

MORENA

— PERUVIAN KITCHEN —

— PARA COMENZAR —

GUACAMOLE DEL HUERTO

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

36

CROQUETAS DE CHOCLO Y QUESO

Choclo cremoso en pastel, queso andino con cremosa huancaína y cebolla en ceniza.

38

ROLLITOS DE ARROZ Y PATO

Crujiente roll de arroz jugoso y pato, servido con cremosa huancaína trufada.

46

CONCHAS DE EXPLOSIÓN

En ponzu de rocoto y maracuyá, chalaquita picosa y crocantes.

48

TACO SUREÑO

Chuleta vetada de trucha a la parrilla, chalaquita de aguacate y mayo picante.

38

 = VEGETARIANO

Precios en Soles, incluyen impuestos

— ENTRADAS —

BRASA DE ALPACA EN ANTICUCHADA

48

Lomito de alpaca marinado en especies de ajíes, choclo crocante, textura de papas con mayo de ajíes y ensaladilla crocante.

LA CAUSA EN MANIFESTACIÓN

52

Masa de papa con ajíes y trucha en texturas, vegetación expuesta, aliolis con harto sabor y mariscos crocantes.

TARTARE SÚPER BONDADOSO

46

El lomito se pone más bonito, palta con salsas ponzu de rocoto en jugos orientales y crocantes con mucha textura.

LANGOSTINO Y VONGOLE

68

Langostinos jumbos braseados en salsa de ají y vino blanco, cremoso puré de papa, con palta fresca y brotes de temporada con hojuelas de ajo.

CEVICHE MISTERIOSO Y CALLEJERO

66

Pesca del día, pulpo, langostinos, leche de tigre arrocotada que es una locura y crunchi de calamar.

— ENTRADAS —

TIRADITO MEDITERRÁNEO DE HARTO RECORRIDO

54

Trucha y conchas ahumadas en leche de tigre del mediterráneo que es una locura, chips de ajo.

PULPO ASADO Y LA OLIVA

58

Tosta de pulpo con jugos de la oliva acevichado con palta tatenado con crema de sacha tomate y crocante de los andes.

MUCHAME BIEN BONITO

52

Trucha curada, punta de palta y tomates con pesto de orégano y ajo rostizado, acompaña lo con su pan de casa.

SOPA CASERA

32

(Perfecto para el mal de altura)
Pollo de chacra, papa nativa, fideo, huevo, canchita, hierbas.

SOPA CRIOLLA DE ANTAÑO

40

Simple, pero nada modesta, sustancia de lomo fino en aderezo criollo, y pan chato y el resto ya lo conocemos.

—FONDOS—

OSOBUCO BRASEADO

70

400 gr. Osobuco que se deshace con jugos de estofado, cremoso de tubérculo andino, vegetales bebés, textura de hongos de temporada y ensalada de microgreens.

ALPAQUITAY

72

Filete andino de alpaca al pepper steak, acompañado de risotto de altura y espárragos al carbón.

LOMO SALTADO MORENA

70

Lomo fino al wok, con vegetales en jugos especiados, papas rotas y risotto de quinua en huancaina cremosa.

LOMO SALTADO CLÁSICO

66

Lomo fino al wok, con vegetales en jugos especiados, papas rotas y arroz con choclo y mantequilla.

MISTER CUY AL WOK

89

Arroz al wok y vegetales, acá viene la experiencia, 1/2 cuy crocante, hongos anticucheros, huevo honsen y su dulce y crocante.

CRISPY Y BUTA

66

Panceta crocante jugosa, con salsa agridulce ligeramente picante y cremoso de camote horneado y el toque fresco de cebollín.

MAR Y TIERRA

70

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

— FONDOS —

ASADO DE TIRA NORTEÑO

74

Harto loche y chicha de jora cocido por 18 horas, con explosión de agnolotti.

GALLINA AL AJÍ CREMOSO

56

Suave ave en crema de ají dorado, tosta de gnocchi caseros, pecanas, aceituna, queso parmesano.

TRUCHA FASHION

62

La pesca en parrilla ahumada, con una salsa de mucho limón, mantequilla, alcaparras y tomates cherry, con puré de papa, espárragos tostados todo rústico.

NUESTRO ARROZ CON MARISCOS 1.0

72

Mix de mariscos de temporada, mucha cremosidad, alioli de ajo, chalaquita, hojas del huerto.

ARROZ MELOSO DE NORTE

76

Trucha tostada y espárrago envueltos en arroz, mariscos, loche y cerveza con chalaca de chocho.

MORENA BURGER

40

Jugosa carne prensada en queso, aguacate, cebolla dulce, tocino, tomates, lechuga, salsa del chef y pan brioche tostado y sus papas nativas revueltas en queso.

DECUSTACIÓN DEL MAR

82

Ceviche Clásico, Arroz cremoso de mariscos, Mariscos al crocante.

— VEGETARIANOS —

AGUACATE A LA BRASA

38

Todo en sabor a fuego, huevo honsen en salsa de campo y microgreens.

GUACAMOLE DEL HUERTO

36

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

EMULSIÓN DE GARBANZO Y SÉSAMO (V)

42

Con sésamo y oliva virgen extra, zanahorias asadas, cherry confitados, pan artesanal, fruta exótica y pistachos garrapiñados.

CROQUETAS DE CHOCLO Y QUESO

38

Choclo cremoso en pastel, queso andino con cremosa huancaína y cebolla en ceniza.

QUINUA SALAD (GF)

46

Vinagreta de tomates salvajes, queso andino en leche de tigre el resto todo verde.

AGNOLOTTIS NORTEÑOS

56

Rellenos de muchas calabazas y grana padano envueltos en una mantequilla de hierbas aromáticas y vegetales rostizados y aire de castaña.

RISOTTO BOSCO

52

Emulsionado con hongos salvajes, mantequilla trufada y queso maduro, todo un jardín.

(V) = VEGANO

(GF) = LIBRE DE GLUTEN

Precios en Soles, incluyen impuestos

— POSTRES —

CACAO

30

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

CRÈME BRÛLÉE

30

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

TEXTURA DE CHOCOLATE PERUANO

30

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

AFFOGATO CON CHURROS

28

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

PANNACOTTA

28

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

¡Muchas gracias!



Lissete, Luke
&
EQUIPO MORENA