



M O R A D O
Carta



Brunch

platos nuevos

Fit

Bowl Morado	28.000
Granola, frutas de estación, yogurt natural y un toque de miel.	
Tostadas	22.000
Dos tostadas de pan lactal, acompañado de mermelada light y queso crema.	
Tapioca capresse	22.000
Tapioca rellena de queso, tomate y albahaca.	
Huevos revueltos	28.000
Medialunas	6.000

Café

Expresso	12.000
Expresso Doble	14.000
Cortado	12.000
Cortado Doble	14.000
Con leche	18.000
Capuchino	20.000

Brunch

platos nuevos

Clásicos

Huevos Benedictinos 46.000

Dos huevos pochados en pan de molde, con jamón serrano o salmón ahumado
Acompañado con ensalada de temporada y nuestra salsa holandesa.

Tostada de la huerta 38.000

Dos huevos pochados con un toque de almendras caramelizadas en colchón de
rúcula, palta y tomate cherry.

Huevos revueltos 28.000

Croque madame 32.000

Mixto de jamón y queso 20.000

French Toast 22.000

Dos rebanadas de pan lactal, suavemente salteadas en manteca, canela y miel.

Medialunas 6.000

Croissant caliente 15.000

Relleno de jamón y queso.

Chipitas 10.000

Seis unidades.

Mbeju clásico 14.000

Entradas

Brusquetas en Pan 78.000
Salmón ahumado, caprese, queso brie, fungi

Camarones al panco 98.000
Dressing: Con salsa cocktail

Provoleta 38.000
Con oliva, orégano, pimienta, tomate, y albahaca

Bantoncitos de zanahoria 32.000
Dressing: Cream cheese con pimienta

Mix de carnes 92.000
Pollo, lomito, zuchinni, berenjenas y papas grilladas
Dressing: salsa de soja, salsa picante

Berenjenas y mariscos 98.000
Camarones al ajillo, mejillones, calamares, pulpo, berenjena y zuchinni grillado

Romanitas de surubi 94.000
Dressing: Salsa tartara

Tabla de Quesos y Jamones..... 72.000
Variedad de quesos, jamones y frutos secos

Sopas

Cazuela de Surubí 86.000
Cubos de Surubí con vegetales, arvejas y papas rebajado a la crema.

Bísquet de Camarones 88.000
Camaroncitos, verduras, fideo de arroz y un toque de crema.

Criolla 58.000
Trozos de lomito, pure de tomate natural, verduras y fideo de cabello de angel.

Clásica de Verdura 38.000

Tomate con crotones 46.000
Con un toque de panceta y ajo.

De pollo 52.000
Tiritas de pollo, mix de verduras con un toque de limón y jengibre.

Crema de cebolla 46.000
Cebollas rehogadas en vino, crema y especias, con tostadita al ajillo y queso.

Vori vori 42.000

Grillados del Chef

Bife de Chorizo 92.000
Acompañado con torres de vegetales grillados y salsa demiglase.

Lomito 92.000
Acompañado con papas a la crema.

Tomahawk 128.000
Acompañado de batata salteadas en ajo y perejil.

Don Joaquín 110.000
Lomito con cebolla caramelizada y 2 huevos poche acompañado con arroz queso.

Surubí 110.000
Con salsa roquefort y papas doradas con un toque de oliva.

Surubí mediterráneo 112.000
Con salsa de camarones acompañado de risotto cuatro quesos

Tilapia 86.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.

Salmón 112.000
Con salsa roquefort y panache de verduras.

Pollo 76.000
Con salsa de coco y arroz multicolor.

Pollo al Cassis 82.000
Acompañado con arroz queso.

Ojo de bife 110.000
Acompañado con ensalada Veronica: Rúcula, mango, cebolla morada, aguacate.
Dressing: Picante

Grillados clásicos

Bife de chorizo 78.000

Lomito 78.000

Pollo 62.000

Surubí 96.000

Tilapia 78.000

Salmón 98.000

Los grillados clasicos van acompañados de una ensalada de mix de verdes con tomate cherry y verduras en juliana zanahoria, locote rojo, zuchini y berenjenas.

Ensaladas de la Huerta

Sófocles	48.000
Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula y nuez. Dressing: Miel, aceto y mostaza.	
Isadora	48.000
Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula, queso camembert. Dressing: Aceite de oliva.	
Octavio	58.000
Mix de lechuga, rúcula, panceta, mix de hongos, huevo, tomate, choclo. Dressingde: Mayonesa con toque de curry y cúrcuma.	
Caribeña	58.000
Zanahoria en tiras, lechuga mantecosa, palmito, tomate, rúcula, huevo, choclo. Dressing: Mayonesa con aji picante.	
Basilea	42.000
Tomate, mix hojas verdes, cebolla morada, mozzarella fresca, rucula, crotones. Dressing: Reduccion de miel y aceto balsamico.	
Caprese	52.000
Tomate, muzarella fresca, albahaca y acitunas negras Dressing: Aceite de oliva y pesto de rúcula.	

Ensaladas del Agua

Del Mar	78.000
Camarones, lechuga morada, arroz negro, tomate cherry, cebolla en julianas, choclo. Dressing: Salsa verde.	
Victoria	82.000
Camarones, lechuga mantecosa, apio, palta, manzana verde, almendras, crotones. Dressing: Salsa cocktail.	
Renoir	78.000
Salmón ahumado, lechuga morada, lechuga mantecosa, alcaparra, rúcula, acelga japonesa. Dressing: Vinagreta.	
Exótica	78.000
Surubi grillado, hojas verdes, mango, palta, morrones rojos y verdes. Dressing: Reduccion de coco y curry.	
Niza	58.000
Atún, colchon de lechuga, esparrago, huevo, tomate cherry, aceituna negras y alcaparra. Dressing: Aceite de oliva y limón.	

Ensaladas de la Granja

Oriental	62.000
Lomito en juliana, hojas verdes, brote de soja, morrones, zanahoria. Dressing: Salsa shangháí.	
Thor	62.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso ementhal y choclo. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Thor media	52.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso ementhal y choclo. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Mykonos	68.000
Roast beef, acelga japonesa, lechuga, alcaparra, tomate cherry, huevo de codorniz. Dressing: Salsa inglesa reducida.	
Caesar	58.000
Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso sardo, panceta. Dressing: Salsa caesar.	
Caesar media	48.000
Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso sardo, panceta. Dressing: Salsa caesar.	
Champs Elysees	58.000
Pollo en juliana, hojas verdes, tomate cherry, nuez, huevo de codorniz. Dressing: Salsa roquefort.	
Veneciana	68.000
Pechuga de pollo grillado, zuchini grillado, brote de soja, esparragos, berenjenas grilladas, mix de morrones. Dressing: Salsa de soja y aceite de sésamo.	
Minerva	52.000
Pollo, acelga japonesa, lechuga, manzana verde, zanahoria, nuez, apio, queso ementhal. Dressing: Mayonesa reducida, pimienta y orégano.	
Monet	58.000
Pavita, mix de lechugas, Espinaca, mix de hongos, tomate cherry, aceitunas negras. Dressing: Reduccion de mostaza.	
Chopin	58.000
Cebolla morada, manzana verde, pavita, repollo blanco, uva pasa, zanahoria. Dressing: mayonesa blanca con un toque de mostaza.	

Pastas

Del Mar 98.000
Fetuchini con Mariscos.

Caprese 62.000
Espagueti, tomate cherry, muzarella fresca, aceite de oliva y albahaca.

Morado 72.000
Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.

Con espinaca 52.000
Pippe rigatte, espinaca, cream cheese, queso parmesano, arvejas y un toque de ajo.

Malfatti 58.000
Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados.

Risottos

Con pollo 82.000

Con fungí 86.000

Con mariscos 110.000

Con rúcula 76.000
Con ragout de champiñones y hongos de pino.

Con camarones 110.000
Y un toque de limón

Con verdura 72.000

Menú kids

Fideos 38.000
Con salsa roja o blanca.

Pizza 42.000
Mini pizetas de queso muzarella y jamón.

Mini milanesitas 42.000
Con puré de papas

Tartas

Acelga y Espinaca	38.000
Zuchini	38.000
Pollo con catupiri	46.000
Atún	48.000
Salmón	52.000
Caprese	42.000

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

Omelet

De verduras	34.000
Jamón, queso y tomate	38.000
De champiñones y queso mozzarella	42.000

Todos los omelettes van acompañadas de un ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.

Sandwich Gourmet

Francés	46.000
Champiñones, queso mozzarella, pollo grillado con toque de queso crema.	
Español	42.000
Queso mozzarella, morrones y lomo ahumado.	
Caesar	44.000
La clásica ensalada hecha en pan.	
Árabe	44.000
Pollo o lomito en tiritas grilladas con tomate y queso mozzarella.	
Mediterraneo	42.000
Aceitunas, huevo duro, queso muzarella, jamon crudo, tomate y rucula.	
De campo	42.000
Queso muzarella, jamón crudo, pesto de rúcula y tomate seco.	
Atún	44.000
Tomate, lechuga y pasta de atún	

Todos los sándwich gourmet van acompañados con una ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.

Los panes pueden ser a elección: Pan Pita, Pan Árabe, Pan Baguete.

Postres

Tarta de frutilla 28.000
Solo en época.

Crepes de dulce de leche 36.000

Chesse lemon cake 36.000

Steusselkuchen con helado 28.000

Crema de papaya 36.000

Brownie con helado 38.000

bocheta de Frutas 28.000
Frutas de estación con un toque de miel.

Bebidas

Jugos naturales

Naranja	20.000
Limón	20.000
Limón, jengibre, menta	20.000
Limón, menta	20.000
Piña	20.000
Piña, menta	20.000
Piña, jengibre, menta	20.000
Frutilla	25.000

Sin alcohol

Agua sin gas	8.000
Agua con gas	8.000
Coca - Cola	8.000
Coca - Cola Zero	8.000
Sprite	8.000
Sprite Zero	8.000
Fanta naranja/guarana	8.000
Schweppes Citrus	8.000
Schweppes Tónica	8.000
Schweppes Pomelo	8.000

Sauvignon Blanc

Adobe	85.000
Colección Privada	90.000
Luigi Bosca	148.000
Matua	175.000
Rutini	210.000

Bebidas

Chardonnay

Colección Privada	90.000
Reserva Selección de Parcelas	120.000
La Mascota	130.000
Beringe	150.000
Alegoria	180.000

Malbec

Colección Privada	90.000
Gran Reserva La Escondida	100.000
Reserva Selección Privada	120.000
La Mascota	130.000
Luigi Bosca	110.000
Alegoria	110.000
Selección del Enologo	210.000
DV Catena Malbec	240.000

Cervezas

Pilsen	12.000
Stella	12.000
Corona	12.000
Heineken 650 ml.	20.000
Heineken 330 ml.	12.000
Sajonia Pale Ale	15.000
Amstel	12.000
Patagonia Amber Lager	20.000
Paulaner Blond	20.000
Chop Munich 500 ml.	12.000
Chop Munich	10.000