



MORENA

— PERUVIAN KITCHEN —

— BEBIDAS —

NATURALES Y ARTESANALES

15

- Soda de naranja
- Soda de hierba luisa
- Soda de mango
- Chicha morada
- Limonada de hierba luisa
- Limonada clásica
- Ice tea de durazno y menta
- Tropical (Maracuyá & mandarina, cubierta con espuma de piña)

GASEOSAS | AGUAS

- Coca Cola 9
- Inca Kola 9
- Agua Munay (sin gas) 12
- Agua Munay (con gas) 12

Precios en Soles, incluyen impuestos

— BAR —

COCTELES

Pisco Sour Clásico (Pisco, limón, jarabe de goma)	28
Maracuyá Sour (Pisco, maracuyá, jarabe de goma)	28
Chicha Morada Sour (Pisco, maíz morado, jarabe de goma)	28
Chilcano (Pisco, ginger ale, limón)	28
Pisco Punch (Pisco, jugo de piña, limón, frutas frescas)	32
Chicha Punch (Maíz morado, piña, limón, frutas frescas)	32
Cuscotini (Gin, pisco, jugo de limón, menta, pepino)	32
Mojito del Día (Ron blanco, limón, fruta de estación, menta)	32
Negroni de Fresas (Gin, campari macerado en fresas, vermouth rosso)	38
La Catedral (Ron, pisco, maracuyá, piña, naranja, muña)	32
Pasión de Altura (Pisco, caña alta, frambuesa, mandarina, naranja)	32

VINOS

ROJOS

	(COPA BOTELLA)
Tabernero (Perú) (Cabernet Sauvignon)	25 85
Cousiño Macul (Chile) (Cabernet Sauvignon)	28 105
Intipalka (Perú) (Syrah)	27 95
Escorihuela Gascon (Argentina) (Malbec)	115

BLANCOS

	(COPA BOTELLA)
Tabernero (Mezcla de Chardonnay, Chenin Blanc & Sauvignon Blanc)	25 85
Intipalka (Perú) (Sauvignon Blanc)	28 95
Finca las Moras (Argentina) (Sauvignon Blanc)	28 98

CERVEZAS

Cusqueña (Dorada, negra o trigo)	14
Cerveza Artesanal local	18

Precios en Soles, incluyen impuestos

— PARA COMENZAR —

GUACAMOLE DEL HUERTO

Palta fresca al mortero, zapallo loche confitado, aji limo, culantro, queso de cabra, quinua crocante, crackers de semillas

32

CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO

Croquetas de pastel de choclo, queso andino, salsa huancaína, ceniza de cebolla

32

BRUSCHETTAS DE CHORIZO

Pan de la casa, chorizo andino, queso artesanal, cebolla caramelizada, salsa chimichurri

25

BRUSCHETTAS DE ZAPALLO

Pan de la casa, zapallo asado, queso de cabra, avellanas caramelizadas, miel silvestre

25

— ENTRADAS —

ANTICUCHOS DE ALPACA

Trozos de alpaca marinada, choclo con queso andino, papas nativas, salsa de ocopa casera

45

CAUSA MORENA

Tartar de trucha fresca acevichada, masa de papa andina en tinta de calamar, huevo de codorniz, tomate cherry, palta, salsa huancaína, crocante de yuca

40

PAPA RELLENA

Croquetas de papa estilo Morena, relleno de carne y verduras, maní, ají, salsa criolla, salsa de rocoto huancaína

38

CAUSA CROCANTE

Masa de papa andina crocante, pollo deshilachado, alioli de la casa, palta, huevo, tomate, aceituna, salsa huancaína

40

CEVICHE DE TRUCHA

Trucha fresca de altura, leche de tigre de alcachofa, ají limo, puré de camote, maíz tostado, aceite de hierbas verdes

42

CARPACCIO DE BETARRAGA

Láminas de betarraga, praliné de nueces, queso de cabra, tomate cherry, mousse de queso y ajos, reducción de balsámico, salsa de cítricos y romero

40

SOPA CASERA

(Perfecto para el mal de altura)

Pollo de chacra, papa nativa, fideo, huevo, canchita, hierbas

28

— FONDOS —

TRUCHA A LA PARRILLA

Trucha fresca a la parrilla, salsa anticuchera, papas andinas, salsa chimichurri, ensalada del huerto

54

PANCETA CROCANTE

Panceta de cerdo confitado, chupe de olluco, salsa de chancaca, pisco y hierba buena

54

OSOBUCO

Osobuco cocido por 8 horas, puré de papa andino, vegetales bebés, hongos de temporada

58

CUY CROCANTE

Cuy crocante marinado en hierbas tradicionales, papas nativas, tamal cusqueño, salsa criolla

69

GNOCCHIS DE AJÍ DE GALLINA

Salsa de ají de gallina cremosa, gnocchis caseros, pecanas, aceitunas, queso artesanal

52

LOMO SALTADO MORENA

Lomo fino de res, verduras, papas andinas, risotto de quinua, salsa huancaína, hierbas

58

— FONDOS —

ARROZ CON MARISCOS

Arroz estilo risotto, mariscos frescos a la parrilla, ajíes peruanos, chalaquita, al horno a la leña

54

ALPACA

Medallones de alpaca de los andes, risotto estilo capchi andino de champiñones y habas, queso, salsa de vino tinto

62

GNOCCHIS AL PESTO

Gnocchis hechos a mano, pesto casero peruano, hierbas frescas, tomate cherry rostizado, nueces caramelizadas, queso parmesano, hojas del valle

48

ENSALADA DEL VALLE

Hojas de mezclum local, palta, fresas braseadas, queso andino a la plancha, tomate cherry, vinagreta balsámica y de frutos rojos, pistacho, cebolla

40

LOCRO DE QUINUA

Guiso de zapallo cresco, mix de quinua, huacatay, habas, choclo

42

HAMBURGUESA DOBLE

Hamburguesas de res hechas en casa, cebolla a la plancha, tocino, tomate, lechuga, queso, papas fritas, salsa de hamburguesa

40

Precios en Soles, incluyen impuestos

 = VEGANO

 = VEGETARIANO

— POSTRES —

CACAO

Helado de chocolate peruano, brownie,
mousse de chocolate, maní triturado caramelizado,
salsa de chocolate

25

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée de vainilla, frambuesa, bizcotela,
mousse de chocolate blanco, pistacho

25

PANNACOTTA

Pannacotta de café, peras caramelizadas en
alcohol de caña andina

25

AFFOGATO CON CHURROS

churros, dulce de leche, café, helado de vainilla

25

Precios en Soles, incluyen impuestos


— CAFÉ & CHOCOLATE —

Americano	9
Espresso	9
Macchiato	10
Cappuccino	11
Latte	11
Chocolate caliente con Marshmallows	13

— INFUSIONES — DE HIERBAS NATURALES

Manzanilla	15
Hierba buena	15
Coca	15
Hierba luisa & Jengibre	15
Muña (Menta andina)	15
Té negro	15
Té Morena (Mezcla especial de especias locales)	18
Té Piteado (Té negro, limón, pisco)	20

Precios en Soles, incluyen impuestos



Tú nos inspiras

¡Muchas gracias!

Lisete, Luke
&
TODO EL EQUIPO DE
GRUPO MORENA