

M O R A D O



Sugerencias del Chef

Ceviche de Tilapia	65.000
Spaguetti Negro con Salsa Romesco y Camarones	98.000
Osobuco a la Olla con Arroz Parmesano	92.000
Empanada de morcilla	32.000

Postres

Panacota con Culie de Frutos Rojos	35.000
--	--------

Sugerencias del Chef

Ceviche de Tilapia 65.000

Spaguetti Negro con Salsa Romesco y Camarones 98.000

Osobuco a la Olla con Arroz Parmesano 92.000

Empanada de morcilla 32.000

Postres

Panacota con Culie de Frutos Rojos 35.000

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 verduras	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
Acompañado de mbeju	

Sandwich Gourmet

Francés 46.000
Champiñones, queso mozzarella, pollo grillado con un 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 lomo 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 42.000

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.

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 batatas 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 y papines al romero

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

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 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 emmental y choclo.

Dressing: Alcaparra y mayonesa.

Thor media 52.000

Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso emmental 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 parmesano, panceta.

Dressing: Salsa caesar.

Caesar media 48.000

Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, 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, zucchini grillado, brote de soja, espárragos, 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 emmental.

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.

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, mostaza 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, espárragos, huevo, tomate cherry, aceituna negras y alacaparra.

Dressing: Aceite de oliva y limón.

Pastas

Del Mar 98.000
Fetuchini con Mariscos.

Caprese 62.000
Espagueti, tomate cherry, queso mozzarella, 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 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

Postres

Tarta de frutilla 28.000
Solo en época.

Crepes de dulce de leche 36.000

Chesse lemon cake 36.000

Streuselkuchen con helado 28.000

Crema de papaya 36.000

Brownie con helado 38.000

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