



Cautive su paladar
En el mejor rincón del disfrute y sabor

*Cabaña
Vista Alegre*

🐮 CARTA 🐮



PASIÓN POR LAS CARNES A LA PARRILLA



BABY BEEF 450G

*Imágenes referenciales



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

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES. INCLUYEN IMPUESTOS DE LEY.

- Edición Abril 2026 -



ENTRADAS Y PIQUEOS



CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

42

QUESO PROVOLETA

48

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Con papas doradas, salsa criolla y choclo.

48

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

28

CHINCHULINES

35

MOLLEJAS DE RES

58

RIÑONCITOS

32

CHORIZOS (2 UNIDADES)

32

MORCILLAS (2 UNIDADES)

28

CHAMPIGNONES AL AJILLO

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

48

CHOCLITO CON QUESO

Queso fresco pauperizado, choclo y salsa ocopa.

32

CROQUETAS DE YUCA

Rellenas de queso con Guacamole.

35

ROLLITOS DE LASAGNA DE CARNE

32

TEQUEÑOS DE QUESO

28

TEQUEÑOS LOMO SALTADO

42

TARTAR DE SALMÓN

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

48

CARPACCIO DE LOMO

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

58

PULPO A LA PARRILLA

Con salsa al olivo y papitas salteadas al perejil.

69



CANASTITA DE PAN



6 Pancitos de la casa con mantequilla

15

EMPANADAS ANGUS

2 unidades

18



PULPO A LA PARRILLA

*Imágenes referenciales



NUESTROS CORTES PREMIUM



CARNES ARGENTINAS

BIFE DE CHORIZO 450 g
165

BABY BEEF 450 g
165

LOMO FINO 450 g
120

CUADRIL DE LOMO 450 g
120

CARNE WAGYU

BIFE DE CHORIZO 300 g
315

BABY BEEF 300 g
335

CARNES AMERICANAS

ENTRAÑA FINA 400 g
189

ASADO DE TIRA CON
HUESO 500 g
189

ASADO DE TIRA
SIN HUESO 450 g
249

BIFE DE CHORIZO 550 g
179

BABY BEEF 550 g
195

PICAHNA 400 g
145

*Con guarnición al escoger.



ENTRAÑA FINA 400G

*Imágenes referenciales



RECOMENDACIONES PARA COMPARTIR



PICAHNA AMERICANA 600 g

Servida con Spaghetti o Fettuccine al Alfredo, al pesto o a la ocopa.

225

PICANHA AMERICANA 600 g

Con papas fritas y ensalada parrillera.

225

ENTRAÑA FINA AMERICANA 400 g

Servida Spaghetti o Fettuccine al Alfredo, al pesto o a la ocopa.

215

ENTRAÑA FINA AMERICANA 400 g

Con papas fritas y ensalada parrillera.

215

TOMAHAWK

Con papas fritas y ensalada parrillera.

1.2 kg

1.4 kg

1.6 kg

555

PORTERHOUSE AMERICANO 1kg

Con papas fritas y ensalada parrillera.

315

* FESTIVAL DE CARNES PARA 3

01 LOMO 450 g c/u

02 BIFES 450 g c/u

405

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

229

Con papas fritas y ensalada parrillera.

* NO APLICA CON OTROS DESCUENTOS Y/O PROMOCIONES



TOMAHAWK

*Imágenes referenciales



PLATOS CON FETTUCINE



BIFE DE CHORIZO 450g
165

LOMO FINO 450 g
120

CUADRIL DE LOMO 450 g
120

APANADO DE LOMO FINO 175 g
65

PECHUGA DE POLLO 300 g
59

MILANESA DE POLLO 300 g
59

LOMO SALTADO 220 g
85

*Alfredo, al pesto o a la ocopa.



ESPECIALIDADES DE LA CASA



SALMÓN CON RISSOTO

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

75

LOMO SALTADO

Con papa frita y arroz con choclo.

85

LOMO SALTADO DE ENTRAÑA FINA

Con papa frita y arroz con choclo.

105

TALLARÍN SALTADO CON LOMO FINO

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

75

LECHÓN DESHUESADO AL HORNO

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

115

MILANESA DE POLLO

Con guarnición al escoger.

59

BROCHETAS DE POLLO

Con guarnición al escoger.

59

BROCHETA DE LOMO

Con guarnición al escoger.

120

SALMÓN CON SALSA MEDITERRANEA

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

75

LOMO A LAS TRES PIMIENTAS

Con guarnición al escoger.

125

FILET MIGNON

Con guarnición al escoger.

125

COSTILLAR DE CERDO A LA PARRILLA

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

75

RISOTTO

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

48

FETTUCINE

Alfredo, al pesto o a la Ocopa.

48

LASAGNA DE CARNE

45



FILET MIGNON

*Imágenes referenciales



NUESTRAS GUARNICIONES



PAPA FRITA

Papa amarilla artesanal.

30

ENSALADA PARRILLERA

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

32

PAPA AL HORNO

Servida con sour cream.

22

PAPA AL HORNO CON QUESO GRATINADO

24

PAPITAS SALTEADAS AL PEREJIL

Cubos de papa, perejil, olivo y flambeado vino.

22

PURÉ AL PESTO

Papa amarilla, albahaca, espinaca y aceite de oliva.

20

PURÉ DE PAPA AMARILLA

Mantequilla, leche y pimienta.

22

ARROZ CON CHOCLO

15

VERDURAS SALTEADAS O AL VAPOR

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

28

MENU KIDS

BIFE DE CHORIZO (200g)

75

MILANESA DE POLLO (150g)

35

LOMO FINO (200g)

55

POLLO A LA PARRILLA (150g)

35

*Con arroz, papas fritas o spaghetti.



ENSALADAS



CABAÑA

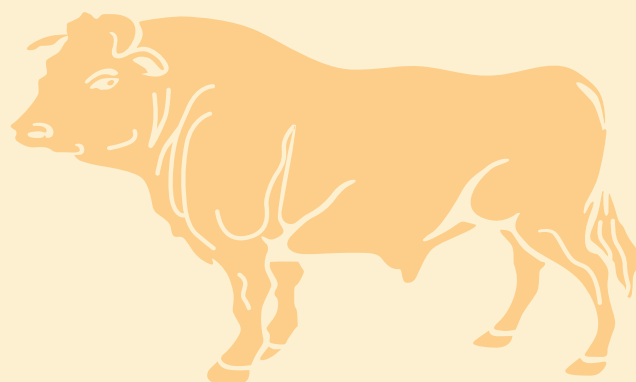
Pollo en salsa brasa, mix de lechugas, palmito, espárragos, tomate cherry, cebolla blanca, palta, pecanas y aliño de maracuyá.

48

CÉSAR

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

42





ENSALADA PARRILLERA

*Imágenes referenciales



COCKTAILS DE AUTOR



ECLIPSE CABAÑA

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

38

GALLITO EN LAS ROCAS

Pisco Huamaní Mosto Verde Quebranta, Campari, maracuyá, frambuesas y limón.

38

ENIGMA GREEN

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

40

ENCANTO DE SEVILLA

Tanqueray Sevilla, Aperol, Limoncello, licor de durazno y limón.

38

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

36

Jarra

85



SODAS



SODA HIERBA LUISA

Hierba Luisa, limón, agua con gas y edulcorante.

16

SODA MARACUYA

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

19

SODA AGUAYMANTO Y TORONJA

Aguaymanto, toronja, agua con gas y edulcorante.

24

SODA 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.

35



ENIGMA GREEN

*Imágenes referenciales



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.

36

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.

34

GIN TONIC

Gin Tanqueray London Dry y agua tónica.

34

MARTINI DRY

Gin Tanqueray London Dry y Vermouth Dry.

34

MANHATTAN

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

34

MIMOSA

Prosecco y jugo de naranja.

26

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco y agua con gas.

29

MOJITO

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

28

MARGARITA

Tequila El Jimador blanco, cointreau y limón.

32

PALOMA

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

36



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

29

GINGER ALE

9

COCA COLA

9

ACQUA PANNA 750 ml

29

GINGER BEER

9

INCA KOLA

9

MUNAY CON Y SIN GAS

16

AGUA TÓNICA

9



JUGOS Y FROZEN



JUGO DE NARANJA O MARACUYÁ.

14

FROZEN PIÑA HERBAL O FROZEN CAMUBUENA

18



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

30

TRES LECHE DE VAINILLA

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

26

MERENGADO DE CHIRIMOYA

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

30

CREMA VOLTEADA

26

TERREMOTO DE LÚCUMA

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

28

BROWNIE CON HELADO

Bizcochuelo de chocolate con pecanas, acompañado de helado.

32

CREP'S SUZETTE

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

55

PANQUEQUE ACOMPAÑADO CON HELADO

30

HELADOS

2 bolas y/o sabores

20

SERVICIO DE TORTA

50



SERVICIO DESCORCHE EN MESA



DESCORCHE DE VINO 750 ml

40

DESCORCHE DE WHISKY 750 ml

80

DESCORCHE DE PISCO 500 ml

80

PROMOCIÓN: CORCHO LIBRE SOLO EN VINOS PRESENTADOS AL INGRESAR.

1 BOTELLA POR CADA 2 PERSONAS (MÁXIMO 03 BOTELLAS). NO APLICA PARA FERIADOS Y/O DÍAS FESTIVOS.



MERENGADO DE CHIRIMOYA

*Imágenes referenciales



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