59

Tiernos trozos de pechuga de pollo. Acompaña papas fritas y tártara de la casa.

### Pollo a la milanesa 59

Filete de pechuga de pollo a la milanesa con arroz y papas fritas.

### Pollo a la plancha 59

Filete de pechuga de pollo a la plancha con arroz y papas fritas.



# LOS CRIOLLAZOS DEL BIG BEN

CABRITO  
A LA NORTEÑA



LOMO FINO  
SALTADO



ARROZ  
CON PATO



**Big Ben**

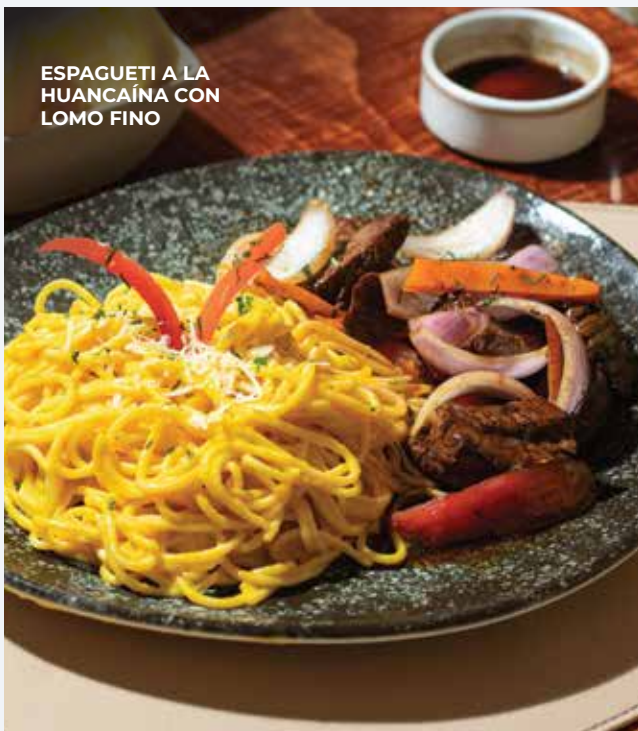
COCINA MARINA Y CRIOLLA

# NUESTRA PASTAS FAVORITAS

FETTUCCINI AL PESTO CON  
SALMÓN A LA PLANCHA



ESPAQUETI A LA  
HUANCAÍNA CON  
LOMO FINO



ESPAQUETI A LO  
ALFREDO CON  
MILANESA



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA



## PASTAS CRIOLLAS

### Espagueti al pesto

(consultar también por nuestros fettuccini)

Con su toque de albahaca y queso fresco. Elige tu opción favorita para acompañar esta deliciosa pasta:

<i>Con milanesa de pollo o a la plancha</i>	<b>59</b>
<i>Con milanesa de pesca del día</i>	<b>62</b>
<i>Con lomo fino saltado</i>	<b>72</b>
<i>Con langostinos a la parrilla</i>	<b>72</b>
<i>Con salmón a la parrilla</i>	<b>79</b>

### Espagueti a la huancaína

(consultar también por nuestros fettuccini)

Bañado en deliciosa huancaína. Elige tu opción favorita para acompañar esta deliciosa pasta:

<i>Con milanesa de pollo o a la plancha</i>	<b>59</b>
<i>Con milanesa de pesca del día</i>	<b>62</b>
<i>Con lomo fino saltado</i>	<b>72</b>
<i>Con langostinos a la parrilla</i>	<b>72</b>
<i>Con salmón a la parrilla</i>	<b>79</b>

### Espagueti a lo Alfredo

(consultar también por nuestros fettuccini)

Salsa blanca y trozos de jamón. Elige tu opción favorita para acompañar esta deliciosa pasta:

<i>Con milanesa de pollo o a la plancha</i>	<b>63</b>
<i>Con milanesa de pesca del día</i>	<b>66</b>
<i>Con lomo fino saltado</i>	<b>76</b>
<i>Con langostinos a la parrilla</i>	<b>76</b>
<i>Con salmón a la parrilla</i>	<b>83</b>





## FILETES

### Filete frito de antaño 62

Filete de Pesca del día frito con jugo de limón y cebolla. Acompañamiento a escoger.

### Filete frito de pesca premium 79

Filete de pesca premium frito con acompañamiento a escoger.

### Filete de pescado en salsa a lo macho 89

Filete de pesca premium a la plancha con salsa picante de mariscos y acompañamiento a escoger.

### Milanesa de pesca premium 79

Filete de pesca premium empanizada con acompañamiento a escoger.

### Pescado premium a la plancha 79

Filete de pesca premium a la plancha con acompañamiento a escoger.

### Filete de pescado en salsa de champiñones y espárragos 80

Filete de pesca premium a la plancha con suave salsa de champiñones y espárragos y acompañamiento a escoger.

### Salmón Parrillero 79

Filete de salmón a la plancha en salsa parrillera con acompañamiento a escoger.

#### Acompañamientos (máximo dos)

*Arroz - Papas fritas - Papas doradas  
Ensalada fresca*

## SUDADOS Y SOPAS

### Chilcano de pesca premium 79

Reponedora sopa de pesca premium a base de fondo de pescado con papa sancochada y mococho. Acompañado de yuca, camote y arroz.

### Sudado criollo de pesca premium 79

Reponedora sopa de Pesca Premium en un fondo de pescado con ají amarillo, chicha de jora, tomates y cebollas. Acompañado de yuca, camote y arroz.



# NUESTROS FILETES

FILETE DE PESCADO  
EN SALSA A LO MACHO



FRITO DE  
ANTAÑO



SUDADO  
CRIOLLO



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA

# LOS CLÁSICOS DEL BIG BEN

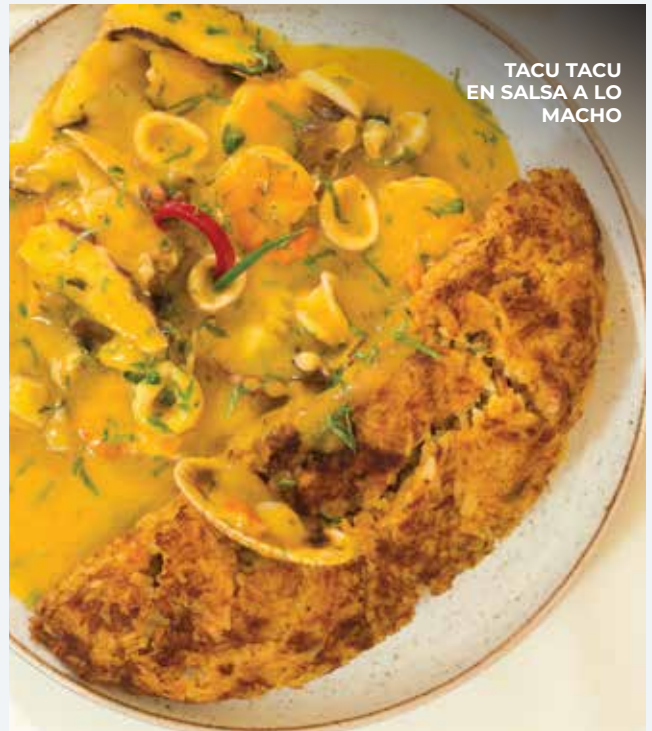
CHICHARRÓN  
MIXTO BIG BEN



ARROZ CON  
MARISCOS



TACU TACU  
EN SALSA A LO  
MACHO



**Big Ben**

COCINA MARINA Y CRIOLLA



## CHICHARRONES, ARROCES Y OTROS

### Chicharrón criollo 64

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

### Chicharrón criollo mixto 75

Pesca del día frito al estilo jalea con pulpo, calamar, langostinos y almeja, con ñoquis de yucas y zarza criolla. Salsa tártara.

### Chicharrón Big Ben 69

Pesca premium frito con una masa especial con yucas prensadas fritas. Salsa de maracuyá y tártara.

### Chicharrón mixto Big Ben 79

Pesca Premium frito con una masa especial con pulpo, calamar, langostinos y almeja, con yucas prensadas fritas. Salsa de maracuyá y tártara.

### Chaufa con pesca del día 62

Chaufa peruano con pesca del día frita.

### Chaufa de mariscos 82

Chaufa peruano con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico.

### Arroz con mariscos 82

Arroz norteño húmedo con pulpo, calamar, langostinos, almeja y abanico.

### Tacu tacu en salsa a lo macho 79

Contundente tacu tacu en nuestra salsa especial de mariscos con toques de ajíes.

### Arroz con langostinos 72

Arroz norteño con langostinos.

#### MENU KIDS (hasta 8 años)

*Pollo a la milanesa Kids* 39

*Chicharrón de pollo Kids* 39

*Espaguetis al pesto con milanesa de pollo Kids* 39

*Frito de pescado Kids* 39

#### GUARNICIONES

*Arroz* 10

*Arroz con choclo* 12

*Papas fritas* 12

*Papas doradas* 12

*Porción de frejol* 10

*Porción de yuca o camote* 12

*Ensalada orgánica o verduras salteadas* 20

## LOS HUANCHAUQUEROS

### Pulpa de cangrejo reventado 64

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

### Cangrejos enteros huanchaqueros

(Consultar disponibilidad y precio)

Cangrejos enteros en diferentes preparaciones: en cebiche o reventados al estilo huanchaquero

De 03 unidades 69

De 04 unidades 79

### Chitas enteras al peso

(Consultar disponibilidad y precio)

Chitas enteras en diferentes preparaciones: frita, sudado, al ajo o a lo macho. Incluye papa dorada y arroz



## POSTRES

Helados	15
Torta de chocolate	28
Crema volteada	29
Pie de pecanas	30
Panqueques Big Ben con helado y durazno	27
Agrega una bola de helado	+5



Escanea para ver la versión digital de nuestra carta

