



Embárcate y empieza a disfrutar

ENTRADAS

CEVICHE DE CORVINA **\$55.000**

ENSALADA DE LA CASA: **\$40.000**

Salteado en aceite de oliva y pimienta cayena, frutos de nuestro trópico en una deliciosa fusión, pasta al burro, zucchini, apio, zanahoria, champiñones, quinua, tomates cherry, cebollitas, pimentón, mazorca y berengena.

LUMPIAS DE CHONTADURO O JAIBA **\$30.000**

ANILLOS DE CALAMAR APANADOS (250 G): **\$30.000**
Tan crocanticos y jugosos a la vez que no podrás parar.

CAMARONES APANADOS (200 G): **\$30.000**
Crujientes y perfectos para esperar la avalancha de sabor.

EMPANADAS DE CAMARON **\$ 7.500**

EMPANADAS DE PIANGUA **\$ 8.500**

EMPANADAS DE TOLLO **\$ 8.500**

PULPO CON LANGOSTINOS **\$70.000**

Pulpo salteado con langostinos y vegetales en aceite de oliva y especias en reducción de vino tinto.

Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

RECOMENDADOS DEL CHEF

LOS AUTENTICOS WILL´S:

Una combinación que te hace agua la boca: exquisitos langostinos apanados con chontaduro, coco y queso parmesano, aderezados con una intensa salsa de maracuyá.

\$70.000

ARROZ CELESTIAL:

Del mar te lo traemos a la mesa y de la mesa te llevamos al cielo con esta deliciosa fusión de arroz con camarón, tollo ahumado, gambas, carne de jaiba, piacuil, piangua y mezcla especial. Acompañado de sancocho, tostada de plátano y ensalada.

\$70.000

MOZO:

Es un jugoso trozo de Atún enrollado con Tocineta y Langostinos; acompañado de vegetales en aceite de oliva.

\$75.000

ESE PETRONIO ES UN ROLLO:

Plasmamos el sabor del pacífico de una forma innovadora en este gustoso filete de corvina, relleno con carne de jaiba, aceitunas, pepinillos y alcaparras, bañados en salsa de tamarindo y borjój.

\$70.000

CHIRIMÍA MAMMA MIA

Una propuesta única que fusiona lo mejor de Italia con la sabrosura de la cultura pacífica. Un solo bocado de esta deliciosa pasta larga con camarones, tollo ahumado, te dejará encantado.

(acompañado con postre de la casa):

\$80.000

PULPO ENCANTADO

Pulpo y langostinos salteado con vegetales en aceite de oliva, especias y en reducción de vino tito, acompañado con pastas y pan francés.

\$135.000

Recomendadísimo
de nuestro Chef

arroz
CELESTIAL

*La Jaiba en nuestro arroz no viene con las muelas



Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

RECOMENDADOS DEL CHEF

LA NOVIA DE UN AMIGO MIO:

Un delicioso fundido de Carne de Jaiba y Queso con todo el sabor del pacífico, acompañado con pan frances.

\$75.000

DOÑA JAIBA EN SU SALSA:

Este plato es como la comida de las abuelas, su sabor es único en el mundo, inconfundible y exquisito: la mezcla de los langostinos recubiertos con carne jaiba, salsa de coco y finas especias serán para nunca olvidar.

\$80.000

LA LEYENDA DE LAS GROSELLAS:

Quienes las han probado dicen que una vez las comes no quieres parar. Un chef decidió convertirlas en salsa para enamorar a sus clientes y mezclarlas con una deliciosa corvina a la plancha, acompañada de una causa (puré de papa). Desde entonces, todos los que las prueban se enamoran de aquel chef y su restaurante.

\$65.000

SALMÓN CONTRA LA CORRIENTE:

Nos gusta ser diferentes y crear nuestros propios sabores. Este plato de salmón bañado en salsa de panela, coco y rón, lo comprueba, igual que su acompañamiento: causa de puré de papa amarilla y tomates cherry ¡Único e irresistible!

\$65.000

LANGOSTINOS PACÍFICO:

En el pacífico tenemos el don del sabor o sino que estos langostinos aromatizados con viche hablen por nosotros. Vienen salteados con hierbas de azotea y servidos con un rico puré de papa y acompañados de salsa picante de chile, tabasco, chontaduro y mango.

\$70.000

PASTA AMOR

Fusionamos pulpo, camarón, calamares y pasta, hierba de asotea más los toques secretos de la casa, acompañado con pan francés

\$105.000

Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

RECOMENDADOS DEL CHEF

UNIÓN DE MARISCOS:

Trucha asada en una deliciosa salsa de coco que resalta su suavidad, recubierta por un alegre y sabroso mix de mariscos (camarón, piangua, calamar pota, calamar californiano y mejillón).

\$65.000

ATOLLADO, EL HIJO DEL CURRULAO:

Este plato es puro sabor; combinamos tollo ahumado con camarón y creamos un atollado suave al sentirlo, pero intenso al degustarlo.

\$65.000

TRUCHA ORGÁSMICA

Preparamos la trucha de forma única, la rellenamos con tollo ahumado, calamares y champiñones; después la sazonomos en un sofrito de la región a base de coco y finas especias ¿Te suena?

\$70.000

EL MARIDO PERFECTO

(Filete de salmón o corvina, acompañado de dos salsas de tu preferencia, arroz, ensalada y patacón).

\$80.000

CAMARONES GRATINADOS

\$65.000

LANGOSTA

(Ajillo, Encocada, Gratinada ó al Curry).

\$Valor por Gramos

SUDADO TRIPLE ESPECIAL

\$140.000

Carapacho de Jaiba, pulpo, langostinos o langosta, acompañado de arroz, ensalada y patacón.

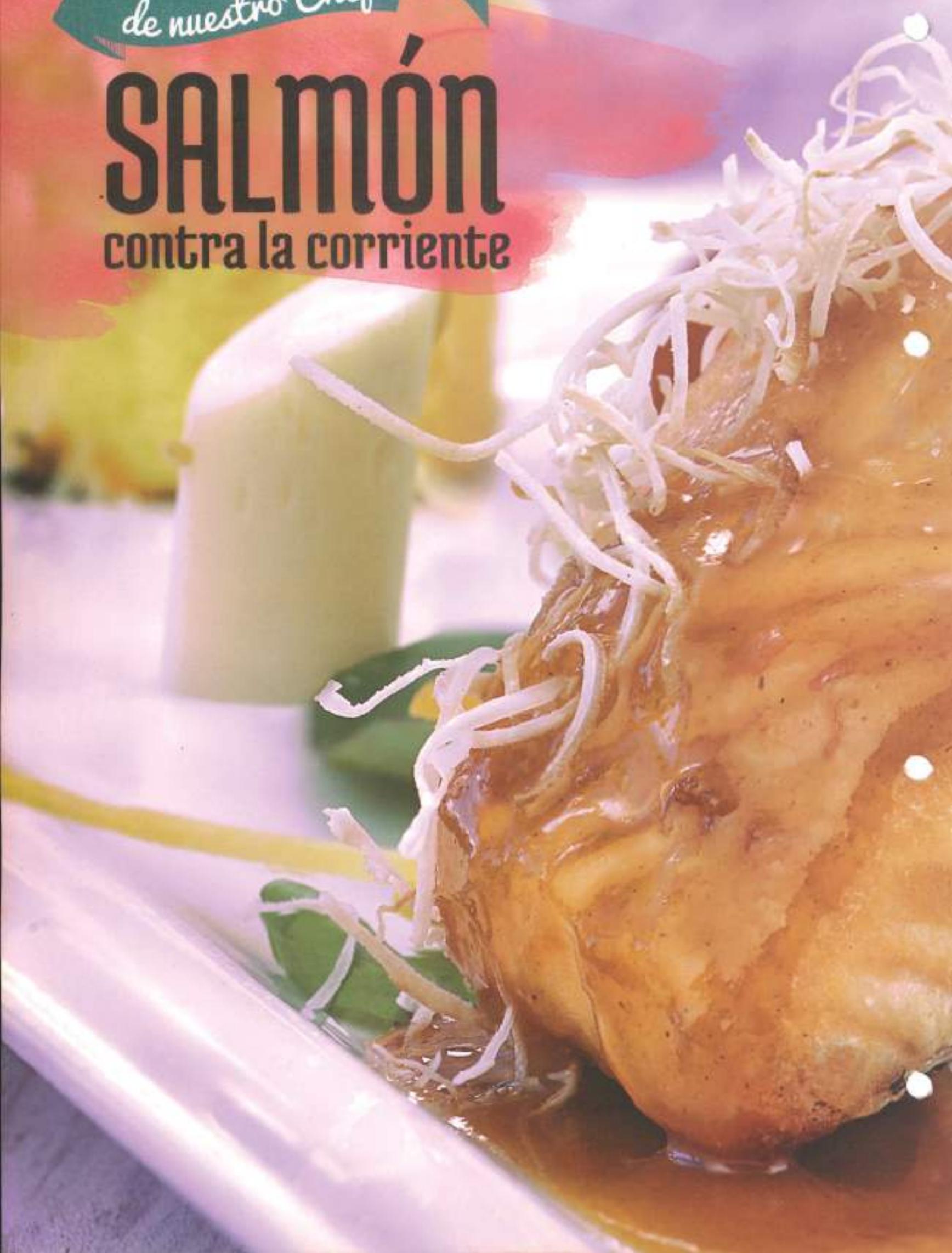
PELADA RELLENA EN SALSA MARINERA

\$Valor por Gramos

Recomendadísimo
de nuestro Chef

SALMÓN

contra la corriente





Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

PESCADOS TRADICIONALES

La variedad es una de las cualidades del mar y también de Will's, por eso incluimos estos apetitosos platos por si prefieres algo más clásico.

PARGO ROJO:

Pescado entero frito, al vapor o sudado en leche de coco.

\$Valor por Gramos

PELADA CORVINA:

Pescado entero frito, al vapor o sudado en leche de coco.

\$Valor por Gramos

ROBALO:

Pescado entero frito, al vapor o sudado en leche de coco.

\$Valor por Gramos

TILAPIA:

Pescado entero frito, al vapor o sudado en leche de coco.

\$Valor por Gramos

POSTA DE ALGUACIL:

Trozo de pescado. (Se prepara únicamente en esta presentación)
Sudado en leche de coco, arroz, ensalada, patacón.

\$35.000

POSTA DE ATÚN:

Albacora asado a la plancha

\$45.000

Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

SUDADOS

Suculentos, esa es la mejor descripción para nuestros originales sudados con salsa pacífico y el toque secreto del chef

Puedes elegir entre camarón, tollo ahumado, piangüa, jaiba o calamar

SUDADO TRADICIONAL (1 Carne):	\$50.000
SUDADO MIXTO (2 Carnes):	\$50.000
SUDADO TRIPLE (3 Carnes):	\$65.000
SUDADO CUADRUPLE (4 Carnes):	\$80.000
SUDADO QUÍNTUPLE (5 Carnes):	\$90.000

Recomendadísimo
de nuestro Chef

Chirimía MAMMA MIA





Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

VOLCANES

Convertimos el arroz en toda una explosión de sabor, gracias a la combinación de verduras frescas y una tradicional salsa vizcaina que le da ese toque irresistible.

ARROZ CON CAMARONES	\$50.000
ARROZ A LA MARINERA	\$50.000
ARROZ CON LASGOSTINOS	\$70.000

CAZUELAS

*Su consistencia es perfecta, su aroma es demasiado provocativo y su sabor es para chuparse los dedos.
Sin duda, de nuestros preferidos*

CAZUELA ESPECIAL DE MARISCOS O CAMARONES	\$71.000
GRATINADA	\$85.000
CAZUELA DE CAMARÓN	\$50.000
CAZUELA DE CAMARÓN GRATINADO	\$65.000
CAZUELA DE LANGOSTINOS	\$70.000
CAZUELA DE LANGOSTINOS GRATINADOS	\$85.000
CAZUELA DE MARISCOS	\$50.000
CAZUELA DE MARISCOS GRATINADOS	\$65.000
* NOTA:	
- Porción adicional de Langostinos	\$26.000
- Porción cola langosta por 110 grs	\$45.000

Navega por nuestras delicias

PLATOS FUERTES

filetes

EN SALSA:

Un juego de sabores que te muestran lo más delicioso del mar pacífico con una preparación delicada y sofisticada para brindarte una experiencia única

\$65.000

A LA PLANCHA *Pídelo Salmón o Corvina

Un filete fresco y muy jugoso en una preparación sencilla que destaca su sabor y textura

\$55.000

ROLLO DE POLLO

Filete de pollo enrollado con tocineta, queso y maduro, acompañado de arroz, ensalada y papas a la francesa

\$45.000

ceviches

*Famosos por su sazón, amados por su sabor
Que esperas para probarlos ?*

DON CAMARÓN O DOÑA CORVINA

Ceviche tipo peruano o coctel de camarón o corvina (Salsa de tomate).

\$55.000

SAN PACHO

Colorido y con mucho sabor como la fiesta del chocó, así es este delicioso ceviche mixto de camarón y clamar o corvina.

\$55.000

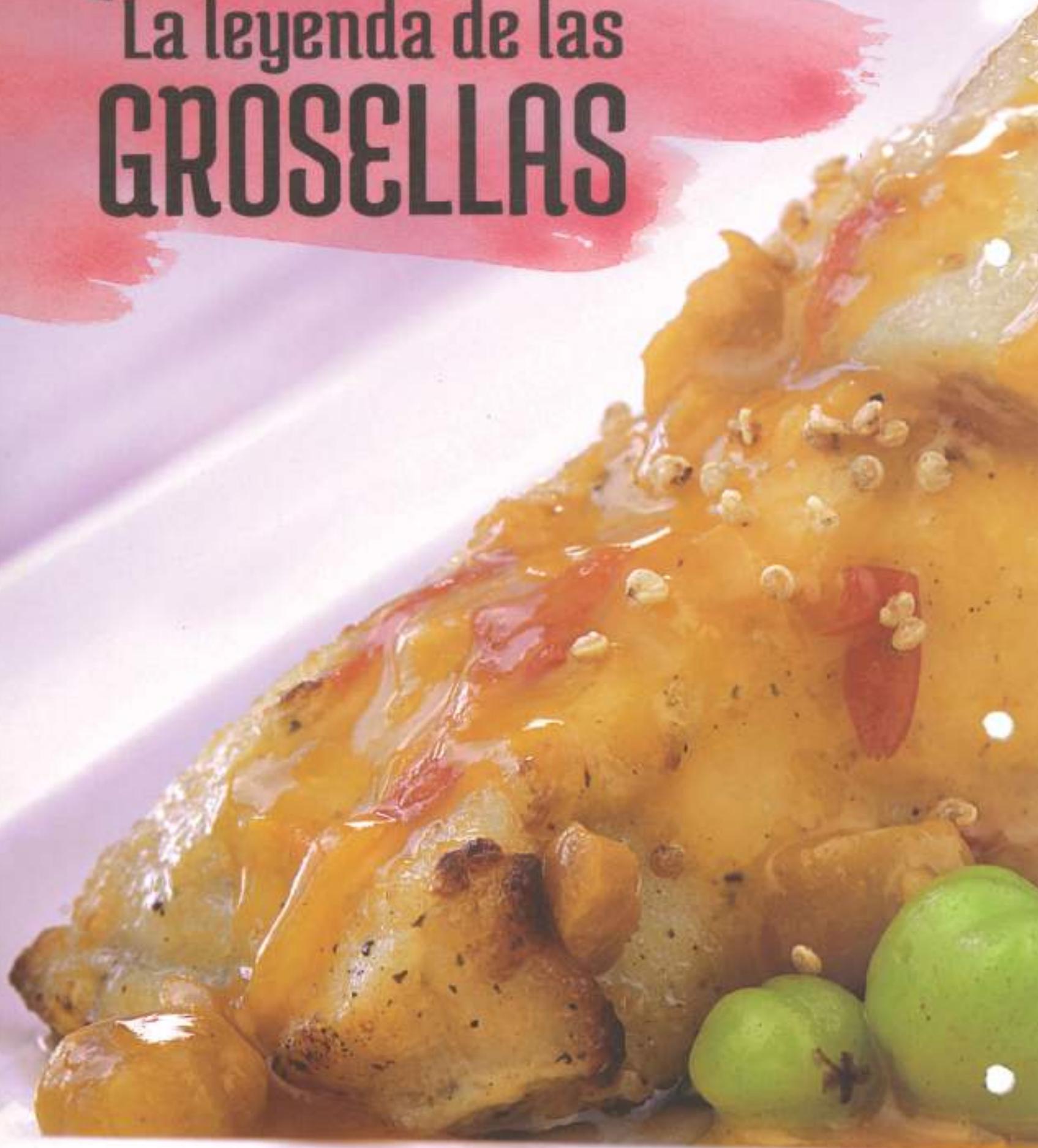
CEVICHE DE PULPO CON LANGOSTINOS

Seviche tipo peruano

\$75.000

Recomendadísimo
de nuestro Chef

La leyenda de las
GROSELLAS



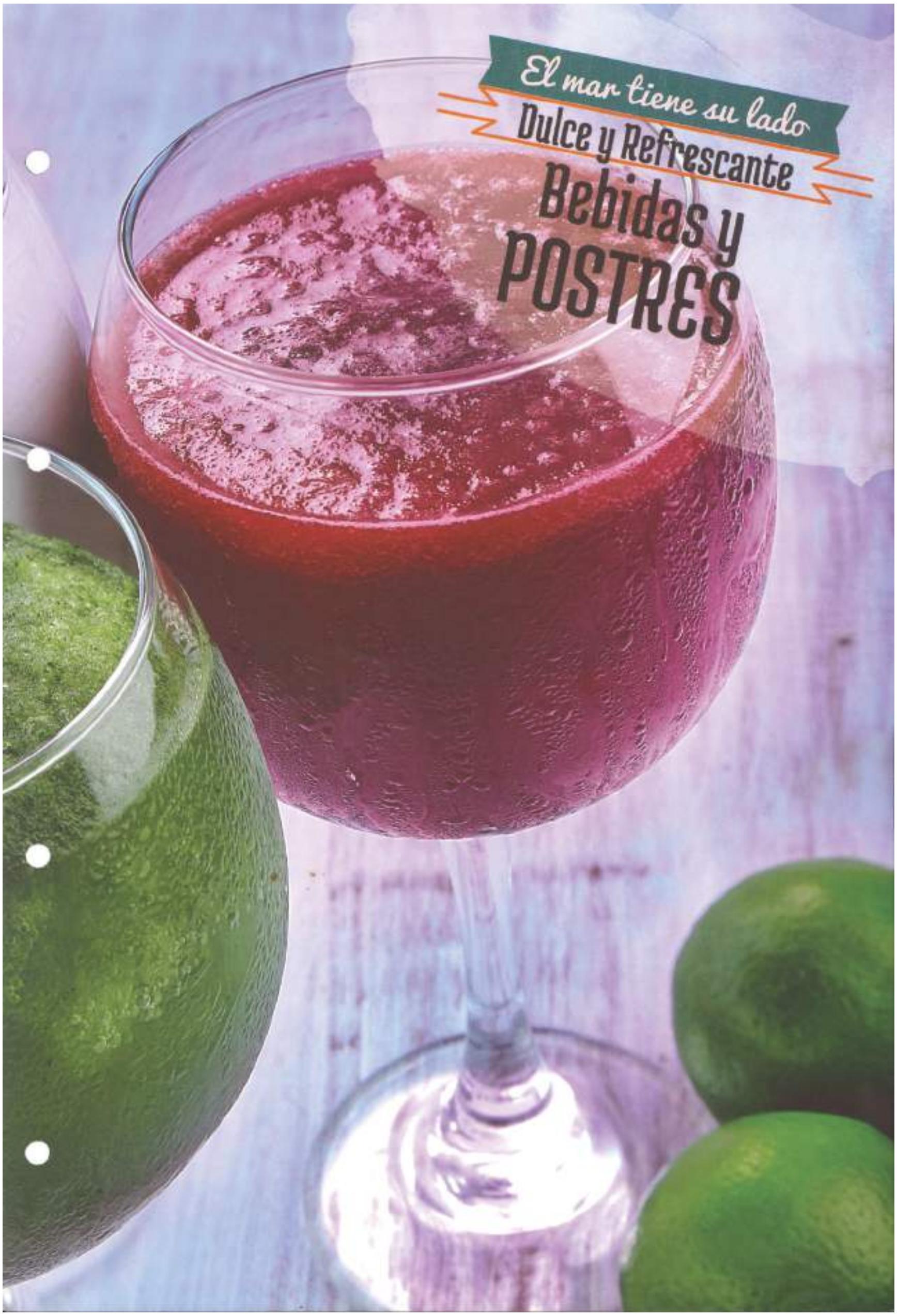




El mar tiene su lado

Dulce y Refrescante

**Bebidas y
POSTRES**





El mar tiene su lado dulce y refrescante

VINOS Y LICORES

AGUARDIENTE - RON - WHISKY

TEQUILA JIMADOR

TEQUILA RESERVA 1800 REPOSADO - VODKA

(Por trago, caneca y botella)

	COPA	1/2 BOTELLA	
VINOS	\$35,000	\$90,000	\$170,000
ARRECHON	\$25,000	\$45,000	\$65,000
VICHE	\$20,000	\$50,000	\$70,000
VICHE CURAO	\$20,000	\$50,000	\$70,000

COCTELES

COCTEL MARACUMANGO - COCTEL MARACUBICHE

COCTELES A BASE DE VICHE

(Hierbabuena, Mojito, Maracuyá, Cerezada)



El mar tiene su lado dulce y refrescante

POSTRES Y BEBIDAS

BEBIDAS

GASEOSA Y AGUA 350 CC		\$ 8.000
CERVEZAS NACIONALES		\$ 8.500
CERVEZAS IMPORATADAS		\$ 14.000
LIMONADA NATURAL	JARRA	\$28.000
	1/2 JARRA	\$22.000
	VASO	\$8.000
JUGO DE MANDARINA	JARRA	\$28.000
	1/2 JARRA	\$22.000
	VASO	\$9.000
JUGOS NATURALES (mango, mora, lulo, fresa, guanábana, maracuyá, borojó)	JARRA	\$28.000
	1/2 JARRA	\$22.000
	VASO	\$9.000
LIMONADA DE: (coco, hierbabuena, cerazada)	JARRA	\$37.000
	1/2 JARRA	\$29.000
	VASO	\$13.500
FUSION DE: (menta, lulo, frutos)	JARRA	\$37.000
	1/2 JARRA	\$29.000
	VASO	\$13.500
SANGRIA VERANO O TINTO	JARRA	\$110.000
	1/2 JARRA	\$70.000
	COPA	\$40.500

POSTRES

POSTRE DE LA CASA		\$15.000
-------------------	--	----------

