

The background of the entire page is a light, repeating pattern of various flowers and leaves in a muted, earthy color palette. The pattern is subtle and serves as a decorative backdrop for the central text.

# 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

# — BAR —

## COCTELES

Pisco Sour Clásico (Pisco, limón, jarabe de goma)	29
Maracuyá Sour (Pisco, maracuyá, jarabe de goma)	29
Chicha Morada Sour (Pisco, maíz morado, jarabe de goma)	29
Chilcano (Pisco, ginger ale, limón)	29
Pisco Punch (Pisco, jugo de piña, limón, frutas frescas)	32
Chicha Punch (Pisco, 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)	34
Pasión de Altura (Pisco, caña alta, frambuesa, mandarina, naranja)	34

## CERVEZAS

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

## — PARA COMENZAR —

### GUACAMOLE DEL HUERTO

32

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

### CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO

32

Croquetas de pastel de choclo, queso andino, salsa Huancaína, ceniza de choclo

### BRUSCHETTAS DE CHORIZO

28

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

### BRUSCHETTAS DE ZAPALLO

28

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

# — ENTRADAS —

## ANTICUCHOS DE ALPACA

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

46

## 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 y quinua estilo Morena, relleno de carne y verduras, maní, ají, salsa criolla, salsa de rocoto Huancaína

42

## 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

46

## 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

32

## SOPA CRIOLLA

(Sopa de fideos con carne y especias)

Trozos de filete de ternera, caldo de tomate y ají, pasta delgada, crema de leche, huevo, orégano, servido con pan artesanal

36

# — FONDOS —

## TRUCHA A LA PARRILLA

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

56

## PANCETA CROCANTE

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

56

## OSOBUCO

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

60

## CUY

Cuy dorado marinado en hierbas tradicionales, papas nativas, tamal cusqueño, choclo, 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

62

# — FONDOS —

## ARROZ CON MARISCOS

Risotto de mariscos frescos gratinados, ajíes peruanos, chalaquita

56

## ALPACA

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

64

## 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 bebé

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

28

### **CRÈME BRÛLÉE**

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

26

### **PANNACOTTA**

Pannacotta de café, peras caramelizadas en  
alcohol de caña andina

26

### **AFFOGATO CON CHURROS**

churros, dulce de leche, café, helado de vainilla

26

## — 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



Tú nos inspiras

*¡Muchas gracias!*

Lisete, Luke  
&  
TODO EL EQUIPO DE  
GRUPO MORENA