trivio

CAFÉ RESTOBAR

¡Bienvenido a Trivio Café-Restobar!

El nombre Trivio viene de la palabra latina "Trivium", que significa la confluencia de tres caminos. Fue en éstas confluencias o "Triviums", donde la gente, en el camino al trabajo se paraban y conversaban con sus amigos acerca de la vida, del amor y de las noticias del día. A partir de estas interacciones en el Trivium vino la palabra Trivial.

Trivio Restobar consiste también en un cruce de tres caminos - elaboramos nuestra propia cerveza artesanal aquí en Huaraz - la Sierra Andina, también tenemos nuestra propia producción de café orgánico - el ShuQush originario de la zona de Chachapoyas y seguimos con nuestra cocina reconocida a base de su gran mayoría de productos locales y de hortalizas, miel y huevos de nuestra biochacra orgánica.

*Al igual que los Triviums de la historia, esperamos que nuestro **Trivio** sea un lugar donde usted también puede parar y charlar con amigos y disfrutar de una comida bien preparada y de nuestras bebidas especiales.*

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Desayunos

Servicio de desayuno desde las 8:15 am hasta las 11:00 am

Desayuno americano
Un vaso de jugo de naranja recién exprimido, con dos panes de la casa, mantequilla y mermelada, más una taza de café ShuQush recién pasado (espresso, americano - infusión) - S/. 25

Desayuno criollo
*Un exquisito tamal (**pollo o cerdo**), servido con dos panes de la casa, queso andino más un vaso de jugo de naranja recién exprimido y una taza de café ShuQush recién pasado (espresso, americano - infusión) - S/. 27*

Desayuno del trabajador
Un vaso de jugo de naranja recién exprimido, con dos panes de la casa, mantequilla y mermelada, más dos huevos de corral revueltos o fritos y una taza de café ShuQush recién pasado (espresso, americano - infusión) - S/. 28

Desayuno del escalador
2 Panqueques con manjar de la casa, dos huevos de corral revueltos o fritos con tiras sabrosas de tocino, un vaso de jugo de naranja recién exprimido más una taza de café ShuQush recién pasado (espresso, americano - infusión)- S/. 28

El omelet de la chacra
Una gran tortilla de verduras, queso y champiñones, 2 panes de la casa, mantequilla y mermelada, un vaso de jugo de naranja recién exprimido más una taza de café ShuQush recién pasado (espresso, americano - infusión) - S/. 28

Porciones adicionales con los desayunos

2 huevos fritos o revueltos	S/. 15	Granola con yogurt	S/. 15
2 panes con mantequilla y mermelada	S/. 12	Omelette	S/. 17
Tamales de cerdo o pollo	S/. 11	2 panqueques	S/. 13
2 panes con queso andino	S/. 12		

Parte de las verduras que utilizamos en nuestros platos provienen de nuestra Biochacra - Carhuaz

BIOCHACRA
Flor de Vida

Carta desinfectada despues de cada uso

Vegetariano
Vegano
Picante

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Bebidas calientes

	individual	1/2 litro	1 litro
Infusión de hierbas naturales	S/. 7	S/. 12	S/. 18
Chocolate caliente	S/. 11	S/. 17	S/. 30
Antigripal de la casa	S/. 24	S/. 38	S/. 68
Calientito	S/. 22	S/. 35	S/. 65
Vino caliente trivio	S/. 28	S/. 44	S/. 80

Escoge las hierbas entre: Coca, Hierba Luisa; Menta; Anís; Matico; Cedrón; Muña; Anís estrella; Manzanilla; Toronjil o Ajenjo.

El antigripal y calientido contiene entre otro Eucalipto, Kión, Miel, Aguardiente, Limón, Anís estrella + Canela

Jugos

Papaya	S/. 11
Maracuya	S/. 12
Naranja	S/. 11
Piña	S/. 11
Estación	S/. 13
Jugo mix	S/. 16

Batidos

Plátano	S/. 14
Papaya	S/. 14
Estación	S/. 17
Especial	S/. 19

Reemplaza leche por yogurt S/. 6

Preguntar por las frutas de temporada y la cantidad de azucar que deseas en tu batido o jugo !

Bebidas frias

Agua con/sin gas	S/. 6.5
Coca Cola / Inka Cola	S/. 7
Fanta / Sprite	S/. 7
Ginger Ale	S/. 9
Jarra de limonada	S/. 18
Jarra de maracuya	S/. 20
Jarra de naranjada	S/. 20

Pidela Frozen! + S/. 5

Para Picar

		Porción 1-2 pax	Porción 3-4 pax
Tequeños *Preparados con Wantan y servidos con salsa guacamole*	*Queso y Jamón*	S/. 23	S/. 39
	Carne molida	S/. 27	S/. 45
	Ají de gallina	S/. 30	S/. 50
Chicharrón de pollo *Trozos de pollo empanizados, acompañado con su porción de papas fritas y sus salsas*		S/. 30	S/. 48
Falafel *opción vegana* *Albóndigas a base de garbanzos con hierbas y espinaca, servido con un humus de girasol y betarraga, ensalada de pepinillo, crema tahini-miso y pan.*		S/. 32	S/. 53
Pan al ajo		S/. 12	S/. 18
Agregale queso !		+ S/. 9	+ S/. 13
Porción de papas fritas		S/. 16	S/. 25

Carta desinfectada despues de cada uso

Vegetariano
Vegano
Picante

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Entradas

Causa Limeña
Puré de papa amarilla rellena de verduras y dados de pollo con mayonesa - S/. 21

Ocopa Arequipeña
Salsa de Huacatay, leche, ají amarillo sobre papas sancochados y lechuga - S/. 17

Caprese
Rodajas de tomates con albahaca, queso mozarella y aceite de oliva - S/. 17

Papa a la Huancaína
Crema de ají amarillo con papas sancochadas y lechuga - S/. 19

Sopas

Dieta de pollo
Una suave mezcla de pollo con un surtido de verduras de estación - S/. 20

Sopa Thailandes
Perfecta mezcla de cebolla china, holantao y curry thai acompañados de dados de pollo - S/. 24

Sopa Andina
Sopa de los incas con quinua y verduras de estación sazonada con ají panca - S/. 23

Agregale pollo + S/. 9

Opción sin picante

Hamburguesas y sandwich

Sandwich de pollo con tocino
Pollo a la plancha con queso mozarella derretido, tiras de tocino crujiente y tomates servidos en pan ciabatta - acompañados con papas fritas - S/. 32

Hamburguesa Beyond
opción vegana

Hamburguesa de carne vegetal con sabor y textura de la carne de res! Servido en un pan con aros de cebolla crujientes, pickles hecho en casa, tomates, lechuga y papas fritas. - S/. 33*

Hamburguesa carnosa
Hamburguesa de carne de res con ajo picado, cebolla y un surtido de hierbas andinas servidos con pan, lechuga, tomates y papas fritas - S/. 30

Hamburguesa de la chacra
Hamburguesa a base de frejol en una combinación con champiñones, zuchini, pimentón y culantro servidos en pan con palta, lechuga y tomates con salsa picante casera y papas fritas - S/. 30

Hamburguesa de pavo
La exquisita mezcla de sabores... Una delicada pechuga de pavo molido con manzanas, apio y culantro servidos con una mayonesa de la casa y fritura de camote - S/. 34

Agregale algo... a tu gusto
Tocino - Queso - Palta - Huevo
S/. 8 cada uno

Burrito

Una tortilla de trigo que envuelve un relleno de frejol negro, arroz, cebolla, pimentón salteado, palta, mozzarella y tu elección de carne o verduras. Servido con pico de gallo casero y salsa ranchero.

Lomo Fino	S/. 36
Pechuga de pollo	S/. 33
De la chacra con champiñones, brocoli y coliflor *opción vegana*	S/. 31

Carta desinfectada despues de cada uso

Vegetariano
Vegano
Picante

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Ensaladas

Ensalada Lomo
Tajada de lomo fino en nido de espinaca y lechuga, cebolla, almendras caramelizadas, holantao, tomates, pimentón y mango. Servidos con aceite balsámico y pan de piso - S/. 39

Ensalada Mi Chef
Tomates, rabanito, palta, zanahoria, queso andino, betteraga en nido de lechuga; acompañados de pan de piso - S/. 31

Palta rellena
Palta en su punto, rellena con zanahoria, brocoli, coliflor, dados de pollo y mayonesa de la casa sobre un nido de lechuga, tomates y pepinillo - S/. 32

Ensalada Thai
opción vegana

*Una base de lechuga orgánica y repollo morado con tiras de pimentón, vainita, mango, caju tostado, culantro y tu elección (**Tofú, pollo o langostinos**). Servido con una crema casera de maní, naranja y pan. - S/. 39*

Pastas y lasañas

Todas nuestras pastas vienen con una porción de queso parmesano

Pasta al pesto
Albahaca fresca con ajo, cebolla, almendras achacados y cocidos a fuego alto, aceite de oliva servidos sobre pasta fettuccini - S/. 35

Pasta boloñesa
Carne de res cocida con tomates y cebolla cortados en brunoise con aceite de oliva y sus especias, servidas como salsa sobre pasta fettuccini. - S/. 38

Lasaña boloñesa
Carne andina cocida con salsa de tomates, ajo y cebolla, sobrepuesta en capas con queso mozzarella y horneada hasta lograr su punto crocante y color de oro. - S/. 34

Lasaña de la chacra
Una mezcla de verduras frescas salteadas con aceite de oliva, sobrepuesta en capas con queso mozzarella y horneada en su punto. - S/. 33

Pasta langostinos
Langostinos ligeramente cocinados en una salsa cremosa de ajos servidos sobre pasta fettuccini. - S/. 43

Pasta alfredo
opción vegetariana

Famosa salsa a base de mantequilla, leche, queso mozarella y jamón, servida sobre pasta fettuccini. - S/. 36

Pasta tailandés
Filete de pollo salteado con kión picado, ajo, holantao y cebolla china, servido con nuestra salsa de curry thai rojo sobre pasta fettuccini. - S/. 41

Opcional con las pastas
Plato de ensalada - S/. 11

Porción de parmesano extra - S/. 8

Porción de pan - S/. 7

Platos para niños

Mini lasaña

Pasta macaroni

Sandwich de jamón y queso

Porción pensada para niños - S/. 25

Con jamón, queso y salsa alfredo - S/. 25

Con papas y ensaladas - S/. 25

Carta desinfectada despues de cada uso

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Pollos

Filete de pollo a la parrilla

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con un poco de especia de la zona, ajo finamente acabado con aceite extra virgen. Servido con una porción de verduras frescas - S/. 44

Brochetas de pollo en salsa champiñones

Deliciosas brochetas de pollo acompañadas de una salsa cremosa de champiñones y una porción de verduras frescas de nuestra chacra - S/. 40

Cordón bleu

Filete de pollo enrollado con queso mozzarella derretido y jamón, cocido sobre fuego, rociado con salsa de champiñones. Con una guarnición de verduras cocidas y salteadas - S/. 45

Milanesa de pollo

Uno de los platos preferidos del Perú, filete de pollo empanizado y frito. Servido con una porción de verduras frescas - S/. 43

*Todos nuestros platos de lomos, pollos y truchas están servidos con su elección de **papas fritas, arroz o quinua.***

Lomos de res

Lomo en crema champiñones

*Lomo fino cocido a la perfección servido con una salsa cremosa de champiñones frescos acompañado con una porción de verduras frescas - **200gr** S/. 57 - **300gr** S/.68*

Lomo a la pimienta

*Lomo fino cocido a su elección servido con una salsa cremosa con pimienta. Acompañado con una porción de verduras frescas - **200gr** S/. 55 - **300gr** S/.66*

Lomo saltado al Trivio

Una fusión peruana-china; con una generosa porción de trozos de lomo fino, tomates, cebolla, ají amarillo, perejil y flameado con aceite de oliva extra virgen y vinagre. Acompañado con papas fritas y arroz - 200gr S/. 52

Lomo andino

*Lomo fino rociado con nuestra mezcla de hierbas andinas y servidas sobre una hoja de achira. Acompañado con una porción de verduras frescas - **200 gr** S/. 54 - **300gr** S/.65*

Truchas

Trucha a la parilla

Trucha a la parrilla cocida y sazonada con hierbas finas. Servida con ensalada fresca de la chacra - S/. 45

Trucha andina

Trucha cocida sobre una hoja de achira y sazonada con hierbas andinas. Servida con ensalada fresca de la chacra. - S/. 46

Guarniciones extra:

Papas fritas - S/. 16
Quinua - S/. 16
Arroz - S/. 14

Carta desinfectada despues de cada uso

trivio
CAFÉ RESTOBAR

SIERRA ANDINA
HUARAZ. PERÚ

Vinos

Derecho de corcho S/. 60

Pregunte por nuestra carta de vino

Vino de la casa

Vino blanco - Cabernet Sauvignon	*Copa*	*S/. 19*
Vino tinto - Carmenere o Cabernet Sauvignon	*Botella*	*S/. 68*
Vino tinto - Rosé		

Nuestra cerveza artesanal Sierra Andina

Festival de cerveza Sierra Andina - Muestra de cerveza de 100ml — *4 sabores - S/. 28*, *6 sabores - S/. 42*

Chachapoyana Kolsh

Cerveza del estilo Kolsh elaborada con miel de abeja, es una cerveza refrescante, perfecta por su suavidad y perfil de sabor fácil de beber; la convierte en una opción popular entre los amantes de la cerveza artesanal que buscan una experciencia refrescante y accesible. ***4.5 % de Alcohol / IBU 26***

Pinta S/.19 Litro S/. 54

Inti Golden Ale

Es una cerveza suave y ligera para aquellos que nunca han probado una cerveza artesanal y no quieren algo muy fuerte. Tiene un poco de sabor a lúpulo europeo y texturas de cebada. ***5% de Alcohol / IBU 32***

Pinta S/.17.5 Litro S/. 50

Mama Killa Spice Ale

Ligera y refrescante con toques de kión. balanceada con lúpulo y malta; para disfrutar en la montaña o en la playa. ***5.1% de Alcohol / IBU 35***

Pinta S/.18 Litro S/. 51

Alpamayo Amber Ale

La Alpamayo Amber Ale tiene un sabor maltoso y ligeramente dulce, con notas de caramelo y tostado, equilibradas por un amargor moderado, opción buena para quienes disfrutan de cervezas con carácter y complejidad. ***5.8% de Alcohol / IBU 25***

Pinta S/. 18.5 Litro S/. 52

Huaracina Pale Ale

Con un color dorado intenso, ofrece un equilibrio entre la malta y el lúpulo. Presenta aromas a frutas tropicales y cítricos, junto a notas de caramelo; suave amargor y un final refrescante. Acompaña bien a platos picantes.

6.5% de Alcohol / IBU 72

Pinta S/.19 Litro S/. 54

Don Juan Porter

Con un color oscuro y profundo que refleja su intensidad, esta cerveza cautiva con sus aromas a café tostado, chocolate y caramelo; ideal para amantes de la cerveza oscura, perfecta para maridar con nuestros postres.

7% de Alcohol / IBU 41

Pinta S/. 19 Litro S/. 54

Shaman IPA

Su sabor a mango, toronja y maracuyá te llevará a vivir toda una experiencia en el paladar; cerveza con influencia Californiana, amarga con aroma a flores, es una opción para quienes disfrutan de cervezas con perfil de sabor audaz y refrescante.

8% de Alcohol / IBU 88

Pinta S/. 21 Litro S/. 60

Pachacutec Imperial Ale

De color oscuro y profundo, aromas intensos a malta tostada, caramelo; junto a notas de lúpulo. Al primer sorbo ofrece sabores a malta tostada, chocolate y un toque cálido de alcohol , equilibrado con un amargor moderado. ***10.5% de Alcohol / IBU 99***

Pinta S/. 22 Litro S/. 64

AGUA · CEBADA · LEVADURA · LÚPULO · ORGULLO ANDINO

¡Pregunta por nuestras cervezas especiales en edición limitada, así como por las cervezas disponibles en Chop!

Carta desinfectada despues de cada uso

trivio
CAFÉ RESTOBAR

Café ShuQush
Orgánico y Especial

El café arábica ShuQush crece en el valle de Huayabamba – Amazonas, ubicado en el norte del Perú a una altura de 1600-1850 msnm. Su sabor y aroma es suave e inolvidable.

Espresso	*S/. 6*	**Capuccino**	*S/. 11*
Americano	*S/. 7.5*	**Frapu Trivio**	*S/. 14*
Cortado	*S/. 8.5*	**Moka**	*S/. 14*
Latte	*S/. 9*		

Postres

Pie de maracuya
Un postre para los amantes del maracuya con una mezcla perfecta de fruta de la pasión en su crema y cobertura - S/.17.5

Pie de manzana
Torta de manzana casera servida caliente en un nido de dulce de leche con un toque de pisco - S/.18

Pie de limón
Merengue sobre una crema de limón en su masa de pie - S/.17

Torta de chocolate
Dos tajadas de torta de chocolate bañada en una deliciosa crema de chocolate y manjar. - S/.19

Mousse de chocolate
La especialidad de la casa. ¡Hay que probarlo! - S/.16.5

Disfruta nuestros postres con una porción de helado de vainilla por solo 7 soles adiciónales!

Cocteles

Clásico Pisco Sour	*S/. 22*	**Orgasmo**	*S/. 28*
con macerado de casa	*S/. 24*	**Piña Colada**	*S/. 25*
Chilcano de Pisco	*S/. 22*	**Manhatan**	*S/. 26*
con macerado de casa	*S/. 24*	**Negroni**	*S/. 30*
Mojito	*S/. 23*	**Margarita**	*S/. 24*
Cuba libre	*S/. 21*	**Frozen Daiquiri**	*S/. 24*
Gin Tonic	*S/. 27*	**Caipiriñas**	*S/. 23*
Cóctel de algarrobina	*S/. 30*	**Vokca Tonic**	*S/. 27*
Machu picchu	*S/. 30*	**Shot de macerado de la casa**	*S/. 18*
Cóctel espresso martini	*S/. 30*		

Pregunta por las variedades de sabores de macerados de la casa