



MORENA

— PERUVIAN KITCHEN —



— BEBIDAS —

NATURAL Y ARTESANALES

15

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

GASEOSAS | AGUAS

- | | |
|----------------------|----|
| Coca Cola | 12 |
| Inca Kola | 12 |
| Agua Munay (Sin gas) | 10 |
| Agua Munay (Con gas) | 10 |

Precios en Soles, incluyen impuestos

— BAR —

COCTELES

Pisco Sour Clásico (Pisco, limón, jarabe de goma)	30
Maracuyá Sour (Pisco, maracuyá, jarabe de goma)	30
Chicha Morada Sour (Pisco, maíz morado, jarabe de goma)	30
Chilcano (Pisco, ginger ale, limón)	32
Pisco Punch (Pisco, jugo de piña, limón, frutas frescas)	34
Chicha Punch (Pisco, maíz morado, piña, limón, frutas frescas)	34
Cuscotini (Gin, pisco, jugo de limón, menta, pepino)	34
Mojito del Día (Ron blanco, limón, fruta de estación, menta)	34
La Catedral (Ron, pisco, maracuyá, piña, naranja, muña)	36
Pasión de Altura (Pisco, caña alta, frambuesa, mandarina, naranja)	36
Negroni de fresa (Gin, campari marinado en fresas, vermouth rosso)	40

CERVEZAS

Cusqueña (Dorada, negra o trigo)	14
Cerveza Artesanal local	20

Precios en Soles, incluyen impuestos

— PARA COMENZAR —

GUACAMOLE DEL HUERTO

32

Palta fresca al mortero, zapallo loche confitado, aji 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.

LANGOSTINOS AL AJILLO

42

Salteados al ajo y aji, chorizo artesanal, salsa chimichurri con ajíes braseados, vino blanco, aceite de oliva, pan de la casa.

BRUSCHETTAS DE CHORIZO

36

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

Precios en Soles, incluyen impuestos

 = VEGETARIANO

— ENTRADAS —

ANTICUCHOS DE ALPACA

46

Trozos de alpaca marinada, choclo con queso andino, papas nativas.

CAUSITA LIMEÑA

40

Causa de papa andina, pollo deshilachado, mayonesa, palta, tomate, pimienta, aceitunas.

TIRADITO AL ESTILO JOSÉ

46

Láminas de trucha de altura, leche de tigre amarilla, palta, camote, chalaquita, quinua.

CEVICHE BARRIO

48

Pesca del día, chicharrón de calamar, leche de tigre, cebolla, ají limo, servido con choclo andino y camote glaseado.

CEVICHE DE TRUCHA

46

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

SOPA CASERA

32

(Perfecto para el mal de altura)

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

SOPA CRIOLLA

36

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

Precios en Soles, incluyen impuestos

— FONDOS —

OSOBUCO

66

400 gr. Osobuco cocido por ocho horas, puré de papa andino, vegetales bebés, hongos de temporada.

ALPACA

64

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

LOMO SALTADO MORENA

62

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

LOMO SALTADO CLÁSICO

62

Lomo fino de res, verduras, papas fritas, arroz.

CUY

79

Cuy dorado marinado en hierbas tradicionales, papas nativas, rocoto relleno, choclo con queso andino, salsa criolla.

PANCETA DE CERDO

58

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

Precios en Soles, incluyen impuestos

— FONDOS —

MAR Y TIERRA

66

Tallarín saltado en salsa nikkei, trozos de lomo fino y langostinos al wok, cebolla, ajíes peruanos, tomates.

GNOCCHIS DE AJÍ DE GALLINA

56

Salsa de ají de gallina cremosa, gnocchis caseros, pecanas, aceitunas, queso parmesano.

TRUCHA

58

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

ARROZ CON MARISCOS

68

Mix de mariscos frescos, queso parmesano, arroz mezclado con una crema deliciosa de especias peruanas, salsa criolla.

EL TRÍO

72

Ceviche Clásico, Arroz con Mariscos, Jalea (Mariscos fritos).

MORENA BURGER

40

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

Precios en Soles, incluyen impuestos

— VEGETARIANOS —

ENTRADAS

CARPACCIO DE BETARRAGA **GF**

40

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

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.

FONDOS

GNOCCHIS AL PESTO

48

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

ENSALADA DEL VALLE **GF**

44

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

QUINUA **GF** **V**

46

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

Precios en Soles, incluyen impuestos

V = VEGANO

GF = LIBRE DE GLUTEN

— POSTRES —

CACAO

28

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

CRÈME BRÛLÉE

28

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

TEXTURA DE CHOCOLATE PERUANO

28

Brownie y mousse de chocolate, cubierto con más chocolate, acompañado de helado de chocolate, naranja y avellanas.

AFFOGATO CON CHURROS

26

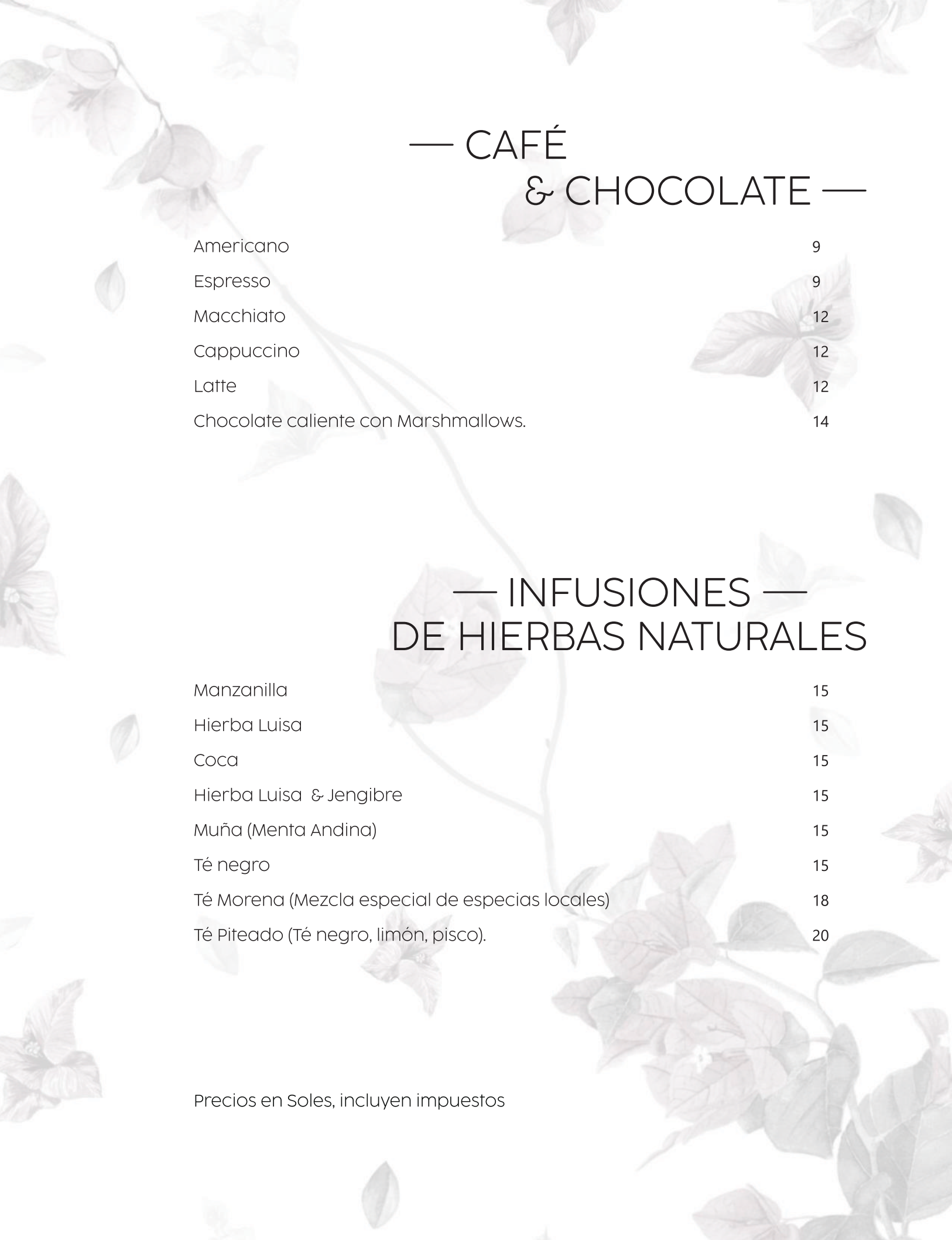
Churros, dulce de leche, café, helado de vainilla.

PANNACOTTA

26

Pannacotta de coco, servido con mango, maracuyá, acompañado de bizcotela.

Precios en Soles, incluyen impuestos



— CAFÉ & CHOCOLATE —

Americano	9
Espresso	9
Macchiato	12
Cappuccino	12
Latte	12
Chocolate caliente con Marshmallows.	14

— INFUSIONES — DE HIERBAS NATURALES

Manzanilla	15
Hierba Luisa	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

The background of the entire image is a light, repeating pattern of stylized flowers and leaves in a muted sage green color. The flowers have five petals and a small center, while the leaves are simple, rounded shapes. The pattern is scattered across the white background, creating a delicate and elegant feel.

¡Muchas gracias!



Lisete, Luke
&
EQUIPO MORENA