



LO MEJOR DE LA COMIDA PIURANA

AV. PRINCIPAL SANTA MARGARITA MZ. MA - LT.16

 [eka.6restaurant](https://www.instagram.com/eka.6restaurant)

 [eka.6restaurant](https://www.facebook.com/eka.6restaurant)

 [eka.6rest](https://www.tiktok.com/@eka.6rest)

 **WhatsApp**
987736954

MAR Y CROCANTE:

- CEVICHE PESCA DEL DIA
- CEVICHE DE CABALLA
- TIRADITO AHUMADO
- CHICHARRON DE PESCADO

PERSONAL MEDIANO

S/. 28	S/. 56
S/. 22	S/. 44
S/. 29	S/. 58
S/. 25	S/. 50

SABORES CRIOLLOS DE SIEMPRE:

- SECO DE CHAVELO
- MAJADO DE YUCA C/
COSTILLAS DE CERDO

PERSONAL MEDIANO

S/. 23	S/. 46
S/. 30	S/. 60

ENTRE REDES Y OLAS:

- SUDADO DE CABRILLÓN
- PARIHUELA

PERSONAL MEDIANO

S/. 30	S/. 60
S/. 38	S/. 76

DEL MAR A TU BOWL:

- CEVICHE CARRETILLERO
- CEVICHE Y ARROZ C/ MARISCOS
- CAUSA DE LANGOSTINO Y
CHICHARRON

S/. 30
S/. 38
S/. 38

MAR Y TIERRA EN CADA MAREA:

- CEVICHE CLASICO – LANGOSTINOS AL PANKO (4UNI) –
CHAUFA DE MARISCOS – 2 CORONAS
- COSTILLAS DE CERDO – CHICHARRON DE PESCADO –
SECO DE CHABELO – CONCHITAS BATAYAKI
- ARROZ CON MARISCO – COSTILLAS BBQ – CAUSA
ACEVICHADA – ALITAS AHUMADAS

S/. 55
S/. 60
S/. 60

TACU TACU Y SABORES DEL MAR:

- ARROZ MELOSO MARISQUERO
- TACU TACU DE LOMO SALTADO
- TACU TACU DE PULPO BRASEADO

S/. 26
S/. 34
S/. 34

PAPAS CON ESTILO:

- PAPA RELLENA DE MARISCOS
- CAUSA MAR ADENTRO (Causa acevichada con el
inconfundible sabor del pulpo braseado.)
- CAUSA ALTA MAR (Causa con langostinos en salsa tártaré y
crochantes al panko)

S/. 15
S/. 23
S/. 23

ENTRE ALAS Y SALSAS:

- BBQ
- AHUMADAS
- ACEVICHADAS

S/. 28
S/. 28
S/. 28

PARRILLAS DE TRADICION:

- ANTICUCHOS S/. 23
- MOLLEJITAS S/. 23
- BROCHETAS DE POLLO S/. 23
- PECHUGA DE POLLO S/. 25

SALCHIPAPA DE LA CASA:

- SALCHIEKA S/. 24
(Crujientes papas fritas con salchichas frankfurter, coronadas con pulled pork ahumado y huevo de yema sedosa.)

ENTRE PAN Y SABOR:

- LA DULCE AHUMADA S/. 19
(Carne jugosa acompañada de tocino crocante, cebolla caramelizada y queso Edam, una mezcla de dulzura y humo irresistible.)
- LA MESTIZA S/. 17.00
(Una combinación única de huevo, tocino y plátano caramelizado, la mezcla de sabores criollos en una experiencia gourmet.)
- JALAPEÑO CRUNCH S/. 19.00
(Una hamburguesa intensa y crujiente: carne jugosa, tocino ahumado, jalapeños frescos, aros de cebolla crocantes y un toque de salsa BBQ. Un equilibrio perfecto entre picor, dulzura y humo.)
- CHICKEN RINGS S/. 17.00
(Delicioso pollo crispy acompañado de queso Edam fundido, onion rings dorados y ensalada coleslaw fresca. Una combinación crujiente y cremosa que eleva el sabor clásico del pollo.)

GUARNICIONES:

- ARROZ S/. 4.00
- YUCA SANCOCHADA S/. 4.00
- CAMOTE S/. 4.00

BEBIDAS:

- INKA KOLA S/. 4.50
- COCA COLA S/. 4.50
- AGUA S/. 3.00
- MARACUYA 1L S/. 12.00
- CERVEZA CRISTAL 650ml S/. 9.00
- CERVEZA PILSEN 630ml S/. 10.00

TRADICION CRIOLLA: SABADOS Y DOMINGOS

- ARROZ CON PATO
(Tradicional plato norteño, preparado con arroz al culantro y cerveza negra, acompañado de pato jugoso y sazonado con el auténtico sabor criollo acompañado con una cremosa salsa a la huancaína.)
- SECO DE CABRITO
(Tradicional plato norteño, con cabrito macerado en chicha de jora y culantro, acompañado de arroz blanco, frejoles y un delicioso tamal verde.)