



**PN** | **LECHE DE TIGRE**  
PERUVIAN CUISINE



Los Pargos - Playa Negra

● [www.cafeplayanegra.com](http://www.cafeplayanegra.com)

For reservation at +506 2652 9351

Los precios incluyen el 10% de servicio y 13% tax. Prices include 10% service and 13% tax.



# BREAKFAST

## COMBOS

### FULL \$14

Dos huevos fritos o revueltos, tocineta, gallo pinto, natilla, aguacate, tomate, pan, café y jugo de naranja.  
Two fried or scrambled eggs, bacon, gallo pinto, sour cream, avocado, tomato, bread, coffee and orange juice.

### POWER \$14

Dos huevos rancheros, jamón, queso, tortillas, gallo pinto, café y jugo de naranja.  
Two ranchero eggs, ham, cheese, tortillas, gallo pinto, coffee and orange juice.

### NEGRA \$14

Ensalada de frutas, granola, panqueques, café y jugo de naranja.  
Fruit salad, granola, pancakes, coffee and orange juice.

## BEBIDAS / DRINKS

Coffee, Café \$2.5  
Coffee with milk, Café con leche \$3  
Capuccino \$5  
Expresso \$4  
Expresso double \$7  
Tea, Te \$2.5  
Hot chocolate, Choco caliente \$4  
Glass of milk, Leche vaso \$3  
Water bottle - large \$6  
Water bottle - small \$4  
Mimosas \$11

### BATIDOS / FROZEN SMOOTHIES

En agua, with water \$5  
Mixto o Con leche, with milk \$6

3 frutas max:

Piña, papaya, sandía, maracuyá, fresa.

Mix up to three flavors:

Pineapple, papaya, banana, watermelon, passion fruit, strawberry.

**HUEVOS / EGGS  
\$11**

Dos huevos fritos o revueltos con tocineta y gallo pinto o hash browns.  
*Two fried or scrambled eggs with bacon and gallo pinto or hash browns.*

**HAM & CHEESE OMELETTE \$10**

Omelette de jamón y queso.  
*Ham and cheese omelette.*

**TOSTADAS FRANCESAS  
\$10**

*French toast.*

**PANQUEQUES  
\$10**

*Two large pancakes.*

**HUEVOS BENEDICTINOS CON AJI HOLANDESA \$17**

Huevos pochados, servidos sobre hash brown, aguacate y salsa holandesa de aji peruano, servido con la opción de frutas, papas o gallo pinto.  
*Poached eggs, served on top of hash browns, avocado, and peruvian aji hollandaise sauce, served with choice of fruit, breakfast potatoes or gallo pinto.*

**HUEVOS RANCHEROS  
\$11**

Tortilla de maíz con jamón y queso, huevos fritos en salsa ranchera.  
*Corn tortilla with ham and cheese, fried eggs with ranchera sauce.*

**VEGGIE OMELETTE  
\$10**

Omelette de vegetales con queso, and hash browns.  
*Vegetable omelette with or without cheese, hash browns.*

**TOSTADAS FRANCESAS CON FRUTA \$12**

*French toast with fruit.*

**PANQUEQUES Y FRUTAS  
\$12**

*Pancakes and fresh fruit.*

**BAGEL CON SALMON AHUMADO \$17**

Salmón ahumado, queso crema orgánico, rodajas de tomate, cebolla morada, alcaparras, servido con bagel tostado casero.  
*Fresh nova scotia lox (smoked salmon), organic cream cheese, slice tomato, red onion, capers, served with home made toasted bagel.*

**RANCHERO OMELETTE  
\$11**

Omelette con gallo pinto, tocineta y salsa ranchera.  
*Omelette with gallo pinto, bacon and ranchera sauce.*

**CPN BREAKFAST BURRITO \$14**

Gallo pinto, huevo, queso, aguacate, hash brown.  
*Gallo pinto, egg, cheese, avocado, hash brown.*

**ENSALADA DE FRUTAS  
\$12**

*Fruit salad, granola and yogurt.*

**AÇAÍ BOWL  
\$13**

Açaí con banano, servido con frutas y granola.  
*Açaí with banana, served with fruits and granola.*

**SIDES**

Dos Huevos / Two Eggs \$4  
Tocineta / Bacon \$5  
Hash Browns \$5  
Pan / Bread \$3  
Gallo Pinto \$3.50  
Aguacate / Avocado \$4.50



# ENTRADAS STARTERS

CPN CLASSICS

## TUNA TARTARE \$18

Es una preparación de atún crudo y picado, sazonado con especias orientales, servido con aguacate, lechuga y tortilla chips de harina.

*A preparation of finely chopped tuna, seasoned with oriental spices and served over a bed of avocado and chopped lettuce with flour tortilla chips.*

## CHICHARRON DE CALAMAR \$16

Calamares deliciosamente aderezados y empanizados, servidos con salsa tártara.

*Breaded calamari, deliciously seasoned and served with tartar sauce.*

## PATACONES \$11

Plátanos fritos, hechos al instante y servidos con salsa guacamole casera.

*Fried plantain, served with very delicious guacamole sauce.*

## YUCAS \$10

Yuquitas crocantes servidas con cremosa salsa huancaína (rica salsa peruana).

*Crispy yucas served with creamy huancaína sauce (a delicious peruvian dip).*

## TARTAR DE SALMÓN \$19

Finos trozos de salmón aderezados con jugo fresco de maracuyá, con mango, hierba buena, aceite sésamo, limón, gotas de vinagre de manzana, servido sobre una cama de quinoa con aguacate y chips de camote.

*Fine pieces of salmon seasoned with fresh passion fruit juice, mango, mint, sesame oil, lemon, drops of apple cider vinegar, served on a bed of quinoa with avocado and sweet potato chips.*

## TIRADITO CLÁSICO \$15

Finas laminas de pescado blanco crudo bañadas en salsa a base de aceite de oliva, limón, ajo y alcaparras.

*Thin slices of raw white fish in olive oil, lime, garlic and capers.*

## TIRADITO APALTADO \$17

Finas laminas de pescado blanco crudo bañadas en salsa a base de aceite de oliva, limón, ajo, aguacate y alcaparras.

*Thin slices of raw white fish in olive oil, lime, garlic, avocado and capers.*

## TIRADITO ESPECIAL \$19

Es un tiradito apaltado con camarones y aguacate.

*Taradito apaltado with shrimp and avocado.*

## TIRADITO EN SALSA DE AJÍ \$17

Finas laminas de pescado crudo bañadas en salsa a base de ají amarillo.

*Thin slices of raw white marlin with our homemade ají (peruvian chilli) sauce.*

## CEVICHE DE PESCADO \$17

Pescado blanco cortado en cubos y marinado en limón, cebolla roja y ají, servido con camote glaseado.

*diced white fish marinated in lemon, red onion and ají (peruvian chilli), served with glazed sweet potato.*

## CEVICHE MIXTO \$19

Pescado blanco cortado en cubos, camarones y calamares (cocidos) y marinados en limón, cebolla roja y ají, servido con camote glaseados.

*White fish cut in cubes, shrimp and squid (cooked) and marinated in lime, red onion and ají (peruvian chilli), served with glazed sweet potato.*

## CEVICHE CPN \$21

Calamares y camarones empanizados y crujientes servidos con ceviche de pescado marinado en limón, cebolla roja y ají, servido con salsa tarta.

*Made to order fish ceviche served with (ají peruvian chilli), and breaded and fried shrimp and calamari.*

PERUVIAN SASHIMI

CEVICHE

# ENSALADAS

## SALADS

### CPN \$15

Lechuga, aguacate, cebolla roja, pera, nueces acarameladas y crostinis con queso de cabra en vinagreta balsámica.

*Lettuce, avocado, red onion, pear, caramelized walnuts and crostinis with goat cheese with balsamic vinaigrette.*

### CAPRESE \$13

Queso fresco, albahaca y tomate con salsa pesto.

*Fresh cheese, basil and tomato with pesto sauce.*

### MEDITERRANEA \$14

Lechuga mixta, tomates deshidratados, aceitunas, alcaparras, queso feta de cabra y pimiento morrón.

*Mixed lettuce, sun dried tomatoes, olives, capers, goat feta cheese and sweet pepper.*

### CÉSAR \$13

Lechuga, croutons, queso parmesano con aderezo hecho en casa.

*Lettuce, croutons, parmesan cheese with homemade dressing.*

### MIXTA VERDE \$12

Lechuga, zanahoria, tomate y pepino con vinagreta de mango.

*Lettuce, carrot, tomato and cucumber with mango vinaigrette.*

### SALAD SIDE ORDERS

Filete de pollo / Chicken fillet \$5

Dedos de pollo / Chicken fingers \$5

Pescado / Fish \$8

Lomito / Steak \$8

Premium burger patty 250gr. \$7

Avocado \$5

French fries \$5

Camarones / Shrimp \$6

# BURGERS & MORE

SANDWICHES

En pan casero, servido con papas fritas o ensalada.  
*On homemade bread, served with french fries or green salad.*

## **BLT \$12**

Tocineta, lechuga, tomate y mayonesa.  
*Crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise.*

## **BALT \$13**

Tocineta, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa.  
*Crispy bacon, avocado, lettuce, tomato and mayonnaise.*

## **POLLO \$14**

Pechuga de pollo desmechada, lechuga y mayonesa.  
*Pulled chicken breast, lettuce and mayonnaise.*

## **POLLO Y PALTA \$15**

Pechuga de pollo desmechada, lechuga, aguacate y mayonesa.  
*Pulled chicken breast, lettuce, avocado and mayonnaise.*

## **HAMBURGUESA \$15**

Torta de carne premium casera, 250gr. con cebollas a la plancha, lechuga y tomate Hamburger.  
*Homemade premium beef patty 1/2 a pound, with lettuce and tomato.*

## **QUESOBURGUESA \$16**

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, lechuga y tomate.  
*Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, lettuce and tomato.*

## **QUESOBURGUESA TOCINETA \$17**

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, tocineta, lechuga y tomate.  
*Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, bacon, lettuce and tomato.*

## **HAMBURGUESA FULL \$18**

Torta de carne casera con cebollas a la plancha, queso, tocineta, hongos, lechuga y tomate.  
*Cheeseburger: Homemade beef patty, with real cheese, bacon, mushrooms, lettuce and tomato.*

## **HAMBURGUESA VEGETARIANA \$15**

Torta de vegetales, cebolla a la plancha, lechuga, tomate.

*Vegetarian hamburger: vegetable patty, grilled onion, lettuce, tomato.*

\*Servido con papas fritas o ensalada.

*\*Served with french fries or green salad.*

## **QUESADILLA \$14**

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, chile dulce y cebollas salteadas.

*Tortilla, mozzarella cheese with sautéed red bell peppers and onions.*

## **QUESADILLA CAPRESE \$15**

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, tomate y albahaca y salsa caprese.

*Tortilla, mozzarella cheese, tomato and basil with caprese sauce.*

## **QUESADILLA DE POLLO \$16**

Tortilla de Trigo, queso mozzarella, chile dulce y cebollas salteadas con pechuga de pollo desmechada.

*Tortilla, mozzarella cheese with sautéed red bell peppers and onions with pulled chicken breast and cheese.*

## **SURF TACOS - STARTING AT \$16**

3 tortillas de trigo, lechuga, tomate, queso con su opción de carne molida, pollo, pescado ó camarón.  
*3 flour tortillas, with lettuce, tomato, cheese, with yo choice of:*

*Ground beef or fish \$17*

*Chicken \$16*

*Shrimp \$18*

*Vegetarian \$14*

## **CPN BURRITO \$16**

Tortilla de trigo con queso, lechuga, gallo pinto, pico de gallo con su opción de pollo, pescado ó camarón.

*Flour tortilla with cheese, lettuce, gallo pinto, pico de gallo with your choice of: chicken, fish or shrimp.*

*Ground beef or fish \$17*

*Chicken \$16*

*Shrimp \$18*

*Vegetarian \$14*

NEGRA MEX

BURGERS



# PLATOS FUERTES

## MAIN DISHES

MARISCOS / SEAFOOD

### CHORRILLANA \$19

Filete de pescado cubierto de tomate y cebollas salteadas en vino y culantro, servido con arroz y papas doradas.

*Fish filet topped with tomatoes and onions sautéed in wine with cilantro, served with rice and potatoes.*

### CHICHARRÓN DE PESCADO \$18

Cubos de pescado, marinados y empanizados a la perfección, servidos con ensalada de la casa, salsa tartara y yucas fritas.

*Seasoned, breaded and fried fish cubes, served with salad, tartar sauce and fried yuccas.*

### CHICHARRÓN MIXTO \$21

Cubos de pescado, calamares y camarones, marinados y empanizados a la perfección, servidos con ensalada de la casa, salsa tártara y yucas fritas.

*Seasoned, breaded and fried fish cubes, shrimp and calamari, served with a salad, tartar sauce and fried yuccas.*

### PESCADO A LO MACHO \$20

Filete de pescado a la plancha, en una salsa cremosa/liviana de mariscos flameados al vino blanco, servido con arroz y vegetales salteados.

*Grilled fish with a light cream shrimp and calamari sauce, served with rice and sautéed veggies.*

### ALCAPARRAS \$19

Filete de pescado en salsa de mantequilla negra y alcaparras, con vegetales salteados y arroz.

*Grilled fish filet with brown butter and capers, served with sautéed veggies and rice.*

### TUNA TERIYAKI \$21

Filete de atún sellado con ajonjolí en salsa teriyaki casera, con pure de papa al wasabi y vegetales salteados.

*Tuna steak seared with sesame seeds and home made teriyaki sauce, served with wasabi mashed potatoes and sautéed veggies.*

### ARROZ CON CAMARONES \$18

Arroz con camarones a la peruana, servido con salsa criolla de cebolla.

*Peruvian rice with shrimp, served with onion sauce.*

### ARROZ CON MARISCOS \$20

Arroz con mariscos a la peruana, servido con salsa criolla.

*Seafood rice served with tomato, onion, cilantro & lime salad.*

### FETTUCINI CON CAMARONES \$19

Fettuccini en salsa blanca con camarones.

*Fettuccine with a creamy shrimp sauce.*

### PARIHUELA DE MARISCOS \$20

Poderosa sopa peruana de mariscos y pescado.

*Delicious Peruvian soup with seafood & fish.*

### CASADO DE PESCADO \$17

Filete de pescado con cebollas a la plancha, servido con arroz, frijoles, plátano maduro y ensalada.

*Grilled fish filet with grilled onions, served with fried plantains, rice, beans and salad.*



# PLATOS FUERTES

## MAIN DISHES

CHICKEN / BEEF

### CASADO DE POLLO \$15

Filete de pollo a la plancha, servido con arroz, frijoles, plátano maduro y ensalada.  
*Grilled chicken fillet with grilled onions, served with fried plantains, rice, beans and salad.*

### CHAMPIGNON DE POLLO \$17

Filete de pollo en salsa de hongos, servidos con arroz y vegetales o papas doradas.  
*Chicken breast fillet with a mushroom sauce, served with rice and vegetables or potatoes.*

### POLLO SALTADO \$17

Tiras de pechuga de pollo salteado en wok a fuego alto con cebollas y tomates, servidos con arroz y papas fritas.  
*Wok sautéed chicken strips with onions, tomatoes and soy sauce, served with french fries and rice.*

### FETTUCCINE BOLOGNESA \$17

Fettuccine con salsa de carne casera.  
*Fettuccine with homemade sauce.*

### CHAMPIGNON DE LOMO \$24

Lomito en salsa de hongos, servido con arroz y vegetales o papas doradas.  
*Sirloin steak with a mushroom sauce, served with rice and vegetables or potatoes.*

### LOMO SALTADO \$22

Lomito saltado a la criolla echo en wok a fuego alto con cebollas y tomate, servido con papas fritas y arroz.  
*Wok sautéed sirloin steak strips with onions, tomatoes and soy sauce, served with french fries and rice.*

### LOMITO PIMIENTA VERDE \$24

Lomito sellado con una suave costra de harina y pimienta verde, flameado con brandy, servido con arroz y vegetales.  
*Tenderloin sealed with a soft crust of flour and green pepper, flambéed with brandy, served with rice and vegetables.*

### PULPO AL AJILLO \$30

Pulpo flambeado en mantequilla de ajo, vino blanco, perejil y gotas de limón, acompañado de camarones y servido con pure de papas y tabule de quinoa.  
*Octopus flambéed in garlic butter, white wine, parsley and lemon drops, shrimp and served with mashed potatoes and quinoa tabboule.*

### DORADO MARACUYÁ \$19

Filete de dorado bañado con una salsa a base de maracuyá, aderezado con pimienta callena, servido con puré de papas y tabule de quinoa.  
*Fillet of dorado with a passion fruit-based sauce, garnished with pimenta callena, served with mashed potatoes and quinoa taboule.*

### VEG. FETTUCCINE POMODORO \$14

Fettuccini con vegetales mixtos en salsa pomodoro.  
*Fettuccine with mixed vegetables in pomodoro sauce.*

### MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

Pasta Con Salsa Pomodoro \$9  
Dedos De Pescado Con Papas O Ensalada \$13  
Dedos De Pollo Con Papas O Ensalada \$11  
Papas Fritas \$5

### POSTRES / SWEETS

Pie de Limón \$8  
Cheesecake de Maracuya \$8  
Queque de Chocolate con Helado \$9  
Orden de Helado \$6  
Queque de Chocolate \$8





# BEBIDAS DRINKS

BATIDOS / SMOOTHIES

En agua, with water \$5  
Mixto o Con leche, with milk \$6

3 frutas max:

Piña, papaya, sandia, maracuyá, fresa.

*Mix up to three flavors:*

*Pineapple, papaya, banana, watermelon, passion fruit, strawberry.*

CAFÉS Y MÁS / COFFEES & MORE

Coffee, Café \$2.50  
Coffee with milk, Café con leche \$3  
Capuccino \$5  
Expresso \$4  
Expresso double \$7  
Tea, Te \$2.50  
Hot chocolate, Choco caliente \$4  
Glass of milk, Leche vaso \$3  
Orange juice, Jugo naranja \$5  
Soda, Gaseosas \$3.50  
Water bottle - large \$6  
Water bottle - small \$4

CERVEZAS / BEER

Imperial \$4.50  
Imperial Light \$4.50  
Imperial Silver \$4.50  
Pilsen \$4.50  
Cerveza Michelada \$4.50  
Bavaria \$4.50  
Toña \$4.50  
Complot Ipa \$6.50

COCKTAILS

Margarita \$11  
Margarita Maracuyá \$11  
Margarita Premium (Don Julio y Cointreau) \$15  
Mojito \$11  
Mojito Maracuyá \$11  
Piña Colada \$11  
Caipiriña \$11  
Gin & Tonic \$11  
Caipiroska \$11  
Tequila Sunrise \$11  
Daiquiri \$11  
Martini de Vodka o Gin \$13  
Moscow Mule \$11  
Watermelon Cooler \$11  
Aperol spritz \$11  
Mimosas \$10

LICORES / LIQUEURS

Tequila Jarana \$5  
Tequila Don Julio \$10  
Centenario \$5  
Flor De Caña \$5  
Flor de caña 12 años \$10  
Bacardi \$5  
Smirnoff Vodka \$5  
Absolut Vodka \$6  
Tanqueray \$6  
Cachaca \$5  
Hennessy \$9  
Caferica \$5  
Bayles \$5  
Johnny Rojo \$7  
Johnny Negro \$9  
Jack Daniels \$10  
Triple C \$5  
Pisco \$5  
Disaronno \$10  
Grapa Blanca \$7  
Grappa Barricada \$8



# BEBIDAS

# DRINKS

VINOS BOTELLA / WINE BOTTLES

## TINTO / RED

- Merlot Santa Julia \$36
- Cabernet Sauvignon Santa Julia \$36
- Cuvee Des Galets \$49
- Tempranillo Cillar D Cilos \$59
- La Seductrice \$49
- Pinot Noir Mon Frere \$43
- Chianti Riserva Barbanera \$49
- Primitivo Di Mandura \$54
- Puglia Appassite \$39
- Syrah Terre Siciliane \$37
- Barolo Terre Sabaude \$85

## BLANCO / WHITE

- Sauvignon Blanc Santa Julia \$36
- Chardonnay Santa Julia \$36
- Pinto Grigio Santa Julia \$36
- La Louviere Sauvignon Blanc \$49
- Chardonnay Terre Siciliane \$37

## ROSADO / ROSÉ

- Primitivo Rosato Appassite \$38

## TINTO / RED

- Tempranillo Merlot Laviña \$8 COPA / GLASS

## BLANCO / WHITE

- Macabeo Garnacha Laviña \$8 COPA / GLASS

## CHAMPAGNE

- YVELINE PRAT BRUT, CHAMPAGNE \$90

## SPARKLING WINE GLASS

- SPARKLING WINE GLASS \$9

VINOS COPAS/WINE GLASSES