

La Carta



MORADO



Un buen lugar satisface por su sabor y por la experiencia.

Celebramos el buen comer y el comer bien.

Equilibramos el placer de deleitar al paladar con aquello que te hace sentir bien, completando una experiencia gastronómica que no queremos que se acabe.

Notas y sabores de todo el mundo, con nuestro toque propio que te invitamos a probar.

Ocupá un lugar, activá tus sentidos y **disfrutá de a poco.**



MORADO



Arancini capresse

Entradas

Mix de Carnes	Gs.92.000
Trozos de lomo y pollo, zuchinni, berenjenas y papas grilladas acompañada con una salsita de la casa.	
Ceviche	Gs.65.000
De tilapia marinada en jugo de limón con un toque de hierbas, batata y cebolla.	
Bruschettas en Pan	Gs.78.000
Salmón ahumado, caprese, queso brie, fungi.	
Provoleta	Gs.48.000
Con tomate, orégano y albahaca.	
Bastoncitos de zanahoria y apio	Gs.38.000
Dressing: Cream cheese con un toque de pimienta.	
Romanitas de Surubí	Gs.98.000
Dressing: Salsa tártara.	
Arancini capresse	Gs.55.000
Con base de mermelada de tomate y emulsión de albahaca.	





"En la cocina y en el amor, las recetas perfectas no existen,
pero eso no impide que sigamos experimentando."

In the kitchen and in love, perfect recipes don't exist, but that doesn't stop us from experimenting.



Sopa dúo

Sopas

Cazuela de Surubí	Gs. 86.000
Cubos de surubí con vegetales, arvejas y papas rebajados a la crema.	
Bisquet de Camarones	Gs. 88.000
Camaroncitos, verduras, fideos de arroz y toque de crema.	
Clásica de verduras	Gs. 38.000
Sopa dúo	Gs. 46.000
Combinación de puerro y calabaza con un toque de leche.	
Tomate con Crotones	Gs. 48.000
Con un toque de panceta y ajo.	
De pollo	Gs. 58.000
Tiritas de pollo, mix de verduras con un toque de limón y jengibre.	
Crema de Cebolla	Gs. 52.000
Cebollas rehogadas en vino, crema y especias, con tostadita al ajillo y queso.	





Don Joaquín

Grillados del Chef

Bife de Chorizo	Gs. 98.000
Con torres de vegetales grilladas y salsa demiglace.	
Lomito	Gs. 98.000
con papas a la crema.	
Tomahawk	Gs. 148.000
Con batatas salteadas y salsa criolla.	
Don Joaquín	Gs. 110.000
Lomito con cebolla caramelizada y huevos poche acompañado de arroz quesú.	
Surubí	Gs. 112.000
Con salsa roquefort acompañado de papas doradas.	
Surubí mediterráneo	Gs. 120.000
Con salsa de camarones acompañado de risotto cuatro quesos.	
Tilapia	Gs. 86.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.	
Salmón	Gs. 112.000
Con salsa roquefort acompañado con panaché de verduras.	
Salmón mediterráneo	Gs. 120.000
Con salsa de camarones acompañado de risotto cuatro quesos.	
Pollo	Gs. 82.000
Con salsa de coco acompañado con arroz multicolor.	



Grillado Clásico

Grillados clásicos

Bife de Chorizo	Gs. 88.000
Lomito	Gs. 88.000
Surubí	Gs. 98.000
Salmón	Gs. 102.000
Tilapia	Gs. 78.000
Pollo	Gs. 72.000

Los grillados clásicos van acompañados de una ensalada mix de verdes con tomates cherry y verduras grilladas (zanahoria, mix de morrones y berenjenas).



LAC*CAESAR

by
MORADO



Ensaladas de la Granja

Thor	Gs. 68.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubos, panceta, queso emmenthal y choclo. Dressing: alcaparra y mayonesa.	
Thor media	Gs. 54.000
Mykonos	Gs. 68.000
Roast beef, acelga japonesa, lechuga, alcaparra, tomate cherry, huevo de codorniz. Dressing: salsa inglesa reducida.	
La Caesar	Gs. 58.000
Pollo juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, panceta. Dressing: salsa caesar.	
La Caesar media	Gs. 48.000
Champs Elysees	Gs. 58.000
Pollo juliana, hojas verdes, tomate cherry, nuez, huevo de codorniz. Dressing: salsa roquefort.	
Veneciana	Gs. 68.000
Pechuga de pollo grillado, zucchini grillado, brote de soja, espárragos, berenjenas grilladas, mix de morrones. Dressing: salsa de soja y aceite de sésamo.	
Minerva	Gs. 58.000
Pollo en juliana, acelga japonesa, lechuga, manzana verde, zanahoria, nuez, apio, queso emmenthal. Dressing: mayonesa reducida, pimienta y orégano.	
Oriental	Gs. 62.000
Lomito en juliana, hojas verdes, brotes de soja, morrones, zanahorias. Dressing: salsa shangai.	
Cucumis	Gs. 68.000
Cerdo glaseado, batata en cubos, lechuga mantecosa, lechuga morada, repollo, nuez, zanahoria. Dressing: mayonesa especial de la casa.	



“En la cocina y en la vida, la clave
está en **sazonar con el corazón.**”

In the kitchen and in life, the key it's to season with the heart.

Ensalada **Gravlax**

Ensaladas de la Huerta

Octavio	Gs.58.000
Lechuga mantecosa, lechuga morada, huevo, tomate cherry, mix de hongos panceta. Dressing: mayonesa con un toque de cúrcuma y curry.	
Sófocles	Gs.48.000
Lechuga Mantecosa, tomate seco, rúcula y nuez. Dressing: miel, aceto y mostaza.	
Caribeña	Gs.58.000
Zanahoria en tiras, lechuga mantecosa, palmito, tomate, rucula, huevo, choclo. Dressing: mayonesa con aji picante.	
Basilea	Gs.44.000
Tomate, mix de hojas verdes, cebolla morada, mozzarella fresca, rúcula, crotones. Dressing: reducción de miel y aceto balsámico.	
Caprese	Gs.54.000
Tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceitunas negras.	

Ensaladas del Mar

Del mar	Gs.78.000
Camarones, lechuga morada, arroz negro, tomate cherry, cebolla morada, choclo. Dressing: salsa verde.	
Renoir	Gs.78.000
Salmón ahumado, lechuga morada, lechuga mantecosa, alcaparra, rúcula y acelga japonesa. Dressing: vinagreta.	
Victoria	Gs.86.000
Camarones, lechuga mantecosa, apio, palta, manzana verde, almendras y crotones. Dressing: salsa cocktail.	
Exótica	Gs.78.000
Surubi grillado, hojas verdes, mango, palta, morrones rojos y verdes. Dressing: Reducción de coco y curry.	
Gravlax	Gs.78.000
Salmón gravlax, lechuga mantecosa, acelga japonesa, semilla de girasol maní y quinoa. Dressing: Salsa de la casa.	



Pasta Romesco

Pastas

Del Mar	Gs.110.000
Fetuchini con Mariscos.	
Caprese	Gs.68.000
Spaghetti con tomate cherry, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca.	
Morado	Gs.78.000
Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.	
Malfatti	Gs.68.000
Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados	
Romesco	Gs.98.000
Spaguetti negro con salsa romesco y camarones.	

Risotto

Con pollo	Gs.84.000
Con fungi	Gs.88.000
Con camarones	Gs.110.000
Con cerdo	Gs.78.000





Sandwich Caesar

Sandwiches gourmet

Opciones de panes: pan pita, pan árabe y pan baguette.

Francés	Gs.52.000
Champiñones, queso mozzarella y pollo grillado con un toque de queso crema.	
La Caesar	Gs.48.000
La clásica ensalada hecha en pan.	
Árabe	Gs.56.000
Pollo o lomito en juliana grilladas con tomate y queso mozzarella.	
Mediterráneo	Gs.48.000
Aceitunas, huevo duro, queso mozzarella, jamón crudo, tomate y rúcula.	
De campo	Gs.48.000
Queso mozzarella, jamón crudo, pesto de rúcula y tomate seco.	

Todas las tartas, omelettes y sandwiches van acompañadas de una ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.





Tartas

Acelga y Espinaca	Gs.48.000
Zucchini	Gs.48.000
Pollo con Catupiri	Gs.56.000
Atún	Gs.58.000
Salmón	Gs.62.000

Omelettes

De verduras	Gs.38.000
Jamón, queso y tomate	Gs.42.000

Todas las tartas, omelettes y sandwiches van acompañadas de una ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.



“La risa es como el postre,
para ella siempre hay espacio”

Laugh if like dessert, there's always room for it.



Semiesfera de **Chocolate**

Postres

Crepes de dulce de leche	Gs. 38.000
Lemon cheesecake	Gs. 38.000
Steusselkuchen con helado	Gs. 38.000
Crema de papaya	Gs. 32.000
Brownie con helado	Gs. 48.000
Semiesfera de chocolate	Gs. 48.000
Con coulish y helado 4 leches.	
Brochetas de frutas	Gs. 38.000
Frutas de estación con un toque de miel.	



The background is a dense, repeating pattern of various tropical leaves in shades of green and yellow-green against a dark background. The leaves include palm fronds, monstera leaves with characteristic holes, and other broad-leafed plants.

disfrutá de a
poco
MORADO

