

*Cautive su paladar en el mejor rincón del
Disfrute y Sabor*



*Cabaña
Vista Alegre*

Carta



'Pasión por las Carnes y Parrillas'

Calle Tinajones 195 · Surco
Cdra. 1 de Caminos del Inca C.C. Chacarilla - Espalda del Grifo Primax
T. (51 1) 273 - 4401

reservas@restaurante-vistaalegre.com
www.restaurante-vistaalegre.com



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 nuestra carne:

🍴 *Jugosidad* 🍴 *Textura* 🍴 *Suavidad* 🍴 *Sabor*

Disfrútelas acompañado de un buen vino a su elección.

Nuestras ENTRADAS Y PIQUEOS

CHAMPIGNONES AL AJILLO
ANTICUCHOS DE CORAZÓN
PULPO A LA PARRILLA
CHAMPIGNONES A LA PARRILLA
CHINCHULINES
MOLLEJAS DE RES
RIÑONCITOS
CHORIZOS (2 UNIDADES)
MORCILLAS (2 UNIDADES)
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
CARPACCIO DE LOMO EN SALSA AL PESTO
CROQUETITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO C/ SALSA HUANCAÍNA
QUESO PROVOLETA

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR CON POLLO
(Lechuga romana, croûtones, pollo a la parrilla, queso parmesano y una salsa especial de anchoas, perfecto tanto como entrada, como para acompañar tus platos)

ENSALADA PARRILLERA
(Tradicional ensaladita parrillera de lechugas, tomate, rabanito, cebolla blanca, palta y el aliño secreto de casa)

Carnes de la Cabaña CON PASTAS

BIFE DE CHORIZO CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO
BABY BIFE CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO
LOMO CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO
CUADRIL CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO
LOMO DE ALPACA CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO
PECHUGA DE POLLO CON FETTUCCHINI A LO ALFREDO O AL PESTO

Brochetas

BROCHETAS DE LOMO

(Jugosos trozos de lomo en su término acompañado de papas doradas con el punto perfecto de sal)

BROCHETAS DE POLLO

(Acompañadas con papitas al olivo salteadas al perejil)

BROCHETAS DE ALPACA

(Suaves y deliciosos trozos de lomo de alpaca con legumbres a la parrilla)

Carnes a la Parrilla

LOMO DE ALPACA A LA PARRILLA / Con guarnición al escoger

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA / Con guarnición al escoger

Guarniciones

PAPAS FRITAS

ENSALADA PARRILLERA

PAPA AL HORNO

PAPA AL HORNO
CON QUESO GRATINADO

PAPAS SALTEADAS AL PEREJIL

PURÉ DE PAPA AMARILLA

ARROZ CON CHOCLO

PASTEL DE PAPAS

LEGUMBRES SANCOCHADAS
O SALTEADAS

Nuestros Cortes Premium

CARNES ARGENTINAS

BIFE DE CHORIZO
MEDIANO

BABY BIFE
MEDIANO

LOMO
MEDIANO

CUADRIL DE LOMO
MEDIANO

* Con guarnición al escoger

CARNES AMERICANAS

ENTRAÑA FINA

ASADO DE TIRA CON HUESO

ASADO DE TIRA SIN HUESO

BIFE DE CHORIZO
MEDIANO

BABY BIFE
MEDIANO

T-BONE

PICAÑA

* Con guarnición al escoger

Especialidades DE LA CASA

CANILLA DE CORDERO ASADO

(Tierna canilla de cordero en su salsa asado al horno acompañado de un cremoso puré de papa amarilla)

LOMO A LO VISTA ALEGRE

(Tiernos trozos de lomo saltado con fettuccini en salsa de ocopa)

LECHONCITO DESHUESADO AL HORNO EN SU SALSAS

(Tierno lechoncito deshuesado en su salsa acompañado de papitas al olivo salteadas al perejil)

LOMO SALTADO ESPECIAL DE LA CABAÑA

(Tiernos trozos de lomo saltado con tacu tacu y huevo frito)

LOMO A LAS TRES PIMIENTAS

(Medallón de lomo en salsa de tres pimientos con el toque de casa)

LOMO A LO POBRE ESPECIAL

(Con tacu tacu, huevo y plátano frito)

LOMO SALTADO

(Un plato tradicional a nuestro estilo)

FILET MIGNON

(Medallón de lomo envuelto con una tira de tocino en salsa de oporto)

COSTILLITAS DE CERDO A LA PARRILLA

(Acompañado de tacu tacu con jugo de estofado y sarza criolla)

COSTILLAR DE CERDO A LA PARRILLA EN SALSAS BBQ

(Este plato es muy sencillo pero con sabores muy intensos. Simplemente exquisito)

PECHUGA DE POLLO A LAS TRES PIMIENTAS

(Pechuga de pollo llevada a la parrilla para luego ser bañada en una deliciosa salsa a las tres pimientos)

Nuestras PASTAS

CANELONES DE AJÍ DE GALLINA EN SALSAS DE NUECES

(Lo italiano se unió con lo criollo para crear este exquisito plato)

LASAGNA DE CARNE CON QUESITO GRATINADO AL HORNO

(Porque la elegiste como una de tus favoritas, ahora ya en nuestra carta)

TRIO DE GNOCCHIS EN SALSAS DE 4 QUESOS

(Deliciosos gnocchis de camote, papa amarilla y yuca en salsa de 4 quesos)

RAVIOLES DE ESPINACA CON QUESO RICOTA

(Ravioles de espinaca salteados con queso ricota en salsa de 4 quesos)

FETTUCCINI AL PESTO

(Fettuccinis al dente en una salsa deliciosa de albahaca, aceite de olivo y queso parmesano)

FETTUCCINI A LO ALFREDO

(Infaltable en nuestra carta)

FETTUCCINI AL ESTILO LA CABAÑA

(Salteados con proshuito, alcachofa, champiñones y crema de leche)



Festival DE LOMOS

04 LOMOS (350 Gr. C/U)

02 GUARNICIONES (Papas fritas y ensalada parrillera)

Parrilla VISTA ALEGRE

01 Bife - 01 Lomo - 02 Chorizos - 01 Morcilla

02 Palitos de anticucho de corazón - 01 Pieza de pollo

02 Guarniciones (Papas fritas y ensalada parrillera)

Menú KIDS

½ PECHUGA DE POLLO O MILANESA DE POLLO C/ PAPAS FRITAS

+ Gaseosa y Bola de helado

FETTUCCINI A LO ALFREDO

+ Gaseosa y Bola de helado

BIFE DE 160 Gr. + PAPAS FRITAS O FETTUCCINI A LO ALFREDO

+ Gaseosa y Bola de helado

Postres

COPA DE HELADOS SABORES A ESCOGER

(Tres bolas de helados a escoger con salsa de chocolate, chantilly y cherry)

CRÉPE SUCHARD

(Crepes relleno de tres tipos de helado, cubierto de una deliciosa salsa de chocolate con pecanas acarameladas y chantillyn)

CRÉPE SUZETTE

(Crepes bañados en miel, aromatizados con supremas de naranja y flambeados en Grand Marnier y Brandy, acompañados de un helado de vainilla)

CRÉPRES CON MANJAR BLANCO

(Crepes con dulce de leche, helado de vainilla y salsa de chocolate. Un postre casero como para no perder la costumbre)

TIRAMISÚ

(A nuestro estilo, con una suave crema de mascarpone con gelatina de café y una clásica biscotela almibarado con un sirope de café, Kahlúa, Ron blanco y una capa de chocolate rallado)

CHEESECAKES CON FRUTAS DE ESTACIÓN

(Suave cheesecake con frutas de temporada en tres texturas: natural, sorbet y granizado, toda una sensación de sabores. Preguntar por la fruta de temporada)

TRES LECHE DE VAINILLA

(Un delicioso bizcochuelo de vainilla bañado por nuestras clásicas tres leches, aromatizado, un clásico infaltable en nuestra carta)

MERENGADO DE CHIRIMOYA

(Discos de merengue rellenos de pulpa de chirimoya con dulce de leche y crema, acompañado con un delicioso sorbet de chirimoya, una mezcla perfecta)

CREMA VOLTEADA

(El de siempre! Aromatizado con vaina de vainilla y leche, una crema muy ligera, fina y suave para el paladar)

MOUSSE DE CHOCOLATE

(Delicioso mousse de chocolate aromatizado con una salsa de frutos del bosque: frambuesa, sauco, mora y fresa)

TERREMOTO DE LÚCUMA

(Base crocante de chocolate con un fino mousse de lúcuma, cubierto por unos esponjosos brownies en salsa de chocolate)

BROWNIE CON HELADO

(Crujiente bizcochuelo de chocolate con centro suave, relleno de pecanas acompañado con un helado casero de vainilla y una salsita de chocolate. Simplemente elegante)

SUSPIRO DE CHIRIMOYA

(Una nueva versión de nuestro querido postre, esta vez con una natilla aromatizada con canela y tropezones de chirimoya cubierto de un suave merengue italiano y naranja)

Bebidas CALIENTES

TÉ, MANZANILLA, ANÍS, BOLDO, MATE DE COCA O HIERBA LUISA

Café

EXPRESO

CORTADO

RISTRETTO

AMERICANO

CAPUCCINO

FRAPUCCINO

IRISH COFFEE

Jugos

NARANJA, FRESA, PIÑA, DURAZNO O SURTIDO

Bebidas FRÍAS

GASEOSAS

CERVEZAS NACIONALES

CERVEZAS IMPORTADAS

LIMONADA

LIMONADA FROZEN

VIRGEN COLADA

MILKSHAKE

Cocfeles

PISCO SOUR

(Pisco, limón, jarabe de goma, clara de huevo, amargo de angostura)

COCA SOUR

(Pisco macerado con hojas de coca)

PISCO SOUR DOBLE

(Pisco Sour Doble)

CHICHA SOUR

(Pisco, esencia de chicha morada con piña, manzana y membrillo, jarabe de goma y clara de huevo)

MARACUYÁ SOUR

(Pisco, maracuyá, jarabe de goma, clara de huevo y cherry)

ALGARROBINA

(Pisco, algarrobina, leche, yema de huevo y jarabe de goma)

CHILCANO DE PISCO

(Pisco, limón, amargo de angostura y ginger-ale)

PIÑA COLADA

(Ron, piña y crema de coco)

HAWAIANO AZUL

(Ron, curacao azul, piña y crema de coco)

DAIQUIRI DE FRUTAS

(Ron, jarabe de goma y frutas de estación)

BLOODY MARY

(Vodka, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta)

MANHATTAN

(Bourbon y Vermouth Rosso)

VODKA TONIC

(Vodka y agua tónica)

MARGARITA

(Tequila, Triple Sec y limón)

MOJITO

(Ron blanco, menta, azúcar y agua con gas)

MARTINI DRY

(Gin, Vermouth Dry y aceituna verde)

APPLE MARTINI

(Vodka y licor de manzana)

SCREWDRIVER

(Vodka y jugo de naranja)

CUBA LIBRE

(Ron rubio, coca cola y limón)

MAI TAI

(Ron rubio, Amareto, jugo de piña y granadina)

COSMOPOLITAN

(Vodka, Triple Sec, Cranberry y jugo de lima)

MACHU PICCHU

(Pisco, crema de menta, jugo de naranja y jarabe de granadina)

KIR ROYAL

(Chandon 185ml y crema de cassis)



Cocfeles DE LA CASA

LIMONADA SOUR FROZEN

(Pisco, limón, menta, jarabe de goma y granadina)

COCTEL DEL DURAZNO

(Ron rubio, durazno, naranja, jarabe de goma y limón)

COCTEL DE LA CABAÑA

(Ron blanco, crema de coco, jugo de naranja, jugo de piña y granadina)

' Pasión por las Carnes y Parrillas '

CARTA 2011 INVERSIONES EL TAMBO S.A.C.
Diseño y diagramación ARTE INTEGRAL (T. 705-3185)
Impresión ARTE INTEGRAL

Surco, mayo del 2011 Lima - Perú
REV 0511 AM15001-TIPE