



Desde 2014, Gour Meat nació como una carnicería apasionada por la calidad. En 2016, dimos un paso más y nos convertimos en restaurante para llevar la auténtica experiencia de la parrilla a quienes disfrutan de los mejores cortes en buena compañía.

Disfruta de una selección exclusiva de cortes premium, cerdo, charcutería, pescados y milanesa de pollo, seleccionados con precisión para garantizar una experiencia inigualable en cada bocado.

La rigurosidad nos define, y nuestras certificaciones internacionales garantizan una calidad excepcional en cada bocado.

Roberto Boyle Castelli
Chef/Asador

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
@gourmeatperu

www.gourmeat.com.pe
www.gourmeat.com.pe

ENTRADAS

PROVOLETA **S/48**

Queso fundido a la parrilla con especias, acompañado de tostadas.

CHAMPIÑONES AL AJO **S/36**

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

MOLLEJAS 350 gr. **S/52**

Hechas a la parrilla y con un toque de limón.

EMPANADA FRITA **S/24**

2 unidades

PRONZOLETA **S/56**

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

CARPACCIO DE LOMO **S/58**

Finas láminas de lomo preparadas al estilo Gour Meat.

LOMO AL JUGO **S/58**

Hecho al wok y la salsa secreta

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA GOUR MEAT **S/38 / 26**

Lechuga, tomate, arúgula, aros de cebolla blanca, palta y queso parmesano.

ENSALADA GRIEGA **S/38**

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

VEGETALES A LA PARRILLA **S/36**

Mix de vegetales: Pimientos, espárragos, champiñones y zucchini.

PAPAS FRITAS **S/20**

Deliciosas y crocantes papas amarillas fritas

GOURMEAT FRIES **S/26**

Papas fritas con finas hierbas, queso parmesano

PAPAS RÚSTICAS **S/22 /14**

GOUR MEAT (porción / 1/2 porción)

Papa amarilla con finas hierbas con un toque de pimienta.

AL PAN

CHORIZOS Y MORCILLAS

CHORIZOS ARTESANALES

Parrillero, Finas Hierbas, Mermelada de Ají.

MORCILLA DE LA CASA

2 Unidades **S/38**

1 Unidad **S/22**

CHORIPAN **S/34**

Chorizo artesanal acompañado con lechuga y tomate

HAMBURGUESA ARTESANAL **S/42**

(180 gr. Angus)

Carne preparada artesanalmente acompañado con queso, lechuga, aros de cebolla blanca y tomate,

PULLED PORK **S/42**

(Ahumado)

Carne de cerdo ahumada por 12 horas sobre pan.

TEXAS BEEF **S/44**

Colita de cuadril ahumada por 12 horas sobre pan.

NEW YORK **S/46**

(Mix de carne de cerdo y res ahumada por 12 horas sobre pan)

Acompañados de papas fritas o ensalada

CORTES AMERICANOS

ANGUS HIGH CHOICE

BIFE ANCHO 500 gr.	S/220
BIFE ANGOSTO 500 gr.	S/180
ASADO DE TIRA CON HUESO 500 gr.	S/210
ASADO DE TIRA SIN HUESO 500 gr / 300 gr	S/206 / 134
ENTRAÑA FINA 500 gr. / 300 gr.	S/219 / 150
ENTRAÑA GRUESA 500 gr. / 300 gr.	S/180 / 120
PICAÑA 500 gr. / 300 gr.	S/165 /122
VACIO 500 gr. / 300 gr.	S/175 /123
COLITA DE CUADRIL 500 gr. / 300 gr.	S/154 /106
TOMAHAWK Por kilo	S/390
COWBOY Por kilo	S/360
T-BONE Por kilo	S/258

**ACOMPAÑADOS DE PAPAS
FRITAS O ENSALADA**

CORTES ARGENTINOS

BLACK ANGUS

BIFE ANCHO 500 gr.	S/168
BIFE ANGOSTO 500 gr.	S/158
ENTRAÑA 500 gr. / 300 gr.	S/180 / 98
PICAÑA 500 gr. / 300 gr.	S/160 /102
COLITA DE CUADRIL 500 gr. / 300 gr.	S/142 /98
CORAZON DE CUADRIL 500 gr. / 300 gr.	S/154 /106
LOMO FINO 500 gr. / 300 gr.	S/188 /125

**ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O
ENSALADA**

PESCADOS A LA PARRILLA

PAICHE	
SALMÓN	
ATÚN	S/ 78
TRUCHA	

**ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O
ENSALADA**

CERDO

COSTILLAS BBQ (Porción / 1/2 porción)	S/128 / 78
TOMAHAWK 500 gr.	S/82
CHULETA DE LOMO (Porción)	S/42

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

SEÑORIO DE INIESTA PREMIUM COUPAGE S/120

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

Recomendable con arroces, pescados y carnes

HÉCULA S/120

(Monastrell, 6 meses de barrica)

Ideal para tomar con guisos, parrilla y comida picante.

CLOS DE TORRIBAS S/148

(Tempranillo, barrica de roble: 10 meses)

Van bien con embutidos y cortes de lomo fino

SEÑORIO DE INIESTA CABERNET COLECCION S/140

(Cabernet, barrica de roble: 6 meses)

Buen compañero de carnes rojas y guisos.

SOLANERA S/150

(Monastrell, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintonesa)

Ideal para cortes marmoleados y de mucho sabor.

ARGENTINOS

PRISIONERO CABERNET SAUVIGNON S/110

(Cabernet Sauvignon, barrica de 3 meses)

Para acompañar carnes rojas, guiso y empanadas.

OCCIDENTE MALBEC S/110

(Malbec 100%, Cosecha manual)

Frutos rojos maduros, ciruela y frambuesa. Buena intensidad y muy fácil de beber.

MALBEC RESERVA IRIDE S/140

(Malbec, barrica francesa 8 meses)

Ideal para acompañar con pastas y carnes rojas.

TAPIZ ALTA COLECCION MALBEC S/180

(Malbec, barrica francesa 8 meses)

Vino vegano para acompañar carnes a la parrilla o embutidos.

TAPIZ CLASSIC MALBEC S/140

(Malbec, barrica francesa 8 meses)

Para acompañar carnes rojas a la parrilla, filete a la parrillera, pastas.

TAPIZ CLASSIC CABERNET S/150

(Cabernet Sauvignon, barrica francesa de 10 meses)

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

TAPIZ ALTA COLLECTION CABERNET S/180

(Cabernet Sauvignon, barrica francesa de 12 meses)

Combina muy bien con pastas y carnes rojas.

TERRA MALBEC S/180

(12 meses en barricas de roble francés)

Vino fresco y frutado

PADRILLO MALBEC 2021 S/140

(Malbec, barrica de 8 meses)

Para acompañar pastas, en salsa roja y/o carnes.

LAS ESTELAS MALBEC S/180

(Malbec, Cabernet Sauvignon, barrica de 12 meses)

Perfecto desde la entrada hasta el postre.

LA IRIDE MALBEC S/180

(Malbec, barrica francesa de 8 meses)

Carnes asadas, cordero, comidas con salsas fuertes.

PEZ GLOBO S/110

(Malbec)

Ideal para carnes rojas.

RAICES ARGENTINAS MALBEC S/140

(12 meses en barrica de roble)

Ideal para sabrosos cortes con hueso.

ALMA NEGRA S/220

(Blend, barrica 16 meses)

Sugerimos acompañarlo con distintas carnes rojas.

EL ENEMIGO S/220

(Malbec, barrica francesa de 14 meses)

Acompañalo con distintas carnes rojas.

NUESTRA BARRA

TINTO DE VERANO S/36

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

PISCO SOUR CARAVEDO S/28

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

PISCO SOUR PORTON S/38

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

CHILCANO S/26

Clásico, piña a la parrilla, canela y maracuya)
Coctel preparado con nuestro pisco de la casa, Ginger Ale y un toque de limón

SAMBUCA S/22

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

VODKA TONIC S/36

Nuestro tradicional vodka acompañado de agua tónica y un toque de limón.

GIN TONIC S/36

Sabroso y sutil, con mucha presencia de la bayas de enebro.

OCEAN BLUE S/38

Vodka de cajón, Blue Curacao, zumo de limón Rich Simple Syrup, agua con gas.

* Descorche de vino S/ 35 descorche de destilados S/ 80

POR COPA/ SHOT

VINO DEL MES S/30

PISCO CARAVEDO S/22

Acholado, cosecha 2021

LIMONCELLO S/24

SHOT DE MACERADO S/26

Piña a la parrilla, hierba luisa o canela

PISCO PORTON S/28

Acholado con las más fina y exclusiva selección de uvas.

RON VIEJO DE CALDAS S/26

JUAN DE LA CRUZ
Sabor de madera, tostado con notas ácidas frutales, herbales y coco.


FERNET S/32

BLACK FASHIONED S/50


WHISKEY MULE S/50


CERVEZAS

INTERNACIONALES


 Amsterdam S/ 16


 Bélgica S/ 16

 México S/ 16

 Usa S/ 16

NACIONALES

 Dorada, negra, trigo, roja y doble malta S/ 14

 S/ 14

ARTESANALES

LOST COAST S/ 22
(Americana)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

TROPICAL TEA S/16

Refrescante bebida que contiene frutos de estación.

JUGO GASIFICADO S/18

Refrescante y equilibrada jugo de maracuya, limón o fresa con un toque de agua con gas.

LIMONADA S/12

Bebida clásica elaborada con jugo natural del limón.

GASEOSAS S/ 8

Inka kola, Inka kola Zero, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta y Sprite

AGUA MUNAY CON GAS S/16

500 ml

AGUA MUNAY SIN GAS S/10

500 ml

CAFÉ S/ 8

Expreso o Americano

INFUSIONES S/ 6

Manzanilla, anís, hierba luisa y té

POSTRES ARTESANALES

**PIÑA A LA PARRILLA CON
HELADO DE VAINILLA Y COULIS
DE MARACUYA** **S/24**

CHEESECAKE HORNEADO **S/25**

TRUFFON CON HELADO **S/26**

OPERA **S/26**