Cabaña
Vista Alegre

Cautive su paladar
En el mejor rincón del disfrute y sabor

# Cabaña Vista Alegre

## CARTA

PASIÓN POR LAS CARNES A LA PARRILLA

Cabaña
Vista Alegre

# 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**

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES. INCLUYEN IMPUESTOS DE LEY.

**- Edición Mayo 2025 -**

# ENTRADAS Y PIQUEOS

**CHAMPIGNONES AL AJILLO**
Champignones salteados con ajos picado, crema de leche, pimiento morroneado con papikra y perejil.

**ANTICUCHOS DE CORAZÓN**
Con papas doradas, salsa criolla y choclo.

**PULPO A LA PARRILLA**
Con salsa al olivo y papitas salteadas al perejil.

**CHAMPIGNONES A LA PARRILLA**

**CHINCHULINES**

**MOLLEJAS DE RES**

**RIÑONCITOS**

**CANASTITA DE PAN**
6 Pancitos de la casa con mantequilla.
15

**CHORIZOS (2 UNIDADES)**

**MORCILLAS (2 UNIDADES)**

**ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA**

**QUESO PROVOLETA**

**CROQUETAS DE YUCA**
Rellenas de queso con salsa Huancaína.

**TARTAR DE SALMÓN**
Con palta, chives, limón, ajos, aceite de oliva y aromatizado al kión.

**TEQUEÑOS DE QUESO**

**TEQUEÑOS LOMO SALTADO**

**CARPACCIO DE LOMO**

**HAMBURGUESA ANGUS USA**
(Sin pan y servido al estilo de la casa con papa frita).

# ENSALADAS

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

**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 350 g

BABY BEEF 350 g

*Con guarnición al escoger.

# RECOMENDACIONES PARA COMPARTIR

### PICAHNA AMERICANA 600 g
Servida con spaghetti Alfredo, al pesto o a la huancaína.

### ENTRAÑA FINA AMERICANA 400 g
Servida con spaghetti Alfredo, al pesto o a la huancaína.

### 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 |
|---|---|---|
| // | ____ | // |

# 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**

**LOMO FINO 400 g**

**CUADRIL DE LOMO 400 g**

**APANADO DE LOMO FINO 175 g**

**PECHUGA DE POLLO 300 g**

**MILANESA DE POLLO 300 g**

**LOMO SALTADO 250 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.

**ENTRAÑA FINA SALTEADA**
Con papa frita y arroz con choclo.

**SPAGHETTI SALTADO CON ENTRAÑA FINA**

**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 MEDITERRANEA**
A la plancha con puré de papa amarrilla acompañada con salsa mediterránea y salsa césar.

**CORDON BLEU DE POLLO**

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

**FETTUCCINE**
Alfredo, al pesto o a la huancaína.

**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.

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

**PAPA AL HORNO**
Servida con sour cream.

**PAPA AL HORNO CON QUESO GRATINADO**

**PAPITAS SALTEADAS AL PEREJIL**
Cubos de papa, perejil, olivo y flambeado vino.

**PURÉ DE PAPA AMARRILLA**
Mantequilla, leche y pimienta.

**ARROZ CON CHOCLO**

**VERDURAS SALTEADAS O SANCOCHADAS**
Champignones, zapallo italiano, zanahoria, espárragos, brócoli y choclo.

## MENU KIDS (150 - 200 G)

**BIFE DE CHORIZO**

**LOMO FINO**

**MILANESA DE POLLO**

**POLLO A LA PARRILLA**

*Con papas fritas o spaghetti.

# COCKTAILS DE AUTOR

### LA DAMA DE CABAÑA
Pisco Quebranta, Triple sec, mango, maracuyá y limón.

### ENIGMA GREEN
Hendricks, Vermouht Dry, Apple sour, syrup piña, limón y kiuri.

### ECLIPSE CABAÑA
Tanqueray Royale, Triple sec, maracuyá, syrup de frutos rojos y limón.

### MANGO CARIBEÑO
Ron blanco, Campari, mango y limón.

### SEVILLA SUNSET
Tanqueray Sevilla, Aperol, syrup de maracuyá, limón y toques de hierba buena.

### SANGRÍA VISTA ALEGRE
Vino tinto, Pisco Quebranta, jugo naranja, almibar de piña, manzana y piña picada.

Copa Jarra

# MOCKTAILS DE LA CASA

### DOÑA LUISA
Refrescante pulpa de piña, hierba luisa, limón y con notas de romero.

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

### SODA DE MANGO
Refrescante almibar de mango y maracuyá, y agua con gas.

### CAMUNILLA LA CABAÑA
Bebida refrescante a base de camu camu y syrup de manzanilla.

### SODA DE PIÑA
Refrescante pulpa de piña, limón, jarabe de kion y agua con gas.

# CÓCTELES CLÁSICOS

### CHILCANO DE LA CASA
Pisco Quebranta, ginger ale y limón.

### PISCO SOUR DE LA CASA
Pisco Quebranta, jarabe, clara huevo, limón y amargo de angostura.

### PISCO PUNCH
Biondi Italia, pulpa de piña, almibar de piña y limón.

### ALGARROBINA
Pisco Quebranta, leche evaporada, jarabe, algarrobina 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.

### NEGRONI
Tanqueray London Dry, Campari y Vermouth Rosso.

### GIN TONIC
Tanqueray London Dry y agua tónica.

### MARTINI DRY
Tanqueray London Dry y Vermouth Dry.

### KIR ROYAL
Prosecco y licor de casis.

### MIMOSA
Prosecco y jugo de naranja.

### APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco y agua con gas.

### PIÑA COLADA
Ron Blanco, piña y crema de coco.

### DAIQUIRI FRESA
Ron Blanco, fresa y limón.

### MOJITO
Ron Blanco, hojas de hierba buena, jarabe y limón.

### MARGARITA
El Jimador blanco, cointreau y limón.

### PALOMA
El Jimador blanco, toronja pomelo, pink soda y limón.

## PISCO SOURS

### PREMIUM

HUAMANI MOSTO VERDE
QUEBRANTA

HUAMANI MOSTO VERDE
ACHOLADO

TRES GENERACIONES
MOSTO VERDE QUEBRANTA

TRES GENERACIONES
ACHOLADO

BIONDI QUEBRANTA

BIONDI ITALIA

SARCAY PURO ITALIA

## CHILCANOS

### PREMIUM

HUAMANI MOSTO VERDE
QUEBRANTA

HUAMANI MOSTO VERDE
ACHOLADO

TRES GENERACIONES
MOSTO VERDE QUEBRANTA

TRES GENERACIONES
ACHOLADO

BIONDI QUEBRANTA

BIONDI ITALIA

SARCAY PURO ITALIA

*Preguntar por las versiones de la casa.

## CERVEZAS

ESTRELLA DAMM

PILSEN

CUSQUEÑA TRIGO

CORONA

CUSQUEÑA RUBIA

CUSQUEÑA MALTA

## CREMAS, LICORES Y BITTERS

APEROL

BAILEYS

FERNET

ANÍS NAJAR SECO

KAHLÚA

MENTA MARIE BRIZARD

ANÍS DEL MONO DULCE

CAMPARI

LIMONCELLO

ANÍS DEL MONO SECO

COINTREAU

GRAN MANIER ROJO

AMARETTO DISARONNO

LICOR 43

SAMBUCA

# 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

## VODKA

ABSOLUT

GREY GOOSE

BELVEDERE

## RON

HAVANA CLUB 7 AÑOS

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

## COGNAC

HENNESSY VSOP

COURVOISIER VSOP

## 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

## AGUAS Y GASEOSAS

SAN PELLEGRINO 750 ml

ACQUA PANNA 750 ml

ANDEA CON Y SIN GAS

GINGER ALE

GINGER BEER

AGUA TÓNICA

COCA COLA

INCA KOLA

## JUGOS Y LIMONADAS

JUGO DE NARANJA, MARACUYÁ O FRESA.

FROZEN DE LIMÓN, NARANJA O MARACUYÁ.

LIMONADA HIERBA LUISA O HIERBA BUENA

LIMONADA

## CAFÉ

ESPRESSO

ESPRESSO DOBLE

AMERICANO

CAFÉ CORTADO

CAFÉ CON LECHE

CAPUCCINO

ICED LATTE

## INFUSIONES NATURALES

HIERBA LUISA, MANZANILLA Y ANÍS.

# NUESTROS POSTRES

**CHEESCAKE DE FRESA O SAUCO**

**TRES LECHES DE VAINILLA**
Bizcochuelo vainilla bañado con leche condensada, evaporada y crema de leche.

**MERENGADO DE CHIRIMOLLA**
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.

**BROWNIE CON HELADO**
Bizcochuelo de chocolate con pecanas, acompañado de helado de vainilla.

**CREP'S SUZETTE**
Panqueques en salsa de caramelo, mantequilla y jugo de naranja, flambeado con Cointreau y Grand Marnier.

**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 4 PERSONAS. NO APLICA PARA DÍAS FESTIVOS.

Cabaña
Vista Alegre

**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