



Para
compartir

BARÚPLAYA
eco-beach resort

M E N Ú

CROQUETAS DE CANGREJO★

\$ 40

Con ensaladilla de mango, lechuga, tomate y salsa dinamita.

PULPO AL OLIVO

\$ 60

Pulpo marinado y sellado al grill sobre tapenade de aceitunas negras.

CANASTAS DE PLÁTANO★

\$ 38

Rellenas de camarones en salsa criolla.

CÓCTEL DE CAMARONES★

\$ 38

Típico cóctel en salsa rosada con un toque de cebolla y cilantro.

LANGOSTINOS APANADOS

\$ 60

Con ralladura de coco y panco, cubierto en una infusión de limón y mantequilla, acompañado con patacones.



Ceviches

BARÚPLAYA
eco-beach resort

M E N Ú

CEVICHE TRADICIONAL★

\$ 42

Ceviche de filete de robalo marinado en leche de tigre con rocoto, cebolla roja y cilantro.

CEVICHE DE ATÚN

\$ 42

Ceviche de atún maguro marinado en leche de tigre con albahaca y cebolla roja.

CEVICHE DE TAMARINDO★

\$ 42

Ceviche con camarones, pulpo, pescado y calamar, marinado en leche de tigre aderezado con reducción de tamarindo.

CEVICHE COSTEÑO★

\$ 42

Ceviche con camarones, pulpo, pescado y calamar, marinado en leche de tigre aderezado con sour cream y pasta de rocoto.

CEVICHE DE COLA DE LANGOSTA

\$ 60

Ceviche de cola de langosta marinado en leche de tigre con rocoto, cebolla roja y cilantro.

Mar
BARÚPLAYA
eco-beach resort

M E N Ú

LANGOSTA A LA PARRILLA

\$ 110

Preparada con ajo y mantequilla, acompañada con patacones o arroz con coco.

CAZUELA DE MARISCOS

\$ 60

Crema a base de mariscos con calamar, pulpo, camarón, langostinos, pescado, aromatizada con especias y acompañada con arroz con coco.

PLATO TÍPICO DE PESCADO★

\$ 60

Pesca del día acompañado de arroz con coco y patacones con suero.

FILETE EN SALSA CUZCO★

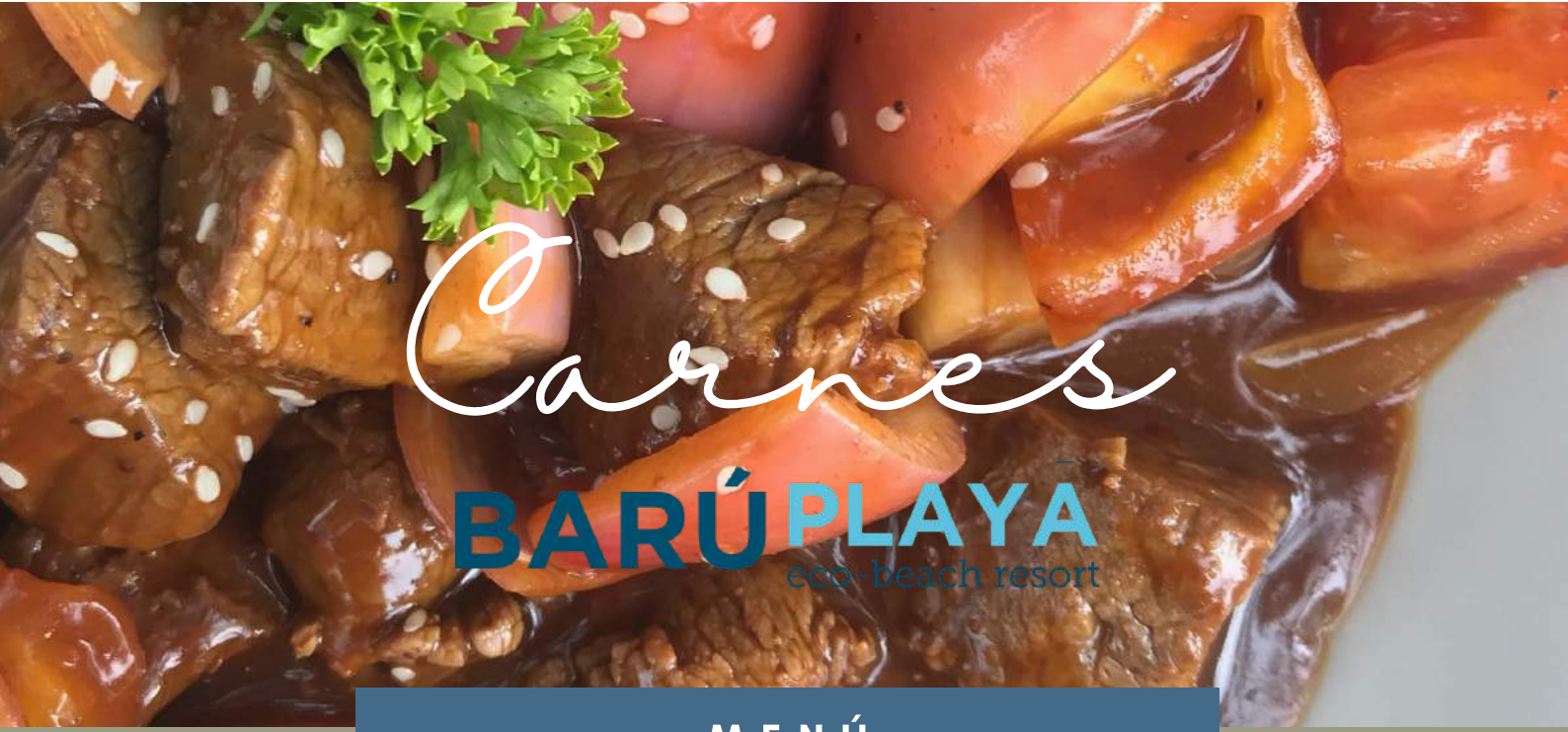
\$ 52

Filete de pescado sellado al grill en salsa cuzco de pimentones y rocoto, acompañado de papa criolla.

FILETE EN SALSA PISCO

\$ 52

Filete de pescado en salsa pisco y ají amarillo sellado al grill, acompañado de vegetales al wok.



Carnes

BARÚPLAYA
eco-beach resort

M E N Ú

LOMO SALTADO★

\$ 50

Lomo de res típico peruano con cebolla, ají amarillo, tomate, acompañado con papas a la francesa y arroz.

LOMO DE RES★

\$ 50

Pieza de lomo Angus sellado al grill con papas a la francesa.

PECHUGA A LA PARRILLA★

\$ 40

Adobada con especias, acompañada de papas a la francesa o patacones con suero.

NUGGETS DE POLLO★

\$ 25

Apanados en quinoa y panco, con papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE LA CASA★

\$ 38

Carne de res 200 gr con papas a la francesa.

SALCHIPAPA★

\$ 25

Papas a la francesa con salchicha ranchera y salsas.



Pastas y Arroz

BARÚPLAYA
eco-beach resort

M E N Ú

PASTA CON MARISCOS

\$ 50

Pasta en salsa marinera con mariscos y especias.

PASTA CARBONERA★

\$ 40

Clásica pasta con crema y salteado de cebolla y tocineta.

PASTA BOLOÑESA★

\$ 40

Pasta bañada en clásica y tradicional salsa boloñesa.

PASTA CON VEGETALES★

\$ 35

Pasta con crema y salteado de vegetales.

ARROZ DE LA CASA★

\$ 55

Arroz de mariscos en salsa macho de pimientos rojos con queso parmesano.

ARROZ CHAUF★

\$ 55

Arroz típico peruano con res, langostinos y huevo, sazonado con salsa de soya, jengibre y pimentón.



Desayunos

BARÚPLAYA

eco-beach resort

M E N Ú

CONTINENTAL★

\$ 25

Huevos al gusto, pan, frutas, café y jugo.

AMERICANO★

\$ 25

Huevos al gusto, arepa blanca, frutas, café y jugo.

AREPA DE HUEVO★

\$ 25

Acompañado con frutas, café y jugo.

SALUDABLE★

\$ 25

Cereal, yogurt, frutas, café y jugo.

PORCIÓN DE FRUTA

\$ 10

AREPA DE HUEVO

\$ 10

P O S T R E S

COPA DE HELADO CON BROWNIE

\$ 12

COCADAS CON CAFÉ

\$ 10

Bebidas

BARÚPLAYA
eco-beach resort

BEBIDAS

JUGOS NATURALES★	\$ 9
LIMONADA NATURAL★	\$ 9
LIMONADA DE COCO	\$ 12
AGUA NORMAL★	\$ 7
AGUA CON GAS★	\$ 7
AGUA TÓNICA★	\$ 7
BRETAÑA★	\$ 7
COCA COLA★	\$ 7
KOLA ROMAN★	\$ 7
GINGER★	\$ 7
HATSU TE/SODA 	\$ 9

CERVEZAS

ANDINA / ANDINA LIGHT★	\$ 6
AGUILA / AGUILA LIGHT★	\$ 7
CLUB COLOMBIA 	\$ 9
CORONA 	\$ 12
STELLA ARTOIS 	\$ 12



Cócteles

BARÚPLAYA
eco-beach resort

CÓCTELES

CAIPIRIÑA	\$ 25
COCO LOCO	\$ 25
CUBA LIBRE	\$ 25
DAIQUIRI	\$ 25
MARGARITA	\$ 27
MOJITO	\$ 25
PIÑA COLADA	\$ 27
PISCO SOUR	\$ 32
TOM COLLINS	\$ 25
GIN & TONIC - GORDONS	\$ 32
GIN & TONIC - HENDRICKS	\$ 32
GIN & TONIC - TANQUERAY	\$ 32
GIN & TONIC - BULLDOG	\$ 32
DE LA CASA - COROZO+VODKA	\$ 35

HENDRICK'S
— GIN —



Vinos

BARÚPLAYA
eco-beach resort

BLANCOS

KARÚ SAUVIGNON - Chile	\$ 110
KARÚ CHARDONNAY - Chile	\$ 110
BILA HAUT - Francia	\$ 170
LAPOSTOLLE SAUVIGNON - Chile	\$ 170

TINTOS

KARÚ CABERNET - Chile	\$ 110
BILA HAUT - Francia	\$ 170
LAPOSTOLLE CABERNET- Chile	\$ 170

ROSADOS

MONTES CHERUB- Chile	\$ 150
JP. CHENET ROSÉ ESPUMOSO JP. CHENET FRANCE	\$ 20

Licores

BARÚPLAYA
eco-beach resort

L I C O R E S

	BOTELLA	TRAGO
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 250	\$ 30
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 270	\$ 30
SINGLETON 12 AÑOS	\$ 300	---
MCALLAN 12 AÑOS	\$ 420	---
BLACK LABLE 12 AÑOS	---	\$ 30
RON ZACAPA 12 AÑOS	---	\$ 38
RON CALDAS	\$150	\$ 15
RON MEDELLÍN	\$150	\$ 15
RON HAVANA CLUB	---	\$ 15
VODKA ABSOLUTE	---	\$ 25
VODKA GREY GOOSE	---	\$ 30
AGUARDIENTE SIN AZUCAR	\$120	\$ 15
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$380	---
TEQUILA JOSE CUERVO	\$190	\$ 18
GINEBRA TANQUERAY	\$260	---
GINEBRA BOMBAY	\$200	---