

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, quinoa, lúcumas, camu camu, sacha inchi, choclo y algarrobina. A esto se suma nuestra selección de vinos peruanos de pequeñas producciones, elaborados con uvas patrimoniales y diversas cepas que expresan la riqueza del terruño 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,	
Algarrobina, 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
Quinoa (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, Lúcuma, Mango, Maracuyá	

Milkshakes

Sabores de Vainilla, Fresa, Lúcuma, Chocolate, Oreo, Algarrobina	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	
*Pídelo 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 <i>Pan brioche de camote con pollo con mayonesa de hierbabuena y corona de papas nativas</i>	19
Crocante de los Andes <i>Pan brioche con bechamel, relleno de mix de quesos andinos y jamón crocante</i>	24
Panini Huasi <i>Tosta de pan de masa madre, champiñones, hongos portobello con queso paria y aceite de oliva trufado</i>	19
Tostón de Palta de la Casa <i>Tosta de pan de masa madre, con palta y huevo pochado.</i>	18
Sándwich Mixto <i>Croissant con jamón y queso caliente</i>	19
Sándwich de Tres Quesos <i>Croissant con tres tipos de quesos peruanos</i>	19
Sándwich Capresse <i>Ciabatta con mozzarella, albahaca y tomate</i>	19
Tres Jamones <i>Sándwich con una mixtura de tocino, jamón del país y jamón crocante con queso gratinado en pan ciabatta</i>	22
Butifarra de la Casa <i>Jamón del país artesanal, sarza criolla con muña</i>	22
Croissant de Pollo <i>Croissant relleno de pollo en mayonesa de albahaca y sachainchi, tomates confitados y lechuga</i>	19
Tamal de Pollo	12
Empanada de Carne	11
Empanada de Espinaca	11



Sartén al Fuego

Huevos Revueltos <i>Huevos revueltos al horno. Acompañado de tostas de la casa</i>	15
Huevo Pomodoro Picante <i>Huevos pochados en salsa de tomate con finas hierbas y hojuelas de ajíes. Acompañado de tostas de la casa</i>	23
Huevo Frito con Tocino <i>Tradicional huevos fritos acompañados con láminas de tocino</i>	18
Provoleta Andina <i>Mix de quesos andinos, fnas hierbas y aceite de trufa. Acompañado de tostas de la casa</i>	32
Pastel de Choclo <i>Gratinado con quesos andinos</i>	22
Champiñones al Horno <i>Champiñones al horno con ají amarillo y aceite de oliva con vinagre balsámico. Acompañado de tostas de la casa</i>	23
Soufflé de Champiñones <i>Champiñones gratinados con mix de quesos andinos al horno, con aceite trufado y tostas de la casa</i>	25



Huevo Pomodoro Picante

Pizzas a la Piedra

Sisa <i>Base de bechamel, mix de quesos, champiñones, aceite trufado y perejil</i>	36
Margherita <i>Base de pomodoro, mix de quesos, aceite de oliva y hojas de albahaca</i>	32
Peppe-roni <i>Base de pomodoro, mix de quesos y slices de pepperoni</i>	34
Americana <i>Base de pomodoro, mix de quesos y jamón crocante</i>	34
Uchu Chancho <i>Base de ají amarillo, mix de quesos y tocino crocante</i>	36
All Meat <i>Base de pomodoro, tocino, pepperoni y jamón</i>	38
Hawaiana <i>Base de pomodoro, mix de quesos y jamón crocante con trozos de piña</i>	36

Sabores Frescos

Llimpi Salad	26
<i>Champiñones y filetes de pollo con tomates cherry confitados, aros de chalotas, vegetales bebe y croutones de pan campesino</i>	
Ensalada Cobb	26
<i>Filete de pollo, mix de lechugas, tocino crocante, huevo de codorniz palta en cubos y choclo bebé</i>	
Taboule de Quinua	29
<i>Ensalada de quinua de colores, en la base rodajas de palta, cebolla, tomate, pepino, aros de chalota y hojas mixtas</i>	
Ensalada de Sipán	26
<i>Pallares mezclados con cebolla roja, tomate, pepino criollo con hojuelas de ajíes y hojas frescas</i>	
Bowl de Granola	19
<i>Yogurt griego de algarrobina, frutas de estación, mix de berries, miel de agave y granola de la casa</i>	



Taboule de Quinoa

Para compartir

Tabla de Quesos	52
<i>Selección de quesos y jamones artesanales, con fruta de estación</i>	
Pan al Ajo de la Casa	12
<i>Pan artesanal con mantequilla al ajo horneado y sal de maras</i>	
Chips de papas peruana	12
<i>Láminas de papas nativas peruanas</i>	
Portobellos Rellenos de Mix de Quesos	23



Menú Kids

Pizza Kids	16
<i>Americana o Pepperoni</i>	
Fettuccine a la Bolognesa	14
Mac & Cheese	14
<i>Coditos de fideos bañados en salsa de queso, acompañado con tiras de pollo a la plancha</i>	

Momentos Dulces

French Toast	22
<i>Tostadas de pan brioche doradas en mantequilla</i>	
Maceterito de Lúcura	13
<i>Mousse de lúcura</i>	
Cheesecake de la Casa	16
<i>Al estilo New York con crema de choclo y culís de tuna</i>	
Crocante de Manzana	21
<i>Manzanas horneadas al whisky con crumble de vainilla</i>	
Waffles	15
<i>Con fruta de estación y miel</i>	
Torta de Chocolate	15
Mousse de Chocolate	13
Brownie con Helado	15
Copa de Helado	9
<i>Escoge tres tipos de sabores: Vainilla, Fresa o Chocolate</i>	

+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
<i>Donuts Pan de Pasas Pan de Chocolate</i>	
Cheesecake Helado	13
<i>Maracuyá, Mango o Maracuyá con Brownie</i>	



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 expreso (Pídelo frío 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

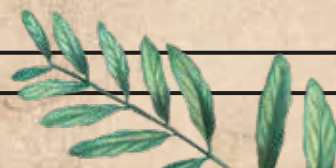
S/129

TINAJAS DE MOQUEGUA

*Blanco, Moscatel de
Alejandria, Torontel
y Albilla*

TINAJAS DE MOQUEGUA

Tinto, Malbec



Internacionales

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

Burbujas

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

Por copa

VINO DEL MES	28
SANGRÍA <i>Tinto o Blanco</i>	30
TINTO DE VERANO	30

Vinos de Fruta

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

