

NUESTRO PROPÓSITO

Nos preocupamos por incrementar el placer de tu experiencia porque las certificaciones internacionales de nuestros productos garantizan una constante calidad.

Rigurosidad es una palabra que nos define. Siéntete cómodo porque eliges el peso y corte que desees mientras disfrutas de nuestra calidez.

En Gour Meat las cosas son a tu medida y sin preocupaciones.

SOBRE NOSOTROS

Gour Meat se fundó en el año 2014 como carnicería y en 2016 se convirtió, además, en restaurante con el fin de replicar la experiencia de compartir una exquisita parrilla entre amigos cercanos.

Actualmente, puedes encontrar lo mejor en carne, cerdo, charcutería, pollo, pescados y mariscos. Nuestro objetivo es que sientas que somos una extensión de tu cocina para que puedas disfrutarlos igualmente.

¡Bienvenido! Es un placer gozar con tu presencia

Roberto Boyle Castelli

Nuestros locales:

Av. La Mar 1097 Miraflores / Av. Primavera 283 San Borja Chacarilla

Rsv: 422-8505 / 996-826-324 (Miraflores) , 761-5876 / 902-622-614 San Borja (Chacarilla)

miraflores@gourmeat.com.pe / sanborja@gourmeat.com.pe



www.gourmeat.com.pe



[gourmeatperu](https://www.instagram.com/gourmeatperu)

ENTRADAS

Provoleta

Queso uruguayo fundido a la parrilla con especias, acompañado de tostadas. S/ 46

Carpaccio de lomo

Finas láminas de lomo preparadas al estilo Gour Meat. S/ 54

Mollejas

Hechas a la parrilla y con un toque de limón. S/ 38

Champiñones al ajo

Champiñones frescos con un toque de ajo, mantequilla y aceite de oliva. S/ 34

Pronzoleta

Champiñones salteados en mantequilla con queso provolone fundido y parmesano gratinado. S/ 48

Ragú de chorizos

Chorizo parrillero en salsa de tomate de la casa. S/ 28

Empanada frita (2 uds.) S/ 24

Onion Rings (200 gr.) S/ 16

CHORIZOS Y MORCILLAS

Chorizos artesanales (Porción:2 uds. 1/2 porción: 1 ud.)

Morcilla salada y dulce (Porción:2 uds. 1/2 porción: 1 ud.)

S/ 32 / S/ 18

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas rústicas Gour Meat

Papa amarilla con finas hierbas asada a la parrilla. S/ 20

Ensalada Gour Meat (grande / chica)

Lechuga, tomate, arúgula, aros de cebolla blanca, palta y queso parmesano. S/ 28 / S/ 18

Ensalada Griega

Lechuga, tomate, cebolla roja, pimiento, aceitunas negras y queso fresco. S/ 30

Vegetales a la parrilla

Mix de vegetales: Pimientos, espárragos, champiñones y zucchini. S/ 38

Papas fritas (300 gr.) S/ 18

CORTES AL PESO USA

Black Angus Certified High Choice

Entraña fina (400 gr. / 200 gr.) S/ 148 / S/ 74

Asado de tira sin hueso (400 gr. / 200 gr.) S/ 140 / S/ 70

Vacío (400 gr. / 200 gr.) S/ 132 / S/ 66

Picaña (400 gr. / 200 gr.) S/ 144 / S/ 72

Colita de cuadril (400 gr. / 200 gr.) S/ 116 / S/ 58

Lomo fino uruguayo (400 gr. / 200 gr.) S/ 128 / S/ 64



CORTES PREMIUM USA



Black Angus Certified High Choice

Tomahawk (con papas fritas y ensalada)	S/ 460
Bife ancho (700 gr.)	S/ 254
Asado de tira con hueso (500 gr.)	S/ 220
Porterhouse (1 kg.)	S/ 268
T- Bone (1.2 kg.)	S/ 258
Seven Steak (1 kg.)	S/ 218

* Acompañados de papas fritas o ensalada



CORTES PREMIUM URUGUAYOS Y ARGENTINOS



Black Angus Certified High Choice

Bife Ancho Uruguayo (500 g.)	S/ 188
Bife Angosto Uruguayo (500 g.)	S/ 184
Bife Ancho Argentino (400 g.)	S/ 164
Bife Angosto Argentino (400 g.)	S/ 160
Entraña Argentina (300 g. / 600 g.)	S/ 104 S/ 208
Corazón de cuadril Argentino (300 g. / 600 g.)	S/ 88 S/ 176

* Acompañados de papas fritas o ensalada

PESCADOS Y MARISCOS

En Gour Meat respetamos la veda.

Paiche (230 gr.)	S/ 54
Salmón (230 gr.)	S/ 68
Atún (210 gr.)	S/ 56
Trucha (200 gr.)	S/ 52
Pulpo con papas y vegetales	S/ 80
Langostinos (4 ud.)	S/ 90

* Acompañados de papas rústicas o ensalada

SÁNGUCHES CLÁSICOS Y AHUMADOS

Hamburguesa artesanal (180 gr. Angus)	
Con queso, lechuga, aros de cebolla blanca y tomate. Acompañado de papas fritas o ensalada. La receta de la abuela.	S/ 40
Choripan	
Con lechuga y tomate. Hechos en casa.	S/ 32
Texas Beef (Ahumado)	
Colita de cuadril ahumada por 12 horas sobre pan. Acompañado de lechuga, tomate y salsa especial de la casa.	S/ 44
Pulled Pork (Ahumado)	
Carne de cerdo ahumada por 12 horas sobre pan. Acompañado de lechuga, tomate y salsa especial de la casa.	S/ 42
New York (Ahumado)	
Mix de carne de cerdo y res ahumada por 12 horas sobre pan. Acompañado de lechuga, tomate y salsa especial de la casa.	S/ 46



CERDO

(Duroc)



Costillas BBQ (Porción / 1/2 porción)

S/ 128 / S/ 78

Tomahawk (Porción)

S/ 82

*** Acompañados de papas fritas o ensalada**



POLLO



Milanesa

S/ 36

Milanesa de carne

S/ 42

*** Acompañados de papas fritas o ensalada**



POSTRES ARTESANALES



Según frutos de estación.

S/ 24

*** Todos los precios incluyen I.G.V.**



VINOS BOUTIQUE



Españoles

Hécula (Monastrell, 6 meses de barrica)

Ideal para tomar con guisos, parrilla y comida picante.

S/ 100

GSM (Garnacha, Syrah y Monastrell, 12 meses en barrica)

Para iniciar con unos chorizos y morcillas.

S/ 95

Solanera (Monastrell, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintorera)

Ideal para cortes marmoleados y de mucho sabor.

S/ 130

Clos de Torribas (Tempranillo, barrica de roble: 10 meses)

Va bien con embutidos y cortes como lomo fino.

S/ 120

Señorío de Iniesta Cabernet Colección (Cabernet, barrica de roble: 6 meses)

Buen compañero de carnes rojas y guisos.

S/ 120

Señorío de Iniesta Premium Coupage

(Syrah, Cabernet Sauvignon, barrica francesa: 6 meses)

Recomendable con arroces, pescados y carne.

S/ 100

Señorío de Iniesta Tempranillo Colección (Tempranillo, barrica: 5 meses)

Recomendado con todo tipo de carnes y quesos.

S/ 120

Dominio Espinal (Monastrell, barrica de roble: 1 mes)

Se recomienda para carnes frías y embutidos,
carnes rojas y blancas a la parrilla.

S/ 90

Vaquos (Tempranillo, 5 meses de barrica)

Bien estructurado y ofrece un agradable
equilibrio entre la fruta y las notas de crianza.

S/ 120

Argentinos

Alma Negra (Blend, barrica 16 meses)

Sugerimos acompañarlo con distintas carnes rojas.

S/ 190

Tempus Alba Malbec (Malbec, barrica de roble 8 meses)

Ideal para sabrosos cortes con hueso.

S/ 130

Reto Chardonnay (Vino blanco, barrica de 4 meses)

Ideal para carnes blancas, pescados blancos y mariscos.

S/ 100

Prisionero Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon, barrica de 3 meses)

Para acompañar carnes rojas, guiso y empanadas.

S/ 90

Las Estelas Malbec (Malbec, Cabernet Sauvignon, barrica de roble 12 meses)

Perfecto desde la entrada hasta el postre.

S/ 130

Padrillo Malbec 2021 (Malbec, barrica 8 meses)

Para acompañar pastas y arroz en salsa rojas y/o carne.

S/ 120

Tapiz Alta Collection Cabernet (Cabernet Sauvignon, barrica francesa 12 meses)

Combina muy bien con pastas y carnes rojas.

S/ 120

Tapiz Alta Collection Malbec (Malbec barrica francesa 10 meses)

Vino vegano para acompañar carnes a la parrilla o embutidos.

S/ 130

Tapiz Classic Cabernet (Cabernet Sauvignon, barrica francesa 10 meses)

Carnes rojas a la parrilla, pastas con salsas ligeras y lasaña de berenjena.

S/ 110

Tapiz Classic Malbec (Malbec, barrica francesa 8 meses)

Carnes rojas a la parrilla, filete a la parmesana, pastas.

S/ 110



NUESTRA BARRA



Copa de vino tinto (Español - Argentino) S/ 30

Tinto de verano

Preparado con nuestro vino de la casa,
zumo de naranja, un toque de limón y de pisco. S/ 32

Pisco Sour

Nuestro espectacular cóctel bandera.
A base de Pisco, limón y jarabe de goma. S/ 26

Chilcano (clásico, piña a la parrilla, hierba luisa, canela)

Cóctel preparado con nuestro Pisco de la casa,
Ginger Ale y un toque de limón. S/ 24

Sambuca

También conocido como Sambuchina. Este licor
basado en el anís mezcla lo fuerte y dulce a la vez. S/ 18

Planter's Punch

Ron viejo de Caldas, zumo de piña,
zumo de naranja, zumo de limón. S/ 25

Vodka Tonic

Nuestro tradicional Vodka acompañado
de agua tónica y un toque de limón. S/ 36

Gin Tonic MG Extra Seco

Sabroso y sutil, con mucha presencia de las bayas de enebro. S/ 32

Gin Tonic Thomas Dakin

Con notas cítricas destiladas en pequeños
lotes en alambiques de cobre. S/ 42

Ocean Blue

Vodka de Cajón, Blue Curacao, zumo de limón,
Rich Simple Syrup, agua con gas. S/ 38

Manhatan

Nuestro aperitivo clásico a base
de Whisky, Campari y Martini Rosso. S/ 38



POR VASO / SHOT



Pisco Ferreyros (Acholado, cosecha 2021) S/ 24

Pisco Demonio de los andes

Acholado con la más fina y exclusiva selección de uvas. S/ 20

Shot de macerado

Piña a la parrilla, hierba luisa o canela. S/ 23

Whisky Single Malt

Madurado en barrica de jerez en la región de Dublin. S/ 48

Whisky Single Grain

95% Maiz - 5 % Cebada malteada. Barricas de vino tinto
ex Cabernet Sauvignon de roble francés. S/ 45

Whisky Small Batch

Madurado en barrica exbourbon. S/ 32

Ron viejo de Caldas Juan de la Cruz

Sabor a madera, tostado con notas ácidas frutales,
herbales y coco. S/ 25

CERVEZAS

Internacionales



Stella Artois (Bélgica)

S/ 16



Corona (México)

S/ 16



Budweiser (USA)

S/ 14

Nacionales



Cusqueña (Dorada, negra, trigo, roja y doble malta)

S/ 14



Pilsen Callao

S/ 13

Artesanales

**Magdalena, Oveja Negra,
7 vidas, Sierra Andina.**

S/ 18

* Descorche de vino S/ 25, descorche de destilados S/ 45



BEBIDAS SIN ALCOHOL



Tropical Tea

Refrescante bebida que contiene frutos de estación. S/ 14

Limonada S/ 10

Jugo gasificado

Maracuyá - Limón - Fresa S/ 14

Gaseosas

Inca Kola, Inca Kola Zero, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta y Sprite. S/ 8

Agua Munay sin gas (500 ml.) S/ 9

Agua Munay con gas (500 ml.) S/ 12

Café

Espresso y Americano. S/ 8

Infusiones

Manzanilla, anís, hierba luisa y té. S/ 6