



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. Aquí encontrás lo mejor en carne, cerdo, charcutería, pollo, pescados y mariscos.

Rigurosidad es una palabra que nos define. Las certificaciones internacionales de nuestros productos garantizan una constante calidad.

Roberto Boyle Castelli
Chef/Asador Embajador

Encuétranos en:

SEDE MIRAFLORES

Av. La Mar 1097

Rsv: 422-8505 / 996-826-324

miraflores@gourmeat.com.pe

SEDE SAN BORJA

Av. Primavera 283

Rsv: 761-5876 / 902-622-614

sanborja@gourmeat.com.pe



@gourmeatperu

www.gourmeat.com.pe



ENTRADAS

PROVOLETA

Queso uruguayo fundido a la parrilla con especias, acompañado de tostadas. S/40

CHAMPIÑONES AL AJO

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

MOLLEJAS

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

EMPANADA FRITA

2 unidades S/24

PRONZOLETA

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

CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo preparadas al estilo Gour Meat. S/49

CHORIZOS Y MORCILLAS

CHORIZOS ARTESANALES

Parrillero, Finas Hierbas, Mermelada de Aji.

MORCILLA SALADA Y DULCE

2 unidades S/32

1 unidad S/18

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA GOUR MEAT

(grande / chica)
Lechuga, tomate, arúgula, aros de cebolla blanca, palta y queso parmesano. S/32 / S/20

ENSALADA GRIEGA

Lechuga, tomate, cebolla roja, pimiento, aceitunas negras y queso fresco S/33

VEGETALES A LA PARRILLA

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

PAPAS FRITAS

S/16

LOUIS FRIES

Papas fritas con finas hierbas, queso parmesano y pimienta cayena. S/23

PAPAS RÚSTICAS GOUR MEAT

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

SANDWICH CLÁSICOS

CHORIPAN

Con lechuga y tomate. Hechos en casa. S/32

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/38

PULLED PORK

(Ahumado)
Carne de cerdo ahumada por 12 horas sobre pan. Acompañado de lechuga, tomate y salsa especial de la casa. S/42

TEXAS BEEF

(Ahumado)
Colita de cuadril ahumada por 12 horas sobre pan. Acompañado de lechuga, tomate y salsa especial de la casa. S/44

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

“En **GOUR MEAT** las cosas son a tu medida y sin preocupaciones”

-Chef Roberto Boyle-

CORTES AMERICANOS

✦✦ BLACK ANGUS CERTIFIED HIGH CHOICE ✦✦

ENTRAÑA FINA (400 gr. / 200 gr.)	S/ 163 / S/ 93
ASADO DE TIRA SIN HUESO (400 gr. / 200 gr.)	S/ 155 / S/89
VACÍO (400 gr. / 200 gr.)	S/ 147 / S/ 83
PICAÑA (400 gr. / 200 gr.)	S/ 159 / S/ 91
COLITA DE CUADRIL (400 gr. / 200 gr.)	S/ 131 / S/77
LOMO FINO (400 gr. / 200 gr.)	S/ 143 / S/83
BIFE ANCHO (500 gr.)	S/ 185
ASADO DE TIRA CON HUESO (500 gr.)	S/ 150
PORTERHOUSE	S/ 268
T- BONE	S/ 258
SEVEN STEAK	S/ 218
BIFE ANGOSTO (500 gr.)	S/ 180
COWBOY (Por kilo)	S/ 320
BIFE ANCHO (Por kilo)	S/ 362
TOMAHAWK (Por kilo)	S/ 380

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

CORTES ARGENTINOS Y URUGUAYOS

✦✦ BLACK ANGUS ✦✦

BIFE ANGOSTO ARGENTINO (500 gr.)	S/ 155
BIFE ANCHO ARGENTINO (500 gr.)	S/ 158
ENTRAÑA ARGENTINA (600 g. / 300 g.)	S/ 208 / S/ 116
CORAZÓN DE CUADRIL ARGENTINO (600 g. / 300 g.)	S/ 176 / S/ 94
PICAÑA ARGENTINA (400 g. / 200 g.)	S/ 128 / S/ 68
COLITA ARGENTINA (400 g. / 200 g.)	S/ 98 / S/ 53
BIFE ANGOSTO URUGUAYO (500 gr.)	S/ 145
BIFE ANCHO URUGUAYO (500 gr.)	S/ 148

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

PESCADOS Y MARISCOS

PAICHE	S/ 68
SALMÓN	S/ 72
ATÚN	S/ 70
TRUCHA	S/ 68

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

CERDO

✦✦ DUROC ✦✦

COSTILLAS BBQ (Porción / 1/2 porción)	S/ 128 / S/ 78
TOMAHAWK (Porción)	S/ 82

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

MILANESAS

MILANESA DE POLLO	S/ 36
MILANESA DE CARNE	S/ 42

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O ENSALADA

VINOS BOUTIQUE

ESPAÑOLES

GSM

(Garnacha, Syrah y Monastrell, 12 meses en barrica)
Para iniciar con unos chorizos y morcillas. **S/ 95**

SEÑORÍO DE INIESTA PREMIUM COUPAGE

(Syrah, Cabernet Sauvignon, barrica francesa: 6 meses)
Recomendable con arroces, pescados y carne. **S/ 100**

HÉCULA

(Monastrell, 6 meses de barrica)
Ideal para tomar con guisos, parrilla
y comida picante. **S/ 100**

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 TEMPRANILLO COLECCIÓN

(Tempranillo, barrica: 5 meses)
Recomendado con todo tipo de carnes y quesos. **S/ 120**

VAQUOS

(Tempranillo, 5 meses de barrica)
Bien estructurado y ofrece un agradable
equilibrio entre la fruta y las notas de crianza. **S/ 120**

SOLANERA

(Monastrell, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintorera)
Ideal para cortes marmoleados y
de mucho sabor. **S/ 130**

ARGENTINOS

PRISIONERO CABERNET SAUVIGNON

(Cabernet Sauvignon, barrica de 3 meses)
Para acompañar carnes rojas, guiso y empanadas. **S/ 90**

OCCIDENTE MALBEC

(Malbec 100% Cosecha manual)
Frutos rojos maduros, ciruela y frambuesa.
Buena intensidad y muy fácil de beber. **S/ 90**

MALBEC RESERVA IRIDE

(Malbec, barrica francesa 8 meses)
Ideal para pastas y carnes rojas. **S/ 100**

RETO CHARDONNAY

(Vino blanco, barrica de 4 meses)
Ideal para carnes blancas, pescados blancos
y mariscos. **S/ 100**

TAPIZ CLASSIC MALBEC

(Malbec, barrica francesa 8 meses)
Carnes rojas a la parrilla, filete a la parmesana,
pastas. **S/ 110**

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 ALTA COLLECTION CABERNET

(Cabernet Sauvignon, barrica francesa 12 meses)
Combina muy bien con pastas y carnes rojas. **S/ 120**

TERRA MALBEC

(12 meses en barricas de roble francés)
Vino fresco y frutado. **S/ 120**

PADRILLO MALBEC 2021

(Malbec, barrica 8 meses)
Para acompañar pastas y arroz en salsas
rojas y/o carne. **S/ 120**

TEMPUS ALBA MALBEC

(Malbec, barrica de roble 8 meses)
Ideal para sabrosos cortes con hueso. **S/ 130**

LAS ESTELAS MALBEC

(Malbec, Cabernet Sauvignon, barrica de roble 12 meses)
Perfecto desde la entrada hasta el postre. **S/ 130**

TAPIZ ALTA COLLECTION MALBEC

(Malbec barrica francesa 10 meses)
Vino vegano para acompañar carnes a la
parrilla o embutidos. **S/ 130**

MALBEC PARTIDA SELECCIONADA IRIDE

(Malbec, barrica francesa 8 meses)
Carnes asadas, cordero, comidas con
salsas fuertes. **S/ 160**

MALBEC RESERVA CAELUM

(Malbec, barrica francesa 8 meses)
Quesos fuertes y platos de la cocina
internacional. **S/ 170**

ALMA NEGRA

(Blend, barrica 16 meses)
Sugerimos acompañarlo con
distintas carnes rojas. **S/ 190**



POSTRES ARTESANALES

PIÑA A LA PARRILLA CON HELADO DE
VAINILLA Y COULIS DE MARACUYÁ

S/ 24

CREMA VOLTEADA

S/ 24

TRUFFON CON HELADO

S/ 24



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 CARAVEDO

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

PISCO SOUR PORTÓN

Nuestro espectacular cóctel bandera. A base de Pisco Portón, limón y jarabe de goma. S/32

CHILCANO

(Clásico, piña a la parrilla, canela y maracuyá) S/24
Cóctel preparado con nuestro Pisco de la casa, Ginger Ale y un toque de limón.

SAMBUCA

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

VODKA TONIC

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

GIN TONIC

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

OCEAN BLUE

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

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

POR VASO/ SHOT

PISCO CARAVEDO

(Acholado, cosecha 2021) S/20

LIMONCELLO

S/21

SHOT DE MACERADO

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

PISCO PORTÓN

Acholado con la más fina y exclusiva selección de uvas. S/24

RON VIEJO DE CALDAS JUAN DE LA CRUZ

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

FERNET

S/32

CERVEZAS

INTERNACIONALES

 Heineken (Ámsterdam) S/ 16

 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

Lost coast (Americana) S/ 18

BEBIDAS SIN ALCOHOL

TROPICAL TEA

Refrescante bebida que contiene frutos de estación. S/ 14

JUGO GASIFICADO

Maracuyá - Limón - Fresa S/ 14

LIMONADA

S/ 10

GASEOSAS

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

AGUA MUNAY CON GAS

(500 ml.) S/ 12

AGUA MUNAY SIN GAS

(500 ml.) S/ 9

CAFÉ

Espresso y Americano. S/ 8

INFUSIONES

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