

LA CARTA

Un giro contemporáneo en la comida peruana

COCTELES Y VINOS

BARRA DE COCTELES

Tenemos una pasión por el buen pisco, el licor más famoso de Perú. Hemos escogido para ti un pisco de primera de la Hacienda Portón de Ica, Perú. Prueba un sour clásico y otros cocteles deliciosos peruanos. Salud!

Cócteles Clásicos S/22

Pisco Sour Clásico
Maracuyá Sour
Chicha Morada Sour
Piña, Maracuyá y Kion Sour
Chilcano (pisco, ginger ale, limón)

Cócteles Especiales de Morena S/25

Pisco Punch (pisco, jugo de piña, limón, y frutas frescas)
Cuscotini (gin, pisco, jugo de limón, hierba buena, pepino)
Mojito del Día (ron blanco, limón, fruta de temporada, hierba buena)
Mango Limo Margarita (tequila, triple sec, limón, jugo de mango, ají limo)
Selva Punch (tequila, ron blanco, gin, pisco, aguaymanto, tumbo, piña, limón)

** Por favor pregunte a nuestro staff por el coctel del día*

VINOS

TINTOS

	COPA	BOTELLA
Cabernet Sauvignon – Tabernero (Peru)	S/20	S/70
Cabernet Sauvignon – Cousiño Macul (Chile)	S/27	S/102
Shiraz (Syrah) – Intipalka (Peru)	S/25	S/90
Malbec – Escorihuela Gascon (Argentina)	S/ -	S/110

BLANCO

Blanco de Blancos – Tabernero (Peru) (Una mezcla de Chardonnay, Chenin Blanc, y Sauvignon Blanc)	S/20	S/70
Sauvignon Blanc – Intipalka (Peru)	S/25	S/90
Sauvignon Blanc – Finca Las Moras (Argentina)	S/26	S/95
Vino Dulce – Albilla de Ica (Peru) (Vino de aguja, aromático con discretas burbujas producto de su fermentación)	S/ -	S/95

** Por favor avise a nuestro personal si tuviera alguna alergia o dieta en su alimentación.*



BEBIDAS

CERVEZAS

Cusqueña Rubia	S/12
Cusqueña Malta	S/12
Cusqueña Trigo	S/12
Cusqueña Roja	S/12
Cerveza Artesanal	S/18

GASEOSAS

Coca Cola
Sprite
Inca Cola
Fanta
Agua (Sin gas/Con gas)

Todas las Gaseosas S/7

JUGOS FRESCOS

Maracuyá
Mango
Naranja
Piña

Todos los Jugos S/13

SUPER BATIDOS

Mango, Piña y Coco
Plátano, Maracuyá y Yogurt de Mango
Fresa, Maracuyá, y Limón

** Opcional añade Chía o Quínua a tu batido*

Todos los Batidos S/16

MILKSHAKES

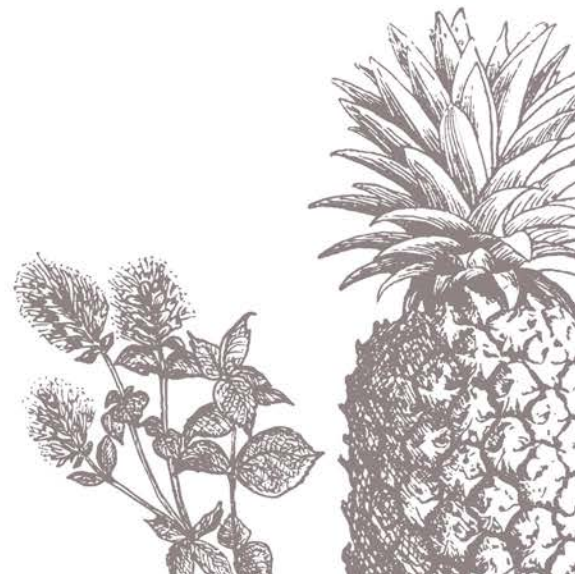
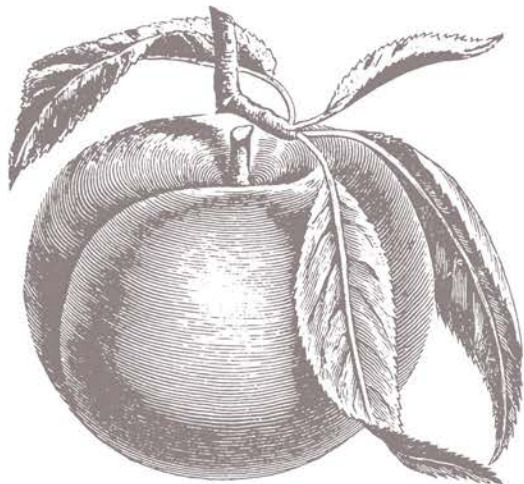
Chocolate
Mango
Galletas Oreo
Fresa
Vainilla

Todos los Milkshakes S/17

BEBIDAS FRÍAS

Chicha Morada
Limonada de Hierba Luisa
Limonada Frozen
Té Helado de Durazno y Menta
Tropical
(un mix de maracuyá y mandarina cubierto con espuma de piña)

Todos las Bebidas Frías S/13





ENTRADAS

CAUSAS

Causa Limeña S/24

Papas batidas con salsa de ají amarillo y limón rellena con pollo y palta. Coronada con mayonesa, aceitunas y pimentón.

Causa Criolla S/30

Papas batidas con ceviche. Coronadas con calamares fritos y acompañada con leche de tigre.

Causa Vegetariana S/24

Papas batidas con palta, beterraga, quinua, semilla de chia y mayonesa de aceituna.

ANTICUCHOS

Llegan los anticuchos desde las calles de Lima hasta los sabores tropicales de la selva, si te gustan los anticuchos prueba nuestras versiones inspiradas en las regiones del Perú!

Pollo (2 unidades) S/25

Pollo marinado en hierba luisa, ajo, limón y kion. Servido con ají dulce de la selva y sacha inchi (maní selvático) tostado.

Andino (2 unidades) S/25

Trozos de panceta de cerdo coronados con crocante piel de cerdo, tocto, acompañado de una tradicional salsa de uchucuta de maní.

Carne (2 unidades) S/25

Anticucho de corazón en salsa anticuchera con choclo andino y papas nativas. Servido con salsa criolla y ají amarillo.

TASTING PLATE S/68

Prueba los tres sabores de anticuchos!
2 unidades de cada sabor.

CEVICHE

Ceviche a lo Macho S/42

Nuestro ceviche clásico. Hecho con pescado fresco de mar, leche de tigre, ají, cebolla, camote, choclo andino. Coronado con chicharrón de calamar.



SOPAS

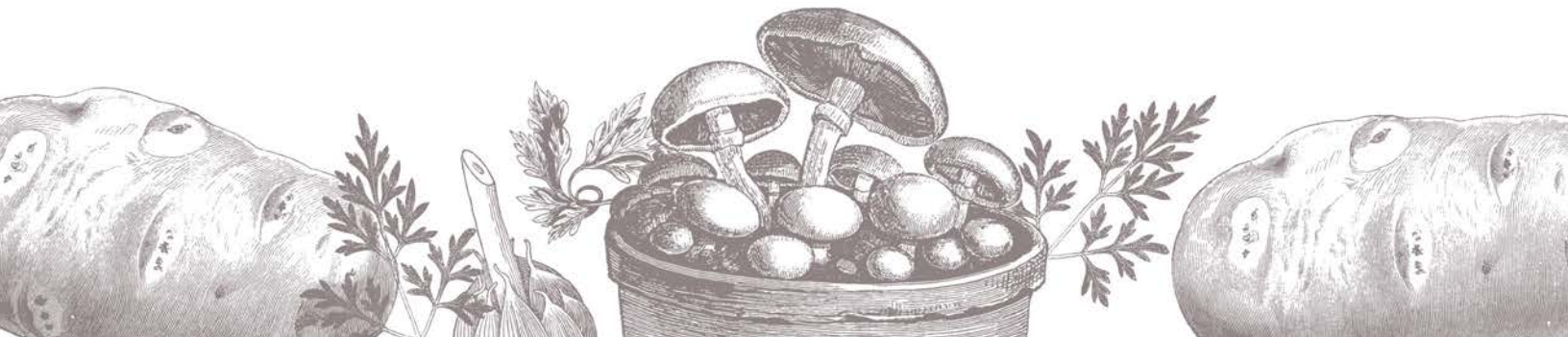
** Servimos cada sopa con pan andino*

Sopa Criolla S/28

Una sopa clásica de carne y fideos con ají panca, orégano, ajo, huevo, un toque de leche y coronado con un huevo.

Sopa Wantán de Pollo y Champiñones S/27

Wantanes rellenos de champiñones acompañados con trozos de pollo, hierbas frescas, col y fideos chinos en fondo de kion, sillao y ajonjoli.





PLATOS DE FONDO

Pancetta de Cerdo S/49

Deliciosa panceta de cerdo cocido lentamente por doce horas sobre zapallo asado con choclo y queso. Servido con tacu tacu de la casa con una salsa cremosa de hierbas.

Chaufa de Quinoa (VEGETARIANO) S/38

Quinoa frito al estilo peruano-chino con verduras orgánicas y salteado en salsa sillao, kion, y ajonjolí. Coronado con un omelet y tempura de vegetales.

Ensalada Valle Sagrado (VEGETARIANO, GF) S/35

Mezcla de lechugas frescas y orgánicas, tomates cherry, aceituna, trozos de palta cubiertos en quinoa, y pedazos de queso al grill acompañado de una vinagreta de chimichurri.
Agrega pollo a la plancha S/10

Aeropuerto S/40

Desde el wok! Arroz frito chino (al estilo peruano) con una mezcla de trozos de pollo, panceta de cerdo, langostinos, fideos chinos y verduras. Coronado con omelet y chicharrón de pollo.


Trucha Andina S/48

Filete de trucha a la plancha bañado en una salsa anticuchera. Servido con quinoa mixta, papa nativa, choclo, salsa criolla con palta y chimichurri con ají amarillo.

Lomo Saltado S/45

El saltado más famoso del Perú! Trozos de lomo fino salteado con cebollas, ajo, pimientos, tomates, papas nativas, ají amarillo, pisco y sillao. Servidos sobre quinoa en salsa huancaína.

Pasta con Pollo y Champiñones S/40

Pasta pappardelle salteada en una suave crema. Acompañada de champiñones, tomillo y trozos de pollo. Coronada con queso de cabra, hierbas frescas y nueces caramelizadas.
Pregunte a nuestro staff por la opción vegetariana. 

Tacu Tacu Criollo S/49

Una mezcla de arroz con frijoles. Servido con lomo saltado con langostinos, calamares, conchas marinas, ají amarillo y hierbas frescas.

Pollo Morena S/46

Pechuga de pollo a la sartén marinado con romero y tomillo. Servido con un mix de vegetales andinos salteados y puré de zapallo. Acompañado de una reducción de pollo y chimichurri.

Hamburguesa La Bestia S/30

180gr de carne al grill con tocino, lechuga, queso, tomate, cebolla, salsa de ají y papas fritas.

El Duo S/50

Dos clásicos platos peruanos en uno: **Arroz con Mariscos** (una mezcla de arroz y mariscos salteados en una deliciosa crema de ají amarillo) y nuestro **Ceviche a lo Macho** coronado con chicharrón de calamar.





POSTRES Y BEBIDAS CALIENTES

POSTRES

Cacao

Helado artesanal de chocolate y almendras servido con brownie caliente y decorado con maní caramelizado.

Churros

Churros calientes rellenos de manjar (dulce de leche) y acompañados con salsa de chocolate.

Tartaleta de Maracuya

Tartaleta rellena con una deliciosa crema de maracuya. Acompañada de merengue y berries.

Crema Volteada

Flan de manjar (dulce de leche) acompañado de una salsa de chirimoya fresca y fruta de estación.

Affogato

Finaliza tu día con una fusión de sabores! Disfruta un espresso clásico hecho con café peruano orgánico, helado de vainilla y un shot de Kahlúa.

Todos los Postres S/22

CAFÉ Y MÁS

Americano	S/6
Short Black	S/6
Macchiato	S/6
Cappuccino	S/9
Latte	S/9
Chocolate Caliente con Marshmallows	S/13

TÉS E INFUSIONES

Todas las Teteras S/12

Manzanilla
Canela y Clavo
Coca
Hierba Luisa y Kion
Muña (menta andina)
Té Negro Inglés
Té Morena
(té especial de la casa con una mezcla de especias)

Té Piteado (té negro, limón y pisco) S/15

