

Cabaña
Vista Alegre

Carta





NUESTRAS CARNES

Son asadas a la parrilla a fuego lento con el toque perfecto de sal.

Porque queremos darles lo mejor, hemos seleccionado las mejores carnes Premium Angus: americanos y argentinos, tiernos y jugosos que despertarán en usted, aún más, su pasión por las carnes.

Para una buena parrilla, es muy importante el corte y los términos, al gusto del cliente, como son: Punto azul, Punto rojo, término medio, término tres cuartos y bien cocida.

En cabaña Vista Alegre recomendamos que lo pida en término medio para que pueda deleitarse con todas las bondades de nuestras carnes:



TEXTURA



SUAVIDAD



JUGOSIDAD



MARMOLEO



SABOR





ENTRADAS Y PIQUEOS



CHAMPIGNONES AL AJILLO

Champignones salteados con ajos picado, crema de leche, pimienta morroneado con paprika y perejil.

42

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Con papas doradas, salsa criolla y choclo.

45

PULPO A LA PARRILLA

Con salsa al olivo y papitas salteadas al perejil.

59

CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

38

CHINCHULINES

32

MOLLEJAS DE RES

55

RIÑONCITOS

29



CANASTITA DE PAN



6 Pancitos de la casa con mantequilla.

15

CHORIZOS (2 UNIDADES)

28

MORCILLAS (2 UNIDADES)

26

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

26

QUESO PROVOLETA

42

CROQUETAS DE YUCA

Rellenas de queso con salsa Huancaína.

32

TARTAR DE SALMÓN

Con palta, chives, limón, ajos, aceite de oliva y aromatizado al gengibre.

42

TEQUEÑOS DE QUESO

24

TEQUEÑOS LOMO SALTADO

36

CARPACCIO DE LOMO

Laminas de lomo fino, alcaparras, arúgula silvestre, queso parmesano italiano, aceite de oliva/albahaca, pimienta y mayonesa.

52



ENSALADAS



PERUCHA

Pollo en salsa brasa, mix de lechugas, palmito, espárragos, tomate cherry, cebolla blanca, palta, quinua crocante, Alioli de palta y vinagreta de paprika.

44

CÉSAR

Con pollo a la parrilla, lechuga romana, queso parmesano, crutones y salsa César.

38





NUESTROS CORTES PREMIUM



CARNES ARGENTINAS

BIFE DE CHORIZO 450 g
135

BABY BEEF 450 g
139

LOMO FINO 450 g
110

CUADRIL DE LOMO 450 g
110

CARNE WAGYU

BIFE DE CHORIZO 300 g
285

BABY BEEF 300 g
295

CARNES AMERICANAS

ENTRAÑA FINA 400 g
189

ASADO DE TIRA CON
HUESO 500 g
189

ASADO DE TIRA
SIN HUESO 450 g
215

BIFE DE CHORIZO 550 g
179

BABY BEEF 550 g
189

PICAHNA 400 g
135

*Con guarnición al escoger.





RECOMENDACIONES PARA COMPARTIR



PICAHNA AMERICANA 600 g

Servida con spaghetti Alfredo o al pesto.

209

PORTERHOUSE AMERICANO 1kg

Con papas fritas y ensalada parrillera.

355

ENTRAÑA FINA AMERICANA 400 g

Servida con spaghetti Alfredo o al pesto.

209

TOMAHAWK

Con papas fritas y ensalada parrillera.

1.2 kg

1.4 kg

1.6 kg

525



FESTIVAL DE CARNES PARA 3



01 LOMO 450 g c/u

02 BIFES 450 g c/u

345

Con papas fritas y ensalada parrillera.

VISTA ALEGRE PARA DOS

01 LOMO 200 g

01 BIFE 200 g

02 ANTICUCHOS

01 CHORIZO

01 MORCILLA

01 PIEZA DE POLLO

219

Con papas fritas y ensalada parrillera.





PLATOS CON FETTUCCINE



BIFE DE CHORIZO 450g

139

LOMO FINO 450 g

115

CUADRIL DE LOMO 450 g

115

APANADO DE LOMO FINO 175 g

59

PECHUGA DE POLLO 300 g

59

MILANESA DE POLLO 300 g

59

LOMO SALTADO 220 g

75

*Alfredo o al pesto.



ESPECIALIDADES DE LA CASA



SALMÓN CON RISSOTO

Champignones, espárragos, zanahoria, parmesano y crema de leche con fondo de verduras.

69

LOMO SALTADO

Con papa frita y arroz con choclo.

75

TALLARÍN SALTADO CON LOMO FINO

Trozos de lomo fino, spaghetti, cebolla, tomate, pimientos, culantro, vinagre y sillao.

69

ENTRAÑA FINA SALTEADA

Con papa frita y arroz con choclo.

95

LECHÓN DESHUESADO AL HORNO

En su salsa con papitas salteadas al perejil y salsa criolla.

99

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Con guarnición al escoger.

49

MILANESA DE POLLO

Con guarnición al escoger.

55

**SALMÓN CON SALSA
MEDITERRANEA**

A la plancha con puré de papa amarilla acompañada con salsa mediterránea y salsa César.

69

RISSOTO

Champignones, espárragos, zanahoria, parmesano y crema de leche con fondo de verduras.

42

FETTUCCINE

Alfredo, al pesto o a la huancaína.

42

BROCHETA DE LOMO

Con guarnición al escoger.

100

BROCHETAS DE POLLO

Con guarnición al escoger.

55

COSTILLAR DE CERDO A LA PARRILLA

Con salsa BBQ de la casa y acompañada con puré de papa amarilla.

75





NUESTRAS GUARNICIONES



PAPA FRITA

Papa amarilla artesanal.

26

ENSALADA PARRILLERA

Palta, tomate, cebolla blanca, lechuga americana, lechuga crespa, rabanito con aliño de la casa.

26

PAPA AL HORNO

Servida con sour cream.

20

PAPA AL HORNO CON QUESO GRATINADO

22

PAPITAS SALTEADAS AL PEREJIL

Cubos de papa, perejil, olivo y flambeado vino.

18

PURÉ DE PAPA AMARILLA

Mantequilla, leche y pimienta.

18

ARROZ CON CHOCLO

12

VERDURAS SALTEADAS O AL VAPOR

Champignones, zapallo italiano, zanahoria, espárragos, brócoli y choclo.

24

MENU KIDS

BIFE DE CHORIZO (200g)

59

LOMO FINO (200g)

49

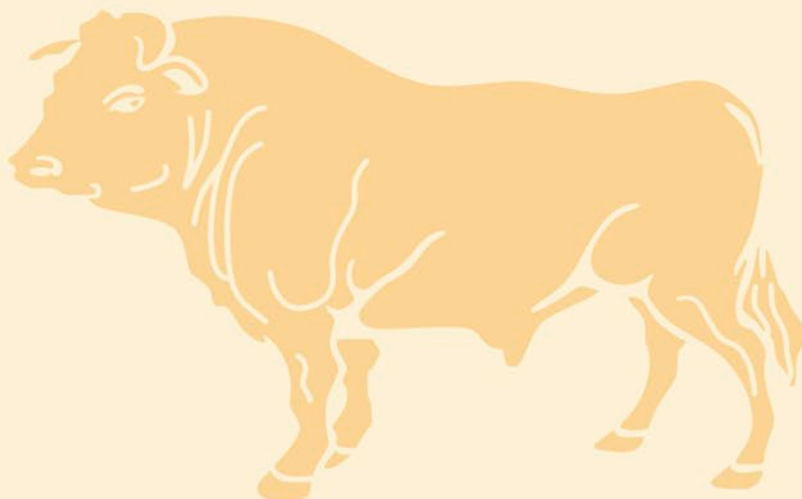
MILANESA DE POLLO (150g)

35

POLLO A LA PARRILLA (150g)

35

*Con papas fritas o spaghetti.



Cabafia Vista Alegre





COCKTAILS DE AUTOR



ECLIPSE CABAÑA

Gin Tanqueray Royale, Cointreau, maracuyá, syrup de frutos rojos y limón.

38

LA DAMA DE CABAÑA

Pisco Huamaní Mosto Verde Quebranta, Cointreau, mango, maracuyá y limón.

35

ENIGMA GREEN

Gin Hendricks, Vermouht Dry, Apple sour, syrup de piña, limón y kiuri.

40

VELO DE NOVIA

Ron Havana 7 años, Cointreau, Aperol, syrup de canela y zumo de piña.

32

MANGO CARIBEÑO

Ron Havana 7 años, Campari, mango, syrup de maracuyá, limón y romero.

32

SANGRÍA VISTA ALEGRE

Vino tinto, Pisco Quebranta, jugo naranja, almíbar de piña, manzana y piña picada.

Copa

Jarra

36

85



SODAS



HIERBA LUISA

Hierba Luisa, limón, agua con gas y edulcorante.

16

MARACUYA

Maracuyá, agua con gas, aroma de hierba buena y edulcorante.

19

AGUAYMANTO Y TORONJA

Aguaymanto, toronja, agua con gas y edulcorante.

22

MANGO

Almíbar de mango y maracuyá, y agua con gas.

22



MOCKTAILS DE LA CASA



NONA LUISA

Pulpa de piña, hierba luisa, limón y con notas de romero.

22

CAMUNILLA LA CABAÑA

Base de pulpa de camu camu y syrup de manzanilla.

22

PARAISO TROPICAL

Syrup de frutos del bosque, maracuyá y con notas de tomillo.

22



CALIENTITO



AFRUTADO

Pisco Huamaní Mosto Verde Quebranta, almíbar de gengibre y frutos rojos, zumo de naranja y pulpa de piña.

30





CÓCTELES CLÁSICOS



PISCO SOUR DE LA CASA

Pisco Quebranta, jarabe, clara de huevo, limón y amargo de angostura.

32

PISCO PUNCH

Pisco Biondi Italia, pulpa de piña, almíbar de piña y limón.

29

ALGARROBINA

Pisco Quebranta, leche evaporada, jarabe, algarrobina y canela en polvo.

26

CAPITÁN

Pisco Quebranta, Vermouth rosso, amargo de angostura y marrasquino.

29

VODKA TONIC

Vodka, agua tónica y limón.

29

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer y limón.

34

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlúa y espresso.

29

CARAJILLO 43

Licor 43 y espresso.

29

TINTO DE VERANO

Vino tinto, naranja, limón y Sprite.

30

CHILCANO DE LA CASA

Pisco Quebranta, ginger ale y limón.

28

NEGRONI

Gin Tanqueray London Dry, Campari y Vermouth Rosso.

32

GIN TONIC

Gin Tanqueray London Dry y agua tónica.

32

MARTINI DRY

Gin Tanqueray London Dry y Vermouth Dry.

32

MANHATTAN

Jack Daniel's N°7, Vermouth rosso y piel de naranja en espiral.

34

KIR ROYAL

Prosecco y licor de casis.

26

MIMOSA

Prosecco y jugo de naranja.

26

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco y agua con gas.

29

MOJITO

Ron Havanna 7 años, hojas de hierba buena, jarabe y limón.

28

MARGARITA

Tequila El Jimador blanco, cointreau y limón.

30

PALOMA

Tequila El Jimador blanco, toronja pomelo, pink soda y limón.

34



COCTELES PREMIUM



PISCO SOURS

HUAMANÍ MOSTO VERDE
QUEBRANTA

42

HUAMANÍ MOSTO VERDE
ACHOLADO

42

TRES GENERACIONES
MOSTO VERDE QUEBRANTA

40

TRES GENERACIONES
ACHOLADO

40

BIONDI QUEBRANTA

40

BIONDI ITALIA

42

SARCAY PURO ITALIA

42

SARCAY PURO TORONTEL

42

CHILCANOS

HUAMANÍ MOSTO VERDE
QUEBRANTA

32

HUAMANÍ MOSTO VERDE
ACHOLADO

32

TRES GENERACIONES
MOSTO VERDE QUEBRANTA

30

TRES GENERACIONES
ACHOLADO

30

BIONDI QUEBRANTA

30

BIONDI ITALIA

32

SARCAY PURO ITALIA

32

SARCAY PURO TORONTEL

32

*Preguntar por las versiones de la casa.

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM
16

PILSEN
14

CUSQUEÑA TRIGO
14

CORONA
16

CUSQUEÑA RUBIA
14

CUSQUEÑA MALTA
14

BAJATIVOS RECOMENDADOS

AMARETTO DISARONNO
28

SAMBUCA
26

COINTREAU
28

LIMONCELLO
24

FERNET
24

MENTA
22

ANÍS DEL MONO DULCE
24

KAHLÚA
24

ANÍS NAJAR SECO
20

ANÍS DEL MONO SECO
24

LICOR 43
26

GRAN MANIER ROJO
32

BAILEYS
24

APEROL
22

CAMPARI
24

COGNAC

HENNESSY VSOP
58

COURVOISIER VSOP
58



DESTILADOS



PISCO

TABERNERO QUEBRANTA E.L.

20

HUAMAÍ MOSTO VERDE
QUEBRANTA

26

HUAMANÍ MOSTO VERDE
ACHOLADO

26

TRES GENERACIONES MOSTO
VERDE QUEBRANTA

24

TRES GENERACIONES
ACHOLADO

24

BIONDI QUEBRANTA

24

BIONDI ITALIA

26

SARCAY PURO ITALIA

26

SARCAY PURO TORONTEL

26

RON

HAVANA CLUB 7 AÑOS

24

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA

40

ZACAPA SOLERA 23 AÑOS

40

CARTAVIO XO

40

GIN

TANQUERAY LONDON DRY

24

BEEFEATER LONDON DRY

24

BEEFEATER PINK

28

TANQUERAY SEVILLA

28

TANQUERAY ROYALE

28

HENDRICKS

32

TANQUERAY TEN

34

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO
26

EL JIMADOR REPOSADO
26

JOSE CUERVO 1800 REPOSADO
32

DON JULIO REPOSADO
55

VODKA

ABSOLUT
22

GREY GOOSE
34

BELVEDERE
35

WHISKY - BOURBON - MALTA

JACK DANIEL'S
30

OLD PARR
30

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
32

THE SINGLETON 12 AÑOS
35

GENTLEMAN JACK
35

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL
45

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
45

GLENFIDDICH 15 AÑOS
55

THE GLENLIVET 15 AÑOS
55

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
150

MACALLAN 18 AÑOS
250



AGUAS Y GASEOSAS



SAN PELLEGRINO 750 ml

27

GINGER ALE

9

COCA COLA

8

ACQUA PANNA 750 ml

27

GINGER BEER

9

INCA KOLA

8

MUNAY CON Y SIN GAS

14

AGUA TÓNICA

9



JUGOS Y FROZEN



JUGO DE NARANJA O MARACUYÁ.

14

FROZEN DE LIMÓN, NARANJA O
MARACUYÁ.

15



CAFÉ



ESPRESSO

9

AMERICANO

9

CAPUCCINO

14

ESPRESSO DOBLE

14

CAFÉ CORTADO

11

ICED LATTE

14

CAFÉ CON LECHE

14



INFUSIONES NATURALES



HIERBA LUISA, MANZANILLA Y ANÍS.

9





NUESTROS POSTRES



CHEESCAKE DE FRESA O SAUCO

28

TRES LECHE DE VAINILLA

Bizcochuelo de vainilla bañado con leche condensada, evaporada y crema de leche.

24

MERENGADO DE CHIRIMOYA

Chirimoya, crema de leche batida, leche condensada, limón y merengues caseros.

28

CREMA VOLTEADA

24

TERREMOTO DE LÚCUMA

Crocante de chocolate con fino mousse de lúcuma y cubierto con brownies.

26

BROWNIE CON HELADO

Bizcochuelo de chocolate con pecanas, acompañado de helado.

28

CREP'S SUZETTE

Panqueques en salsa de caramelo, mantequilla y jugo de naranja, flambeado con Cointreau y Grand Marnier.

48

PANQUEQUE ACOMPAÑADO CON HELADO

28

HELADOS

20

SERVICIO DE TORTA

50



SERVICIO DESCORCHE EN MESA



DESCORCHE DE VINO 750 ml

40

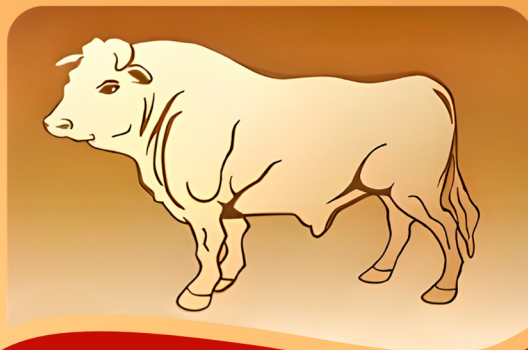
DESCORCHE DE WHISKY 750 ml

70

DESCORCHE DE PISCO 500 ml

70

CORCHO LIBRE SOLO EN VINOS PRESENTADOS AL INGRESAR.
1 BOTELLA POR CADA 2 PERSONAS (MÁXIMO 03 BOTELLAS). NO APLICA PARA DÍAS FESTIVOS.



Cabaña
Vista Alegre

Pasión por las carnes y parrillas