



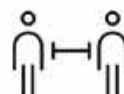
**DE NUESTRA DESPENSA  
Y COCINA A TU CASA**

MATRIA

# UNA COCINA QUE CREE EN LA ESTACIONALIDAD DE LOS INSUMOS, EL RESPETO A LAS VEDAS Y LA ARMONÍA CON EL MEDIO AMBIENTE

Todo nuestro equipo y nuestros proveedores cumplen con todas las medidas de cuidado de acuerdo los lineamientos del MINSA.

Matria Cocina y sus procesos de recepción, producción, empaque y reparto garantizan la seguridad de nuestros alimentos para usted y su familia.



MATRIA DESPENSA

# NUESTRA DESPENSA

## BOX SECRETO - 140

Arlette elige entre sus creaciones un menu secreto empacado al vacio con instrucciones para compartir entre dos en casa | 1 ENTRADA + 1 FONDO + 1 DULCE

## CARNES

### 250 gramos | BONDIOLA DE LECHÓN ASADA - 22

Puedes pedirla entera por kilo asada en sus propios jugos de coccion

### 250 gramos | PANCETA ROSTIZADA - 29

Panceta cocida a baja temperatura, selladay acompañada con salsa de miso

### 1 kilo | LASAÑA CON RAGÚ DE LOMO FINO - 58

Con nuestro ragú clásico, espinaca y salsa de hongos de estación

## SALSAS & GUARNICIONES

### ½ kilo | SALSA POMODORO ESTILO MATRIA - 20

Tomates frescos cocidos con vegetales por largas horas y procesados con oliva

### 250 gramos | SALSA CON RAGÚ DE LOMO FINO - 23

Tomates frescos con vegetales y ragu de lomo fino picado a mano cocidos por largas horas

### 250 gramos | PESTO VERDE - 25

Pesto picado a mano con albahaca, espinaca, castañas, parmesano grana padano y oliva

### 250 gramos | CURRY AMARILLO "INDOCHINA" - 20

Salsa de curry amarillo a base de nuestro garam masala especial

### ½ kilo | PURE CREMOSO DE PAPA HUAMANTANGA - 20

### ½ kilo | LOS FREJONES NEGROS DE SIEMPRE - 29

### 1 kilo | ARROZ THAI - 35

Aceite de ajonjolí, leche y laminas de coco, frutos secos y chives

## PANES & MANTEQUILLAS

### 6 unidades | PAN CLASICO MATRIA DE ESTACION - 13

¡En otoño es de cebolla!

### 1 molde | PAN BRIOCHE - 25

### 200 gramos | MANTEQUILLA YUZU - 25

¡Para preparar nuestras conchas o acompañar un pescado!

### 150 gramos | MANTEQUILLA QUEMADA DE OLIVA - 18

Para acompañar el desayuno o la hora del lonche

## DULCES

### Molde | CAKE TIBIO DE ZANAHORIA - 65

Cake tibio de zanahoria, especias, crema de queso y salsa butterscotch de Miso

### Molde | CAKE HUMEDO DE ACEITE DE OLIVA - 35

Cake húmedo de aceite de oliva, con aromas de limón & amapola

### ½ litro | HELADO ARTESANAL DE VAINILLA PERUANA - 33

¡Próximamente nuevos sabores de estación!

## PRODUCTOS

### 250 gramos | PUEBLO CAFÉ FRESCO, ENTERO O MOLIDO - 30

Puedes elegir si es de Cusco o Cajamarca | Día de REPARTO o RECOJO: todos los martes  
Molido: Moka Italiana | Gota a gota | Cafetera eléctrica | Prensa francesa

### Tableta 60 gramos | CACAO AMAZONA - 20

Puedes elegir el % favorito de Arlette | Ecoperlacha-Lamas-San Martin de 72% o 82%

## PESCA FRESCA

¡PRÓXIMAMENTE!

MATERIA DESPENSA

# VINOS Y BURBUJAS



## ESPUMANTE

**Cinco Sentidos**, Extra Brut | Argentina - 80  
**Sumarroca**, Brut Reserva Cava | España - 80

## BLANCO

**Blanco Patrimonial**, Albilla Y Torontel, 2018 | Ica, Perú - 60  
**Cuatro Vacas Gordas**, Torrontes | Argentina - 70  
**Dotto Lidio**, Fior D'arancio, 2017 | Italia - 75  
**Thou Blanc**, Chardonnay, 2016 | Italia - 100  
**Ji Ji Ji**, Chenin Blanc, 2019 | Argentina - 110  
**Sketta**, Grecanico | Italia - 100  
**Joyas De Murga**, Italia, 2019 | Perú - 115

## ROSADO

**Fedelia**, Nero D'avola | Italia - 110

## TINTO

**Prisionero**, Malbec | Argentina - 65  
**Clos Mont-Blanc**, Tempranillo, 2017 | España - 70  
**Weon**, Carignan, 2018 | Chile - 75  
**Demarie**, Barbera D'alba, 2016 | Italia - 90  
**Chianti Classico**, Sangiovese, 2015 | Italia - 90  
**Joyas De Murga**, Mollar, 2019 | Perú - 120  
**Riccitelli**, Malbec, 2018 | Argentina - 90

MATERIA COCINA

# CLÁSICOS DE OTOÑO

**G:** Sin Gluten | **V:** Vegetariano | **L:** Sin lactosa | **VE:** Vegano | **\***: Opcional



## PLATOS CASI LISTOS

Nuestros platos empacados al vacío con instrucciones para terminar en casa!!!

### ENSALADA DE ESTACION - 29 (G | L\* | V | VE\*)

Mezclum de lechugas, arúgula silvestre y hojas orgánicas con vegetales de estación: rabanito, tomate cherry, zanahoria, beterraga encurtida, crema de queso de cabra nacional & vinagreta roja de la casa

### PULPO - 55 (G | L\* | V\*)

Pulpo de la ciudad de Ilo en Moquegua macerado con ajo negro al carbon sobre frejoles y pallares en vaina con chorizos peruanos

### MENESTRÓN LIMEÑO CON ASADO DE TIRA - 48 (G | L\* | V\*)

Sopa cremosa de vegetales de estación con asado de tira nacional cocido a baja temperatura, pesto de albahaca con espinaca y parmesano

### PANCETA ROSTIZADA - 55 (L\*)

Panceta rostizada con especias, ensalada de la casa y vinagreta de yogurt griego

### PASTA ARTESANAL CON RAGÚ DE LOMO A LA PUTTANESCA - 38 (G\* | L)

Pasta al pomodoro con ragú de lomo fino picado a mano, anchoas, alcaparras, aceite picante & aceitunas negras

### SUDADO AMARILLO DE PAICHE AMAZÓNICO - 65 (G | L\* | V\*)

Cremoso sudado amarillo de ají paca de Ite - Tacna con filete de paiche amazónico, vongoles, yuca y arroz con choclo

## MATRIA COCINA

### PLATOS LISTOS

Nuestros platos calientes en envases BIO listos para comer en casa!!!.

#### **SOPA THAI - 34 (G | L | V\* | VE\*)**

Sopa cremosa de leche de coco infundada con tallos de hierba luisa, cúrcuma, jengibre, galangal, vegetales de estación, vongoles & langostinos

#### **MI HUEVO CON PURÉ - 29 (G | V\*)**

Huevo de Corral TIBIO cocido a baja temperatura con jugo de hongos, cremoso puré de papas nativas con vainilla peruana de San Ramon, Chanchamayo en Junín & yemas curadas

#### **DAHL CURRY DE LENTEJAS - 38 (G | L | V | VE)**

Lentejas cocidas al dente con vegetales de estación, curry amarillo y arroz thai con leche de coco

#### **ARROZ BRUTAL DE LANGOSTINOS - 48 (G | L\* | V\*)**

Arroz arbóreo caldoso con jugo de cangrejo y langostinos

#### **RISOTTO DE HONGOS FRESCOS DE TEMPORADA - 48 (G | L\* | V | VE)**

Cremoso arroz nero con jugo de hongos, champiñones, ostra gris & shiitakes frescos del Valle de Urubamba en Cusco

#### **CAZUELA DE LECHÓN CONFITADO CON FREJOLES NEGROS - 48 (G | L\*)**

Lechón confitado sobre frejoles negros con panela, especias, chorizo ibérico & arroz con choclo

#### **¡EDICIÓN LIMITADA! EL OSSO DE MATRIA - 80 (G)**

800 gr de ossobuco nacional estofado con ragú de tomates de temporada, oporto, zanahorias bebé, hongos, cebollas quemadas con pure de huamantanga

### DULCES

#### **EL ALFAJOR - 25 (V\*)**

Cinco capas de alfajor con manjar blanco casero

#### **TORTA DECADENTE - 28 (V\*)**

Torta de Cacao peruano Amazona 72% de origen San Martin con ganash de Amazona 52%





MATRIA COCINA Y DESPENSA

# RECOJO o REPARTO




## 1. ¿CÓMO PEDIR?


 +01 422 2784



 +51 922 277 637

 [www.matriarestaurante.com/pedidos](http://www.matriarestaurante.com/pedidos)

## 2. ¿CÓMO PAGAR?

 Te enviaremos un mail o Whatsapp con el detalle del pedido y monto | El pedido se confirma con la foto del voucher de pago.

 No olvides decirnos si quieres factura o boleta electrónica

   Transferencia Bancaria  
YAPE  
Pago link  
POS

## 3. RECOJO O REPARTO:

Se aceptan pedidos anticipados



### RECOJO:

De lunes a sábado de 12 a 4pm  
Av. Mendiburu 823, Miraflores

### REPARTO

Pedido mínimo s/. 49  
Miraflores, San Isidro, Magdalena y  
Barranco (Para llegar a otros distritos,  
contactanos!)  
Costo del delivery: desde S/. 8



Todo nuestro equipo y nuestros proveedores cumplen con todas las medidas de cuidado de acuerdo los lineamientos del MINSA.

Matria Cocina y sus procesos de recepción, producción, empaque y reparto garantizan la seguridad de nuestros alimentos para usted y su familia.



\*REPARTO NO AFECTO A DESCUENTOS NI PROMOCIONES\*

[www.matriarestaurante.com](http://www.matriarestaurante.com)

**¡ESTAMOS FELICES DE VOLVER!  
NUESTRA PRIORIDAD SIEMPRE  
SERÁ SU SALUD Y LA DE  
NUESTRO EQUIPO  
POR ESO NUESTRA COCINA  
ESTÁ SIENDO MONITOREADA EN  
CADA PROCESO, DETALLE A  
DETALLE**