

M O R A D O

Carta



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 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
Acompañado de Mbeju	

Tartas

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

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 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 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 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 <i>*Nuevo*</i>	82.000
Acompañado con arroz queso.	
Ojo de bife <i>*Nuevo*</i>	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 emmenthal y choclo. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Thor media	52.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso emmenthal 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, zuchini 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 emmenthal. 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.

Dressing de: 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 alcaparra.

Dressing: Aceite de oliva y limón.

Pastas

Del Mar Fetuchini con Mariscos.	98.000
Caprese Espagueti, tomate cherry, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca.	62.000
Morado Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.	72.000
Con espinaca Pippe rigatte, espinaca, cream cheese, queso parmesano y un toque de ajo.	52.000
Malfatti Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados.	58.000

Risottos

Con pollo	82.000
Con fungí	86.000
Con mariscos	110.000
Con rúcula Con ragout de champiñones y hongos de pino.	76.000
Con camarones Y un toque de limón	110.000
Con verdura	72.000

Menú kids

Fideos Con salsa roja o blanca.	38.000
Pizza Mini pizetas de queso muzarella y jamón.	42.000
Mini milanesitas Con puré de papas	42.000

Postres

Tarta de frutilla Solo en época.	28.000
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
Brusquetas de Frutas Frutas de estación con un toque de miel.	28.000