

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.

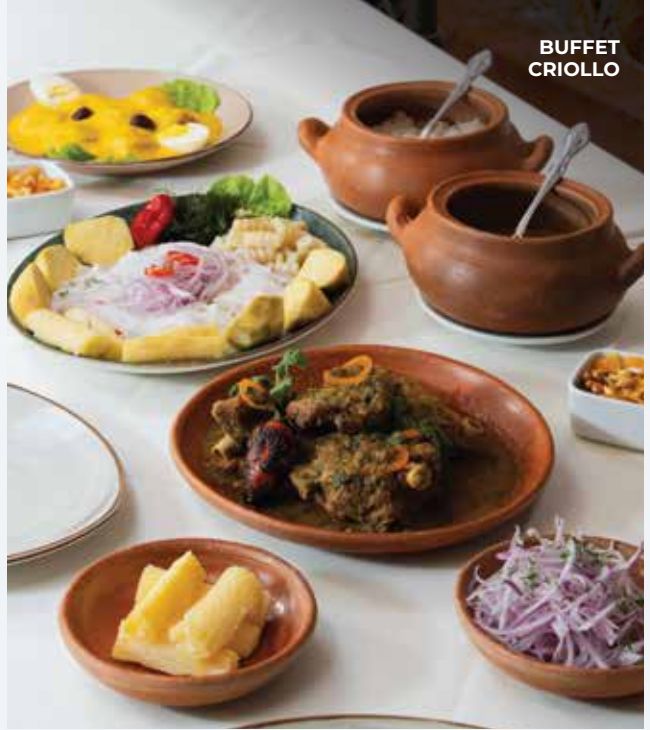


PARA COMPARTIR Y PARA PICAR

BUFFET
NORTEÑO



BUFFET
CRIOLLO



MARINA
FRÍA



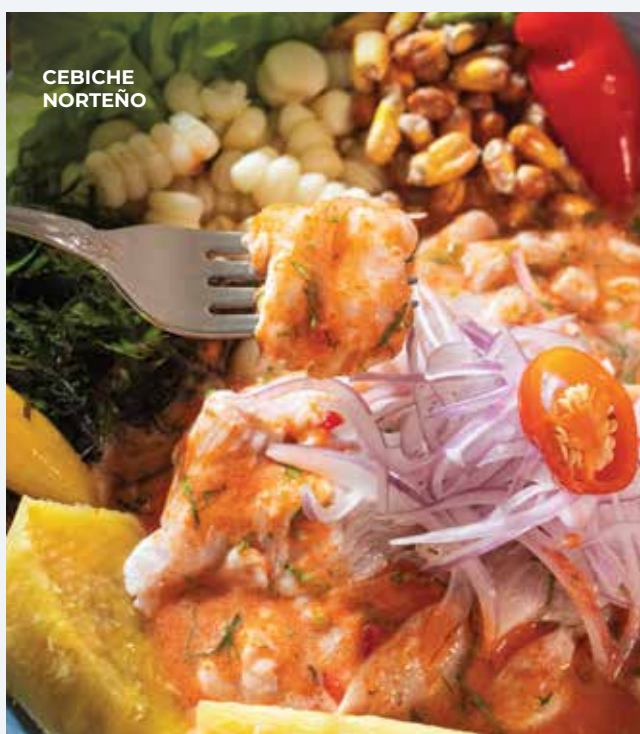
BUFFET
HUANCHACO



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 79

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

80

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.

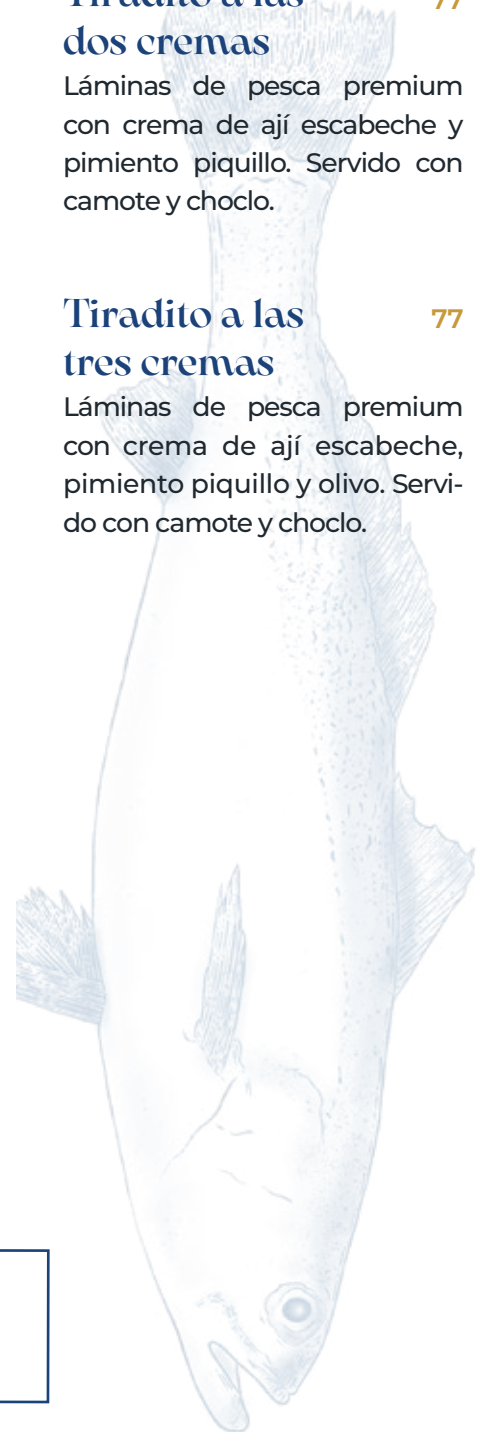
Tiradito a las tres cremas 77

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

Pesca Premium:

Ojo de uva o

Corvina



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

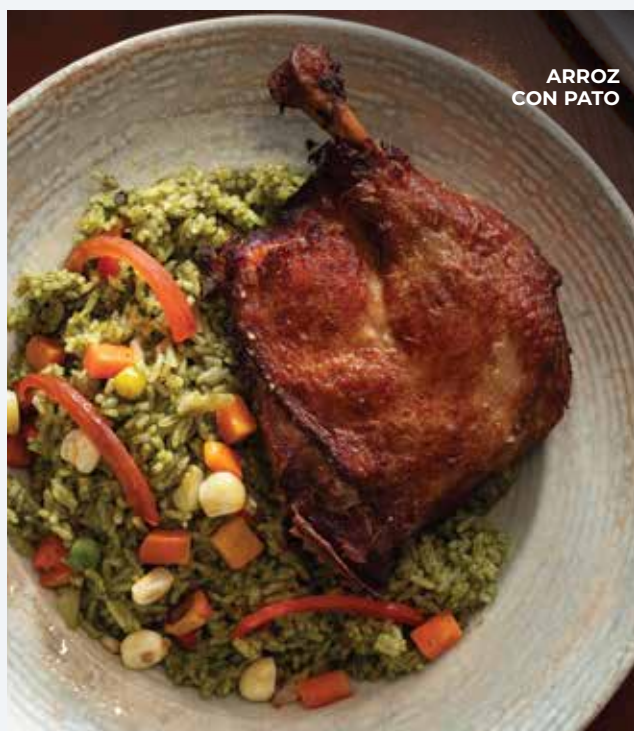
CABRITO
A LA NORTEÑA



LOMO FINO
SALTADO



ARROZ
CON PATO



Big Ben

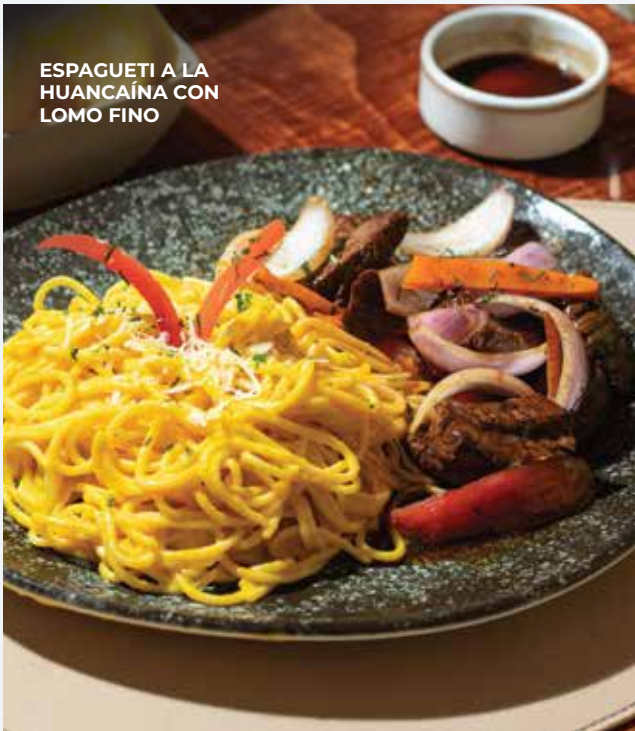
COCINA MARINA Y CRIOLLA

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

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

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





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

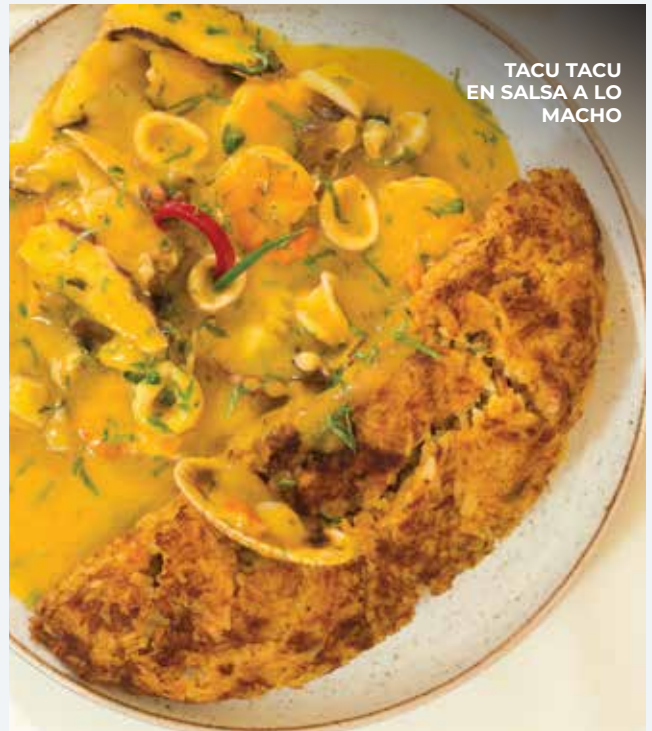
CHICHARRÓN
MIXTO BIG BEN



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



Escanéa para ver la versión digital de nuestra carta

