



*Sisa*   
COFFEE & WINE





## Cafés Calientes

Americano	8
Cortado	9
Latte (Macchiato, Vainilla)	9.5
Expreso (Simple, Cortado, Macchiato, Ristretto)	7.5
Expreso Doble	9.5
Flat White	10
Capuccino	12
Irish Coffee	15

## Cafés Fríos

<b>Iced Coffee</b>	12
<i>Latte, Capuccino, Caramel Capuccino, Mocca, Vainilla, Fresa</i>	
<b>Frappe</b>	14
<i>Coffe, Vainilla, Caramel, Algarrobina, Oreo</i>	
<b>Matcha Cream</b>	16
<i>Té de Matcha con leche texturizada</i>	
<b>Passion Fruit Coffee</b>	15
<i>Cold Brew infundado con jugo de maracuyá</i>	
<b>Cold Brew</b>	12
<i>Café infundado en frío durante horas para obtener un sabor suave y menos ácido</i>	

## Especiales

Avena (Clásica, Manzana)	10
Quinoa (Clásica)	11
Emoliente	9
Chocolate Caliente	12
Matcha Tea	14

## Smoothies

Cremosa mezcla de Yogurt Griego con Jugo de Frutas Naturales Sabores de Fresa, Maracumango, Tuna o Lúcumo	16
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## Milkshakes

Sabores de Vainilla, Fresa, Lúcumo, Chocolate, Oreo, Algarrobina	16
------------------------------------------------------------------	----

En SISA Coffee & Wine ofrecemos agua refill para que disfrutes de este recurso esencial de forma consciente y saludable.

## Agua Refill

Con Gas y Sin Gas	9
-------------------	---

## Limonadas

Clásica	11
Sabores	12
<i>Menta, Jengibre, Hierba Buena, Hierba Luisa, Arándano, Fresa, Coco</i>	

## Infusiones

Hierbas Naturales (Pídelo caliente o frío)	
<i>Manzanilla, Toronjil, Hierba Luisa, Menta, Jamaica</i>	9
<b>Frescura Vital</b>	11
<i>Toronjil, Flor de Jamaica y Manzana</i>	
<b>Relajación Tropical</b>	11
<i>Hierba Luisa, Manzanilla y Piña</i>	
<b>Esencia Refrescante</b>	11
<i>Menta, Jengibre y Mandarina</i>	

## Jugos

Naranja	11
Frutas de Estación	12
<i>Piña, Mango, Maracuyá, Camu Camu, Tuna, Fresa, Papaya, Piña-Coco</i>	

## Sparklings

Bebidas burbujeantes con sabores naturales y frescos	
<b>Cítrico</b> (Mandarina y Naranja)	12
<b>Fresita</b> (Fresa)	12
<b>Corazón Espinado</b> (Tuna)	12
<b>Hawaiano</b> (Arándanos y Piña)	12

## Gaseosas

Coca Cola e Inka Kola	8
-----------------------	---

\*Agregar +S/2 a frozen o cambio por tipo de leche: Entera, Sin lactosa, Avena, Coco y de Almendra

*Quinua: “El Grano Sagrado de los Andes”*

*La quinua, fue fundamental para las culturas prehispánicas. Los incas la utilizaban en ceremonias para honrar a la Pachamama.*

*Algarrobina: El Oro Líquido del Norte Peruano*

*Jarabe dulce del algarrobo, es valorada por sus propiedades nutritivas y es símbolo de abundancia en el norte del Perú.*



Taboule de Quinoa

*Papas Peruanas*

*Originaria de Perú, la papa cuenta con más de 4,000 variedades. Es un pilar en la gastronomía mundial por su diversidad y versatilidad.*

*El Choclo*

*Maíz andino con más de 50 variedades, es símbolo de fertilidad y abundancia en los Andes peruanos.*



Panini Huasi

## Panes y Tradición

- Tanta Chiwchi (Pan con Pollo)** 19  
Pan brioche de camote, lechugas, corona de papas nativas y pollo con mayonesa de hierbabuena
- Butifarra de la Casa** 22  
Pan francés, lechuga, jamón del país artesanal, sarza criolla con muña
- Pan con Relleno Ahumado** 18  
Pan francés con camotes glaseados y cortes de relleno ahumado con algarrobo
- Crocante de los Andes** 24  
Pan brioche con bechamel, relleno de mix de quesos andinos y jamón crocante
- Panini Huasi** 19  
Tosta de pan de masa madre, champiñones, hongos portobello con queso paria y aceite de oliva trufado
- Croissant de Pollo** 22  
Croissant relleno de pollo en mayonesa de albahaca y sachainchi, tomates confitados y lechuga
- Tostón de Palta de la Casa** 18  
Tosta de pan de masa madre, con palta y huevo pochado.
- Tostón Alli** 18  
Tosta de pan de masa madre, pollo mechado con yogurt griego y sachainchi
- Tamal de Pollo** 12
- Empanada de Carne** 11
- Empanada de Espinaca** 11

## Pizzas a la Piedra

- Margherita** 32  
Base de pomodoro, mix de quesos, aceite de oliva y hojas de albahaca
- Peppe-roni** 34  
Base de pomodoro, mix de quesos y slices de pepperoni
- Americana** 34  
Base de pomodoro, mix de quesos y jamón crocante\*
- Morcilla** 32  
Base de ají amarillo, mix de quesos, morcilla y hojas de albahaca
- Uchu Chancho** 36  
Base de ají amarillo, mix de quesos y tocino crocante
- Sisa** 36  
Base de bechamel, mix de quesos, champiñones, aceite trufado y perejil

\*+S/2 convierte tu pizza a Hawaiana

## Sartén al Fuego

- Huevos Revueltos** 15  
Huevos revueltos al horno. Acompañado de tostas de la casa
- Supaypa Runtu** 23  
Huevos pochados en salsa de tomate con finas hierbas y hojuelas de ajíes. Acompañado de tostas de la casa
- Provoleta Andina** 32  
Mix de quesos andinos, finas hierbas y aceite de trufa. Acompañado de tostas de la casa
- Pastel de Choclo** 22  
Gratinado con quesos andinos
- Champiñones al Horno** 23  
Champiñones al horno con ají amarillo y aceite de oliva con vinagre balsámico. Acompañado de tostas de la casa
- Soufflé de Alcachofas** 25  
Corazones de alcachofa gratinado con mix de quesos andinos al horno, con aceite trufado y tostas de la casa

## Sabores Frescos

- Llimpi Salad** 26  
Corazones de alcachofa, tomates cherry confitados, aros de chalotas, vegetales bebe y croutones de pan campesino \*
- Taboule de Quinua** 29  
Palta, quinua de colores con cebolla, tomate, pepino, aros de chalota y hojas mixtas. Vinagreta de aceite de oliva
- Ensalada de Sipán** 26  
Hojas frescas, pallares mezclados con cebolla roja, tomate, pepino criollo con hojuelas de ajíes
- \*Adiciona +S/8 por pechuga de pollo
- Bowl de Granola** 19  
Yogurt griego de algarrobina, frutas de estación, mix de berries, miel de agave y granola de la casa

## Para compartir

- Tabla de Quesos** 52  
Selección de quesos y jamones artesanales, con fruta de estación
- Pan al Ajo de la Casa** 12  
Pan artesanal con mantequilla al ajo horneado y sal de maras
- Chips de papas peruana** 15  
Láminas de papas nativas peruanas





Cocteles de Autor



#### *El Cacao Peruano*

*Apreciado mundialmente, fue utilizado por los incas en ceremonias. Rico en antioxidantes y minerales, es un tesoro de nuestra biodiversidad.*

#### *Café de El Faique*

*Nuestro café es de Piura, de perfil frutal y tostado medio, es fuente de antioxidantes que mejoran la concentración.*

#### *Tunas*

*Fruto del nopal, forman parte de la dieta andina desde tiempos precolombinos. Refrescantes y nutritivas, simbolizan la resiliencia de nuestras culturas.*

#### *La Lúcumá: El Oro de los Incas*

*Es valorada desde tiempos preincaicos por su sabor dulce y propiedades nutritivas.*





## Momentos Dulces

<b>French Toast</b> <i>Tostadas de pan brioche doradas en mantequilla</i>	22
<b>Maceterito de Lúcumá</b> <i>Mousse de lúcumá</i>	13
<b>Cheesecake de la Casa</b> <i>Al estilo New York con crema de choclo y culis de tuna</i>	16
<b>Crocante de Manzana</b> <i>Manzanas horneadas al whisky con crumble de vainilla</i>	21
<b>Torta de Chocolate</b>	15
<b>Mousse de Chocolate</b>	13
<b>Brownie</b>	9
<b>Copa de Helado</b> <i>Escoge tres tipos de sabores: Vainilla, Fresa o Chocolate</i>	9
<i>+S/3 una bola de helado de cualquier sabor</i>	

## Aperitivos

<b>Sisa Sour</b> <i>Whisky sour con Cold Brew</i>	32
<b>Calientito</b> <i>Infusión de cítricos con pisco y miel de abeja</i>	28
<b>Huajspata</b> <i>Vino caliente especiado</i>	28
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco y agua con gas</i>	32
<b>Mimosa</b> <i>Jugo de naranja y Prosecco</i>	28
<b>Limoncello</b> <i>Licor de cáscara de limón</i>	35
<b>Cynar Toronja</b> <i>Licor de alcachofa con jugo de toronja</i>	32
<b>Carajillo 43</b> <i>Mezcla de Licor 43 y un expreso (Pídelo frío o caliente)</i>	35
<b>Campari Tonic</b> <i>Campari con agua tónica</i>	32
<b>Vermouth Tónico</b> <i>Vermouth con agua tónica</i>	32

## Cockteles de Autor

<b>Smokey Coffee Bubble</b> <i>Flor de Caña 7 años, Licor de Café y Licor 43</i>	38
<b>Poción de Fruta Prohibida</b> <i>Matacuy, Absolut de Pera, Licor de Manzana y zumo de limón</i>	38
<b>Niebla del Bosque</b> <i>Pisco 1615 Mosto Verde Torontel con infusión de cítricos</i>	38
<b>Mango Chop</b> <i>Gin Tanqueray London Dry, pulpa de mango, jarabe de Kiuri y zumo de limón</i>	38
<b>Negróni Mist</b> <i>Gin Citadelle, Vermouth, Campari clarificado con infusión de mango, piña y aguaymanto</i>	38
<b>Maracatrina</b> <i>Tequila blanco, Cointreau, zumo de toronja con miel de agave</i>	38

## Burbujas

Riccadonna Asti 750ml	249
Riccadonna Ruby 750ml	249
Cinzano Asti 750ml	249
Cinzano Sweet Edition 750ml	249
Freixenet Seco 750ml	249
Chandon Delice 750ml	299

## Cervezas

Cusqueña	12
Heineken	15
Corona	15
Stella Artois	15

## Por copa

Vino del mes	28
Sangría	30
Tinto de verano	30



## Historia del Vino Peruano

*Del Vino, y del primero que hizo Vino en el Cuzco, y de sus precios.*

*"El año de mil y quinientos y setenta, viniendo me a España pasé por la ciudad de Sevilla con una carta de Pedro Luis de Llerena, que había mucho de allí salido, Secretario que fue del Cozco. Cercana a aquella ciudad, yendo a pie, encontré a un hombre pobre con un carguero de mulas que venía del Perú con vino y ellas tan cargadas de tan gran modo que parecía que en lugar de las mulas se pudieran romper las piernas, y como hombre pobre me dijo a mí muy afligido: 'Mire vuestra merced el vino que yo traigo del Perú, que vale más caro que en Castilla, y en Sevilla no vale nada'. Y viendo que yo nada lo hice."*

*Garcilazo de Vega 1560*



# Carta de Vinos



## Tacna

129

- LABRADOR DE MOGOLLO - Tinto, Negra Criolla
- LABRADOR DE MOGOLLO - Tinto, Carmenere
- LABRADOR DE MOGOLLO - Tinto, Variedad Syrah

## Moquegua

129

- TINAJAS DE MOQUEGUA - Blanco, Moscatel de Alejandria, Torontel y Albilla
- TINAJAS DE MOQUEGUA - Tinto, Sirah
- TINAJAS DE MOQUEGUA - Tinto, Malbec

## Arequipa

129

- CONDE DE LA CONQUISTA - Tinto, Negra Criolla
- CONDE DE LA CONQUISTA - Rosado, Malbec
- CONDE DE LA CONQUISTA - Blanco, Moscatel de Alejandria
- CONDE DE LA CONQUISTA - Tinto, Malbec Negra Criolla
- CONDE DE LA CONQUISTA - Rosado, Moscatel Negro del Perú
- CONDE DE LA CONQUISTA - Tinto, Malbec
- MANA ATINA BLEND II - Tinto, Cab.Sauvignon, Malbec, Tannat, Merlot
- MANA ATINA BLEND III - Tinto, Cab.Sauvignon, Malbec, Tannat, Merlot
- MANA ATINA SANGIOVESE - Tinto

## Lima

129

- ALVARADO REYES - Tinto, Cab. Sauvignon
- RAICES NEGRAS - Rosado, Cab. Sauvignon
- RAICES NEGRAS - Tinto, Cab. Sauvignon
- RAICES NEGRAS - Rosado, Quebranta
- RAICES NEGRAS - Blanco, Moscatel de Alejandria

## Internacionales

- MARQUÉS DE CÁCERES - España, Blanco, Verdejo 159
- SANTA JULIA - Argentina, Blanco, Sauvignon Blanc 159
- CHIANTI RUFFINO ORVIETO - Italia, Blanco 179
- TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA - Chile, Tinto, Carmenere 179
- BARTON & GUESTIER, Francia, Blanco, Pinot Noir 159
- FAMILIA ESCORIHUELA Y GASCON - Argentina, Tinto, Malbec 159
- POSTALES DEL FIN DEL MUNDO - Argentina, Tinto, Malbec 159
- SALINA MONASTRELL JUMILLA - España, Tinto, Tempranillo 159
- NAVARRO CORREA COLECC PRIVADA - Argentina, Tinto, Merlot 159
- PEREZ CRUZ - Chile, Tinto, Cabernet Sauvignon 159

## Ica

129

- COPERO DE CASALLA - Blend Moscatel de Alejandria y Torontel
- COPERO DE CASALLA - Malbec, Blend Quebranta
- COPERO DE CASALLA - Tinto, Malbec
- PAMPAS DE ICA QUEBRANTA TEMPRANILLO - Tinto
- PAMPAS DE ICA ALBILLA TORONTEL - Blanco
- PAMPAS DE ICA MALBEC - Tinto
- WHY NOT? - Tinto, Blend Malbec, Tempranillo, Cab. Sauvignon
- WHY NOT? - Rosado, Syrah
- WHY NOT? - Blanco, Blend Albilla Torontel Italia

## Vinos de Fruta

- MORANDINA de Frambuesas Berry L'Amour 119
- MORANDINA de Blueberry 119

