



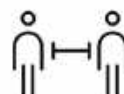
**DE NUESTRA DESPENSA
Y COCINA A TU CASA**

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.



PLATOS DE INVIERNO

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!!!.

SOPA CRIOLLA - 35 (L*)

Clasica sopa casera con tomate, lomo fino, pasta artesanal fresca, huevo a la inglesa, oregano tostado y pangrattato

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

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

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

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

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

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

PULPO CON LENTEJAS - 46 (G | L* | V*)

Pulpo de la ciudad de Ilo en Moquegua macerado con chimichurri sobre guiso caldoso de lentejas con mejillones

SECO LIMEÑO DE CARRILLERA - 48 (L*)

Seco cremoso de carrillera de ternera cocido a la olla lentamente sobre frejoles y pallares verdes con arroz con choclo

PANCETA ROSTIZADA - 55 (L*)

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

¡EDICION LIMITADA! CODILLO CROCANTE ESTILO NORTE CHICO - 68 (L*)

1 pieza de 1 kilo | Codillo crocante macerado y cocido lentamente con naranja agria y Chicha de jora con yuca suave y arroz arverjado

MATRIA COCINA

PLATOS CALIENTES

Nuestros platos calientes en envases BIO listos para comer en casa... Tambien los puedes pedir como CASI LISTO!!!.

LA PIZZA MADRE - 39 | 8 cortes

Pizza grande artesanal con nuestro pomodoro, mozzarella y chorizo iberico

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

Lentejas cocidas al dente con vegetales de estacion, 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

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

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

DULCES

EL ALFAJOR - 25 (V*)

Cinco capas de alfajor con manjar blanco casero

TORTA TRUFADA DE CACAO - 28 (V*)

Fondant de Cacao peruano Amazona 72% de origen San Martin con trufa y virutas de Amazona 55%



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

300 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 | SALSAS POMODORO ESTILO MATRIA - 20

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

250 gramos | SALSAS 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 FREJOS 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!

150 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 - 33

¡Pregunta por el sabor de la semana!

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%

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

TINTO


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


MATRIA COCINA Y DESPENSA


RECOJO o REPARTO




1. ¿CÓMO PEDIR?


 +01 422 2784



 +51 922 277 637

 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

3. RECOJO O REPARTO:



RECOJO:

Lunes - No atendemos
De martes a sábado de 12 a 8pm.
Domingo de 11 a 5pm.
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

**¡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**