★ Rate your favorite items →

pricelisto

La Choza Náutica (PE)

Menu Prices — October 23, 2026

La Choza Náutica (PE) menu with prices in Peru, updated March 2025: 76 items across 18 categories, prices from S15,00 to S79,00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Choza Náutica (PE) Menu with Prices (Peru)

La Choza Náutica (PE) menu with prices in Peru, updated March 2025: 76 items across 18 categories, prices from S15,00 to S79,00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at pe.pricelisto.com/menu-prices/la-choza-nautica-pe

Menu categories: Entrada Criolla · los Peruanisimos · Fines de Semana · Lo Nuestro - Arequipeño · los Mas Pedidos · Platos Kids · Bocados · Sin Ceviche No Hay Paraiso · Pá los Conocedores · Recomendaciones Del Chef · Leche de Tigre · el Chicharrón de Mi Vecina · el Rico Pulpo · Pastas · Arroces · Causas para Siempre · Sopas - Pa Calentar · Combos Chozeros

Entrada Criolla

ITEM	PRICE
Escribano Arequipeño ÚNica oportunidad de probar esta delicia típica arequipeña, ¡el sabor que te conquista!	**S20,00**
Torrejas de Verdura Hechas con una mezcla de vegetales frescos y sazonadas con especias que resaltan lo mejor de cada ingrediente.	**S30,00**
Queso Frito Una verdadera delicia que combina el sabor cremoso y suave del queso con una crocante capa dorada.	**S28,00**

los Peruanisimos

ITEM	PRICE
Arroz con Pato Arrocito graneado al estilo del norte, hecho a base de culantro, ají amarillo y su cerveza negra + sarsa criolla.	**S47,00**
Lomo Saltado Lomo de selección, acompañado con papas fritas y arroz blanco.	**S47,00**
Fetuccini a la Huancaína con Lomo Fino Fusión perfecta de la tradicional pasta italiana con el toque cremoso y picante de la famosa salsa huancaina.	**S55,00**

Fines de Semana

ITEM	PRICE
Seco de Cordero Trozo tierno de cordero, hecho a base de chicha de jora, zapallo loche, culantro.	**S45,00**

Lo Nuestro - Arequipeño

ITEM	PRICE
Pastel de Papa Hecho a base de la mejor papa.	**S25,00**
Rocoto Relleno + Pastel La combinación perfecta de carne de res y sus acompañamientos maní, huevo y pasas con pastel de papa.	**S42,00**
Pastel de Papa + Chuleta Pastel de papa + doble chuleta res y cerdo	**S55,00**
Cuy Chactado Cuy entero frito con habas, papas doradas y sarza de criolla.	**S60,00**
Sarza de Patitas Patitas de cerdo sancochado y su aliño bien arequipeño	**S35,00**
Sarza de Sencca Con cebolla roja en finas julianas, tomate maduro picado, y un toque de ají amarillo que le otorga ese picante justo y c...	**S35,00**

ITEM	PRICE
Chicharrón de Pollo Acompañado de crocantes papas fritas y ensalada.	**S42,00**
Milanesa de Pollo Filete de pollo acompañado con papas fritas, arroz blanco y ensalada.	**S47,00**
Chuleta Doble Dos chuletas de chancho	**S47,00**
Chuleta Mixta Chuleta de res y chancho	**S45,00**
Bistec Montado Una jugosa pieza de carne acompañada de una combinación de ingredientes frescos y deliciosos que harán que tu paladar se...	**S42,00**
Malaya Dorada Carne de selección, acompañado con papas doradas, arroz blanco y sarza criolla	**S45,00**
Costillar de Cordero Carne de cordero, acompañado con papas doradas arroz blanco y sarza criolla.	**S52,00**
Caldo de Lomos Hecho con los mejores lomos de carne, cocidos a fuego lento para extraer todo su sabor	**S32,00**

los Mas Pedidos

ITEM	PRICE
Chicharrón de Chancho Costillar de chancho, acompañado con camote frito, canchita, sarza criolla y papa dorada	**S60,00**
Doble Arequipeño Costillar de chancho, pastel de papa, rocoto relleno, sarza criolla, camote frito y canchita	**S63,00**
Triple Arequipeño Costillar de chancho, pastel de papa, rocoto relleno, sarza de pastitas, camote frito y canchita.	**S69,00**
Americano Costillar de chancho, pastel de papa, rocoto relleno, sarza de patitas, estofado de res, camote frito canchita.	**S72,00**
Estofado de Res Estofado de res al estilo arequipeño	**S38,00**

Platos Kids

ITEM	PRICE
Milanesa de Pollo Kids Acompañado con ensalada y cremas	**S35,00**
Salchinuggets Salchicha frankfurt + nuggets y papas fritas	**S35,00**
Filete de Pescado Filete de pescado servido con una porción de ensalada fresca y salsas variadas.	**S35,00**

Bocados

ITEM	PRICE
Choritos a la Chalaca Jugosos choritos, coronado de cebolla, tomate, culantro macho y su toque picantito	**S28,00**
Tequeños + Cangrejo Masa wantan relleno de pulpa de cangrejo	**S28,00**

ITEM	PRICE
Tequeños + Queso Masa wantan rellenos de queso arequipeño, blandito por dentro y crocantito por fuera	**S28,00**
Pichanguitas Mistura de mariscos a la chalaca	**S25,00**

Sin Ceviche No Hay Paraiso

ITEM	PRICE
Ceviche Chozero Trozos finos de pescado en su toque picante, choclo y camote en juro puro de limón + shop de leche de tigre.	**S42,00**
Ceviche Pesca Del Día En crema blanca de mariscos	**S40,00**
Ceviche Mixto Ceviche con pesca del día y mariscos frescos de la estación.	**S42,00**
Ceviche Exótico Mistura afrodisiaca de mariscos acevichado	**S48,00**

Pá los Conocedores

ITEM	PRICE
Trilogía Cevichera Ceviche clásico + ceviche en crema de ají amarillo + ceviche en crema de rocoto	**S59,00**
Ceviche Carretillero Ceviche de pescado marinado en limón combinado con crujientes trozos de chicharrón.	**S46,00**
Ceviche a Su Madre Ceviche mixto, el más picante de la casa, acompañado de ají charapita y ají de leche de tigre.	**S46,00**
Ceviche Manjar Dioses Ceviche mixto bañado en tres cremas acevichadas, vegetales, ají amarillo y rocoto	**S46,00**

Recomendaciones Del Chef

ITEM	PRICE
Pescado Entero Frito Lenguado Acompañado de arroz, papas y ensalada.	**S55,00**
Filete de Corvina Corvina cocinada y servida con una salsa a lo macho a base de mariscos, vino blanco, tomate y especias.	**S55,00**
Lapas Arrebozadas Acompañado con arroz, papas y ensalada criolla	**S45,00**
Trucha a la Parrilla Arroz selecto, acompañado de crujientes papas y ensalada	**S48,00**
Leche de Pantera Leche de tigre a base de mejillones negros	**S28,00**

Leche de Tigre

ITEM	PRICE
Leche de Tigre Una copita de ceviche en salsa blanca clásica acompañado de canchita	**S15,00**

ITEM	PRICE
Leche Poseidón Chozero Una copa de mariscos acevichados en salsa clásica o crema de rocoto	**S28,00**
Leche de Monja Una copa de leche de tigre en salsa clásica y mejillones negros.	**S25,00**

el Chicharrón de Mi Vecina

ITEM	PRICE
Filete de Pescado Adulto Acompañado de arroz, papas fritas y sarza criolla.	**S40,00**
Chicharrón de Pescado Trozos de pescado frito servidos con papas fritas.	**S40,00**
Chicharrón Mixto Papas fritas	**S44,00**
Chicharrón a la Choza Papas fritas coronado con cangrejo.	**S52,00**
Jalea Mixta La mejor jalea mixta, elaborada con mariscos frescos y seleccionadas especialmente para ti.	**S48,00**
Jalea Asesina Pescado entero, chicharrón de mariscos, ceviche y papas fritas crocantes.	**S79,00**
Chicharrón de Camarón Camarones enteros fritos hasta quedar crujientes, servido en porción individual. Disponibilidad sujeta a temporada de ve...	**S55,00**

el Rico Pulpo

ITEM	PRICE
Pulpo Mediterranea Salsa ligera de aceite de oliva, limón, hierbas mediterráneas y un toque de ajo, creando una combinación irresistible.	**S40,00**
Pulpo en Crema Al Olivo Combina la suavidad del pulpo perfectamente cocido con una rica y suave crema de aceitunas.	**S40,00**
Pulpo a la Parrilla Preparado con pulpo fresco, cuidadosamente marinado con hierbas y especias, y luego cocinado a la perfección.	**S48,00**
Fetuccini + Pulpo Fetuccini a la huancaína con pulpo a la parrilla.	**S50,00**

Pastas

ITEM	PRICE
Fetuccini a la Choza Pasta bañada en ají cremoso con mariscos ahumados	**S40,00**
Fettuccini + Langostinos Pasta bañada en salsa blanca + langostinos flameados con mantequilla y brandy	**S45,00**

Arroces

ITEM	PRICE
Orgía de Mariscos Arroz bañado en mistura de cremas con mariscos ahumados	**S40,00**

ITEM	PRICE
Arroz con Mariscos Chozero Preparado con una selección de frescos mariscos como camarones, calamares, mejillones, cada bocado es una explosión de s...	**S40,00**
Chaufa de Mariscos Un platillo que combina lo mejor de la cocina peruana y asiática en un solo bocado.	**S40,00**
Arroz Chaufa de Pescado Arroz salteado con trozos de pescado fresco, jugoso y tierno, junto con una mezcla de ingredientes que le dan ese toque.	**S40,00**
Arroz Chaufa + Langostinos Arroz chaufa acompañado de tortilla de langostinos	**S45,00**

Causas para Siempre

ITEM	PRICE
Causa Acevichada Causa + ceviche clásico	**S36,00**
Causa + Pulpo Masa de papa amarilla y ají amarillo rellena, coronada con pulpo cocido en salsa de olivo.	**S36,00**

Sopas - Pa Calentar

ITEM	PRICE
Sudado de Pescado Filete de pescado y porción de arroz.	**S42,00**
Sudado Exótico Mariscos afrodisiacos, filete de pescado y cangrejo, concentrados en caldos	**S45,00**
Parihuela a la Choza Sopa concentrada de mariscos frescos, filete de pescado y cangrejo.	**S47,00**
Parihuela a la Diabla Mistura de mariscos, pescado entero y cangrejo en kion y pasta de ají limo concentrado en caldos.	**S50,00**
Chupe de Camarón Este exquisito platillo, lleno de tradición y frescura, te sorprenderá con su sabor cremoso y su mezcla perfecta.	**S70,00**

Combos Chozeros

ITEM	PRICE
Duo Misti Cevichero Ceviche de pescado, arroz con mariscos, choclo y camote	**S49,00**
Trio Arequipeño Cevichero Ceviche de pescado, chicharrón mixto, arroz con mariscos, choclo y camote.	**S55,00**