

Sisa



COFFEE & WINE

En el corazón de Refugio Parque Gastronómico, SISA nace como una flor que celebra la riqueza natural y cultural del Perú. Somos un coffee and wine con esencia novandina, donde el café de especialidad, los vinos peruanos y los ingredientes ancestrales se unen para crear experiencias auténticas, sostenibles y memorables.



Trabajamos con productos artesanales del Perú, cuidadosamente seleccionados por su origen y sabor. Desde el café de El Faique hasta el cacao puro, pasando por quesos artesanales, papas nativas, quinua, lúcumo, camu camu, sacha inchi, choclo y algarroquina. A esto se suma nuestra selección de vinos peruanos de pequeñas producciones, elaborados con uvas patrimoniales y diversas cepas que expresan la riqueza del terreno local. Cada insumo representa una historia, un territorio y una tradición viva.





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

Iced Coffee	12
Latte, Capuccino, Caramel Capuccino, Mocca, Vainilla, Fresa	
Frappe	14
Coffe, Vainilla, Caramel, Algarroquina, Oreo	
Matcha Cream	16
Té de Matcha con leche texturizada	
Cold Brew - Sabores	15
Café infusionado en frío durante horas para obtener un sabor suave y menos ácido.	
Jamaica-Piña, Mango, Frutos Rojos, Naranja, Maracuyá, Original	

Especiales

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

Smoothies

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

Milkshakes

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

Agua Refill

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

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

Limonadas

Clásica	11
----------------	----

Sabores	12
----------------	----

Menta, Jengibre, Fresa, Coco,
Hierba Buena, Hierba Luisa, Arándano

Infusiones

Hierbas Naturales	9
--------------------------	---

Manzanilla, Toronjil, Hierba Luisa, Menta, Jamaica

Frescura Vital	11
-----------------------	----

Toronjil, Flor de Jaimaca y Manzana

Relajación Tropical	11
----------------------------	----

Hierba Luisa, Manzanilla y Piña

Esencia Refrescante	11
----------------------------	----

Menta, Jengibre y Mandarina

*Pídalo Caliente o Frío

Jugos

Frutas de Estación	13
---------------------------	----

Piña, Mango, Naranja,
Maracuyá, Camu Camu, Tuna,
Fresa, Papaya, Piña-Coco

Sparklings

Bebidas burbujeantes con sabores naturales y frescos

Cítrico (Mandarina y Naranja)	12
--------------------------------------	----

Fresita (Fresa)	12
------------------------	----

Corazón Espinado (Tuna y Maracuyá)	12
---	----

Hawaiano (Arándanos y Piña)	12
------------------------------------	----

Bebidas

Coca Cola Inca Kola	8
------------------------------	---

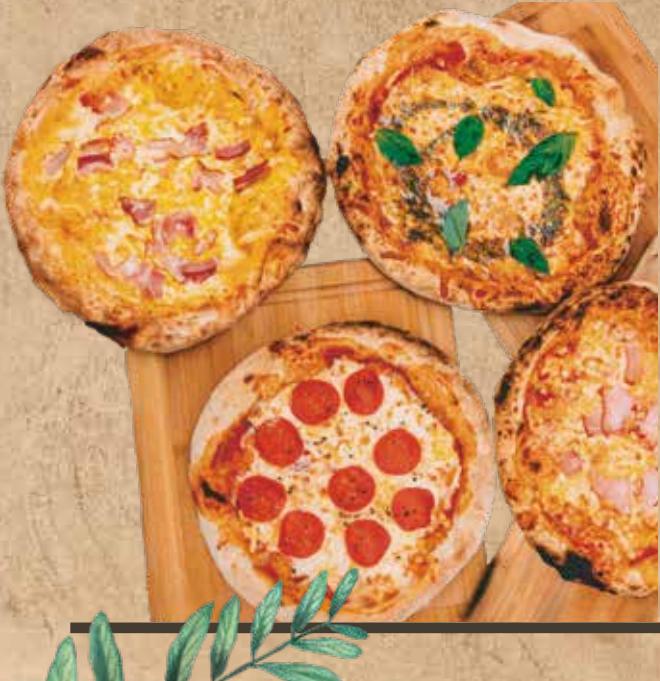
Cervezas	15
-----------------	----

*S/2 Cambio a frozen o tipo de leche:
Entera, Sin lactosa, Avena, Coco y de Almendra



Panes y Tradición

Tanta Chiwchi	19
Pan brioche de camote con pollo con mayonesa de hierbabuena y corona de papas nativas	
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	
Tostón de Palta de la Casa	18
Tosta de pan de masa madre, con palta y huevo pochado.	
Sándwich Mixto	19
Croissant con jamón y queso caliente	
Sándwich de Tres Quesos	19
Croissant con tres tipos de quesos peruanos	
Sándwich Capresse	19
Ciabatta con mozzarella, albahaca y tomate	
Tres Jamones	22
Sándwich con una mixtura de tocino, jamón del país y jamón crocante con queso gratinado en pan ciabatta	
Butifarra de la Casa	22
Jamón del país artesanal, sarza criolla con muña	
Croissant de Pollo	19
Croissant relleno de pollo en mayonesa de albahaca y sachainchi, tomates confitados y lechuga	
Tamal de Pollo	12
Empanada de Carne	11
Empanada de Espinaca	11



Sartén al Fuego

Huevos Revueltos	15
Huevos revueltos al horno. Acompañado de tostadas de la casa	
Huevo Pomodoro Picante	23
Huevos pochados en salsa de tomate con finas hierbas y hojuelas de ajíes. Acompañado de tostadas de la casa	
Huevo Frito con Tocino	18
Tradicional huevos fritos acompañados con láminas de tocino	
Provoleta Andina	32
Mix de quesos andinos, finas hierbas y aceite de trufa. Acompañado de tostadas 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 tostadas de la casa	
Soufflé de Champiñones	25
Champiñones gratinados con mix de quesos andinos al horno, con aceite trufado y tostadas de la casa	



Pizzas a la Piedra

Sisa	36
Base de bechamel, mix de quesos, champiñones, aceite trufado y perejil	
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	
Uchu Chancho	36
Base de ají amarillo, mix de quesos y tocino crocante	
All Meat	38
Base de pomodoro, tocino, pepperoni y jamón	
Hawaiana	36
Base de pomodoro, mix de quesos y jamón crocante con trozos de piña	

Sabores Frescos

Llimpi Salad

Champiñones y filetes de pollo con tomates cherry confitados, aros de chalotas, vegetales bebe y croutones de pan campesino

Ensalada Cobb

Filete de pollo, mix de lechugas, tocino crocante, huevo de codorniz palta en cubos y choclo bebé

Taboule de Quinua

Ensalada de quinua de colores, en la base rodajas de palta, cebolla, tomate, pepino, aros de chalota y hojas mixtas

Ensalada de Sipán

Pallares mezclados con cebolla roja, tomate, pepino criollo con hojuelas de ajíes y hojas frescas

Bowl de Granola

Yogurt griego de algarroquina, frutas de estación, mix de berries, miel de agave y granola de la casa



Taboule de Quinoa

Para compartir

Tabla de Quesos

Selección de quesos y jamones artesanales, con fruta de estación

Pan al Ajo de la Casa

Pan artesanal con mantequilla al ajo horneado y sal de maras

Chips de papas peruana

Láminas de papas nativas peruanas

Portobelllos Rellenos de Mix de Quesos



Menú Kids

Pizza Kids

Americana o Pepperoni

Fettuccine a la Bolognesa

Mac & Cheese

Coditos de fideos bañados en salsa de queso, acompañado con tiras de pollo a la plancha

29

Momentos Dulces

French Toast

Tostadas de pan brioche doradas en mantequilla

26

Maceterito de Lúcuma

Mousse de lúcuma

19

Cheesecake de la Casa

Al estilo New York con crema de choclo y culís de tuna

Crocante de Manzana

Manzanas horneadas al whisky con crumble de vainilla

Waffles

Con fruta de estación y miel

Torta de Chocolate

Mousse de Chocolate

Brownie con Helado

Copa de Helado

Escoge tres tipos de sabores: Vainilla, Fresa o Chocolate

+S/3 una bola de helado de cualquier sabor

Trenza con Crema Pastelera

9.90

Pastel de Nata

9.90

Mini porciones (3 unid)

9.90

Donuts

Pan de Pasas

Pan de Chocolate

Cheesecake Helado

13

Maracuyá, Mango o Maracuyá con Brownie



Cockteles de Autor

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

Aperitivos

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



Carta de Vinos



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



Lima

S/129

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

Ica

S/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

Arequipa

S/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

Tacna

S/129

- LABRADOR DE MAGOLLO**
Tinto, Negra Criolla
- LABRADOR DE MAGOLLO**
Tinto, Carmenere
- LABRADOR DE MAGOLLO**
Tinto, Variedad Syrah

Moquegua

S/129

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





Internacionales

MARQUÉS DE CÁCERES	159
España, Blanco, Verdejo	
SANTA JULIA	159
Argentina, Blanco, Sauvignon Blanc	
CHIANTI RUFFINO ORVIETO	179
Italia, Blanco	
BARTON & GUESTIER	159
Francia, Blanco, Pinot Noir	
FAMILIA ESCORIHUELA Y GASCON	159
Argentina, Tinto, Malbec	
SALINA MONASTRELL JUMILLA	159
España, Tinto, Tempranillo	
NAVARRO CORREA COLECC PRIVADA	159
Argentina, Tinto, Merlot	

Burbujas

AQUESTI ASTI	149
TACAMA ORQUÍDEA	
NEGRA BRUD	149
RICCADONNA RUBY	149
CINZANO SWEET EDITION	149

Por copa

VINO DEL MES	28
SANGRÍA	30
Tinto o Blanco	
TINTO DE VERANO	30

Vinos de Fruta

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