

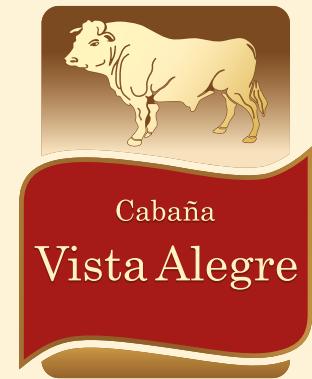
Cautive su paladar  
En el mejor rincón del disfrute y sabor

*Cabaña  
Vista Alegre*

● CARTA ●



PASIÓN POR LAS CARNES A LA PARRILLA



## 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:



JUGOSIDAD



TEXTURA



SUAVIDAD



SABOR

## ENTRADAS Y PIQUEOS



### CHAMPIGNONES AL AJILLO

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

### CHORIZOS (2 UNIDADES)

### MORCILLAS (2 UNIDADES)

### ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

### QUESO PROVOLETA

### CROQUETAS DE YUCA

Rellenas de queso con salsa Huancaina.

### TARTAR DE SALMÓN

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

### CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

### CHINCHULINES

### MOLLEJAS DE RES

### RIÑONCITOS

### TEQUEÑOS DE QUESO

### TEQUEÑOS LOMO SALTADO

### CARPACCIO DE LOMO

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

### CANASTITA DE PAN

6 Pancitos de la casa con mantequilla.

## 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.

### CÉSAR

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



## NUESTROS CORTES PREMIUM



### CARNES ARGENTINAS

BIFE DE CHORIZO 500 g

MEDIANO 400 g

BABY BEEF 500 g

MEDIANO 400 g

LOMO FINO 500 g

MEDIANO 400 g

CUADRIL DE LOMO 500 g

MEDIANO 400 g

### CARNES AMERICANAS

ENTRAÑA FINA 400 g

ASADO DE TIRA CON HUESO 500 g

ASADO DE TIRA SIN HUESO 450 g

BIFE DE CHORIZO 550 g

BABY BEEF 550 g

PICAHNA 400 g

### CARNE WAGYU

BIFE DE CHORIZO 300 g

BABY BEEF 300 g

\*Con guarnición al escoger.



## RECOMENDACIONES PARA COMPARTIR



### PICAHNA AMERICANA 600 g

Servida con spaghetti Alfredo, al pesto o a la huancaina.

### PORTERHOUSE AMERICANO 1kg

Con papas fritas y ensalada parrillera.

### TOMAHAWK

Con papas fritas y ensalada parrillera.

1.2 kg 1.4 kg 1.6 kg

### ENTRAÑA FINA AMERICANA 400 g

Servida con spaghetti Alfredo, al pesto o a la huancaina.

## FESTIVAL DE CARNES PARA 3



02 LOMOS 400 g c/u  
02 BIFES 400 g c/u

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

Con papas fritas y ensalada parrillera.

## PLATOS CON FETTUCCINE

- BIFE DE CHORIZO 400g
- PECHUGA DE POLLO 300 g
- LOMO FINO 400 g
- MILANESA DE POLLO 300 g
- LOMO SALTADO 250 g
- CUADRIL DE LOMO 400 g
- APANADO DE LOMO FINO 175 g

\*Alfredo, al pesto o a la huancaina.

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

- SALMÓN CON RISSOTO**  
Champignones, espárragos, zanahoria, parmesano y crema de leche con fondo de verduras.
- LOMO SALTADO**  
Con papa frita y arroz con choclo.
- TALLARÍN SALTADO CON LOMO FINO**  
Trocitos de lomo fino, spaghetti, cebolla, tomate, pimientos, culantro, vinagre y sillao.
- ENTRAÑA FINA SALTEADA**  
Con papa frita y arroz con choclo.
- LECHÓN DESHUESADO AL HORNO**  
En su salsa con papitas salteadas al perejil y salsa criolla.
- PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA**  
Con guarnición al escoger.
- MILANESA DE POLLO**  
Con guarnición al escoger.
- SALMÓN CON SALSA MEDITERRÁNEA**  
A la plancha con puré de papa amarilla acompañada con salsa mediterránea y salsa césar.
- RISSOTO**  
Champignones, espárragos, zanahoria, parmesano y crema de leche con fondo de verduras.
- FETTUCCINE**  
Alfredo, al pesto o a la huancaina.
- BROCHETA DE LOMO**  
Con guarnición al escoger.
- BROCHETAS DE POLLO**  
Con guarnición al escoger.
- COSTILLAR DE CERDO A LA PARRILLA**  
Con salsa BBQ de la casa y acompañada con puré de papa amarilla.

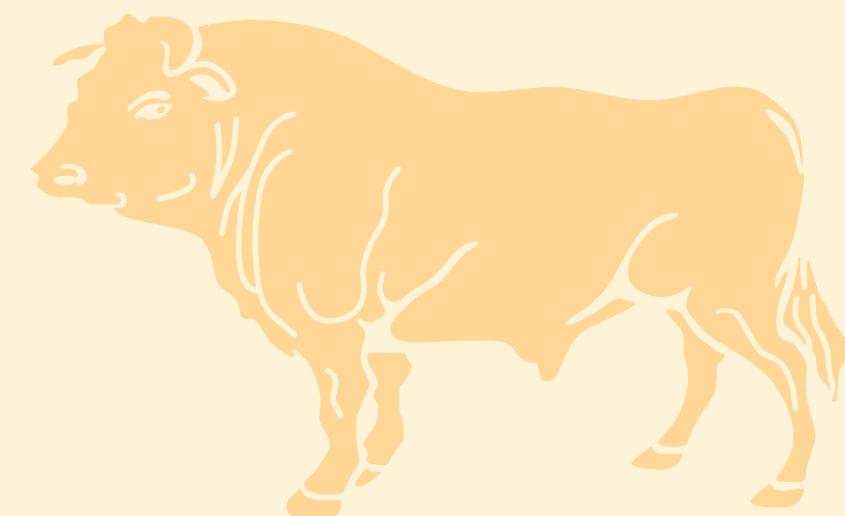
## NUESTRAS GUARNICIONES

- PAPA FRITA**  
Papa Amarrilla artesanal.
- PAPITAS SALTEADAS AL PEREJIL**  
Cubos de papa, perejil, olivo y flambeado vino.
- ENSALADA PARRILLERA**  
Palta, tomate, cebolla blanca, lechuga americana, lechuga crespa, rabanito con aliño de la casa.
- PURÉ DE PAPA AMARRILLA**  
Mantequilla, leche y pimienta.
- ARROZ CON CHOCLO**
- VERDURAS SALTEADAS O AL VAPOR**  
Champignones, zapallo italiano, zanahoria, espárragos, brócoli y choclo.
- PAPA AL HORNO**  
Servida con sour cream.
- PAPA AL HORNO CON QUESO GRATINADO**

## MENU KIDS

- BIFE DE CHORIZO (200g)**
- LOMO FINO (200g)**
- MILANESA DE POLLO (150g)**
- POLLO A LA PARRILLA (150g)**

\*Con papas fritas o spaghetti.



## COCKTAILS DE AUTOR

### ECLIPSE CABANA

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

### LA DAMA DE CABANA

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

### ENIGMA GREEN

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

### VELO DE NOVIA

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

### MANGO CARIBEÑO

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

### SANGRÍA VISTA ALEGRE

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

Copa

Jarra

## SODAS

### HIERBA LUISA

Hierba Luisa, limón, agua con gas y edulcorante.

### MARACUYA

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

### AGUAYMANTO Y TORONJA

Aguaymanto, toronja, agua con gas y edulcorante.

### MANGO

Almíbar de mango y maracuyá, y agua con gas.

## MOCKTAILS DE LA CASA

### NONA LUISA

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

### CAMUNILLA LA CABANA

Base de pulpa de camu camu y syrup de manzanilla.

### PARAISO PÚRPURA

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

## CALIENTITO

### AFRUTADO

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

## CÓCTELES CLÁSICOS

### PISCO SOUR DE LA CASA

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

### PISCO PUNCH

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

### ALGARROBINA

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

### CAPITÁN

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

### VODKA TONIC

Vodka, agua tónica y limón.

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer y limón.

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlúa y espresso.

### CARAJILLO 43

Licor43 y espresso.

### TINTO DE VERANO

Vino tinto, naranja, limón y Sprite.

### CHILCANO DE LA CASA

Pisco Quebranta, ginger ale y limón.

### NEGRONI

Gin Tanqueray London Dry, Campari y Vermouth Rosso.

### GIN TONIC

Gin Tanqueray London Dry y agua tónica.

### MARTINI DRY

Gin Tanqueray London Dry y Vermouth Dry.

### KIR ROYAL

Prosecco y licor de cassis.

### MIMOSA

Prosecco y jugo de naranja.

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco y agua con gas.

### MOJITO

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

### MARGARITA

Tequila El Jimador blanco, cointreau y limón.

### PALOMA

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

 **COCTELES PREMIUM** 

**PISCO SOURS**

HUAMANI MOSTO VERDE  
QUEBRANTA

HUAMANI MOSTO VERDE  
ACHOLADO

TRES GENERACIONES  
MOSTO VERDE QUEBRANTA

TRES GENERACIONES  
ACHOLADO

BIONDI QUEBRANTA

BIONDI ITALIA

SARCAY PURO ITALIA

SARCAY PURO TORONTEL

**CHILCANOS**

HUAMANI MOSTO VERDE  
QUEBRANTA

HUAMANI MOSTO VERDE  
ACHOLADO

TRES GENERACIONES  
MOSTO VERDE QUEBRANTA

TRES GENERACIONES  
ACHOLADO

BIONDI QUEBRANTA

BIONDI ITALIA

SARCAY PURO ITALIA

SARCAY PURO TORONTEL

**ESTRELLA DAMM**

CORONA

**PILSEN**

CUSQUEÑA RUBIA

**CUSQUEÑA TRIGO**

CUSQUEÑA MALTA

 **BAJATIVOS RECOMENDADOS** 

**AMARETTO DISARONNO**

LIMONCELLO

**ANÍS DEL MONO DULCE**

**ANÍS DEL MONO SECO**

BAILEYS

SAMBUCÀ

FERNET

KAHLÚA

LICOR 43

**COINTREAU**

MENTA

ANÍS NAJAR SECO

GRAN MANIER ROJO

CAMPARI

APEROL

**COGNAC**

HENNESSY VSOP

COURVOISIER VSOP

\*Preguntar por las versiones de la casa.



## DESTILADOS

### PISCO

TABERNERO QUEBRANTA E.L.

HUAMANI MOSTO VERDE  
QUEBRANTA

HUAMANI MOSTO VERDE  
ACHOLADO

TRES GENERACIONES MOSTO  
VERDE QUEBRANTA

TRES GENERACIONES  
ACHOLADO

BIONDI QUEBRANTA

BIONDI ITALIA

SARCAY PURO ITALIA

SARCAY PURO TORONTEL

### RON

HAVANA CLUB 7 AÑOS

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA  
ZACAPA SOLERA 23 AÑOS

CARTAVIO XO

### GIN

TANQUERAY LONDON DRY

BEEFEATER LONDON DRY

BEEFEATER PINK

TANQUERAY SEVILLA

TANQUERAY ROYALE

HENDRICKS

TANQUERAY TEN

### TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO

EL JIMADOR REPOSADO

JOSE CUERVO 1800 REPOSADO

DON JULIO REPOSADO

### VODKA

ABSOLUT

GREY GOOSE

BELVEDERE

### WHISKY - BOURBON - MALTA

JACK DANIEL'S

OLD PARR

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

THE SINGLETON 12 AÑOS

GENTLEMAN JACK

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

GLENFIDDICH 15 AÑOS

THE GLENLIVET 15 AÑOS

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

MACALLAN 18 AÑOS

## ● AGUAS Y GASEOSAS ●

SAN PELLEGRINO 750 ml

GINGER ALE

COCA COLA

ACQUA PANNA 750 ml 2

GINGER BEER

INCA KOLA

MUNAY CON Y SIN GAS

AGUA TÓNICA

## ● JUGOS Y FROZEN ●

JUGO DE NARANJA O MARACUYÁ.

FROZEN DE LIMÓN, NARANJA  
O MARACUYÁ.

ESPRESSO

AMERICANO

CAPUCCINO

ESPRESSO DOBLE

CAFÉ CORTADO

ICED LATTE

CAFÉ CON LECHE

## ● INFUSIONES NATURALES ●

HIERBA LUISA, MANZANILLA Y ANÍS.

## ● NUESTROS POSTRES ●

CHEESECAKE DE FRESA O SAUZO

BROWNIE CON HELADO

Bizcochuelo de chocolate con pecanas,  
acompañado de helado de vainilla.

TRES LECHES DE VAINILLA

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

MERENGADO DE CHIRIMOYA

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

CREMA VOLTEADA

TERREMOTO DE LUCUMA

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

PANQUEQUE ACOMPAÑADO  
CON HELADO

HELADOS

SERVICIO DE TORTA

## ● SERVICIO DESCORCHE EN MESA ●

DESCORCHE DE VINO 750 ml

DESCORCHE DE WHISKY 750 ml

DESCORCHE DE PISCO 500 ml

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



### Reservas:

✉ reservas@restaurante-vistaalegre.com

📞 944 467 705



Calle Punta Pejerrey 190 - Surco  
Altura cdra. 1 de Caminos del Inca - Chacarilla  
Espalda del grifo Primax