

MORENA

RESTAURANT



TAPEO

X3 \$

X5 \$

X8 \$

PULPO A LA GALLEGA

con papas, aceite de oliva extra virgen, pimentón dulce, sal marina

VARIEDAD DE TEMPURA

langostinos, pesca & vegetales con salsa teriyaki

FISH CAKE DE SALMON

bocaditos rebosados fritos

GAMBAS AL AJILLO

clásicos langostinos salteados con ajo, aceite de oliva, pimentón español

SALMON MARINADO

con limón dulce sobre carpaccio de palta, bouquet de verdes

BRUSCHETTA DE SALMON AHUMADO

sobre pan tostado crujiente, cream cheese, palta, rúcula

BRUSCHETTA DE JAMON CRUDO

sobre pan tostado crujiente con oliva extra virgen

TORTILLA DE PAPAS A LA MADRILEÑA

con cebolla y polvo de chorizo colorado

ENSALADAS

MARINE CAESAR SALAD

mix de verdes, langostinos, aderezo caesar, croûtons, queso parmesano

ENSALADA DE MAR

frutos de mar y mix de verdes

ENSALADA D'EIVISSA

hojas verdes, mango, salmón ahumado, queso azul

CAPRESE

bocconcini de mozzarella en caprese con caviar de aceto balsámico

RUCULA & PARMESANO

con tomates confit

ENTRADAS

SUSHI

Disponible únicamente por las noches

MEJILLONES

salteados al vino blanco con perejil fresco

PULPO AL HIERRO

con cremoso de papa y trufa, criolla de orgánicos, brotes

PULPO A LA PROVENZAL

papas al natural, ajo confitado en aceite de oliva, perejil fresco de la huerta

MINIATURAS DE PESCADO

con mayonesa cítrica

RABAS A LA ROMANA

con salsa tártara

GOLOSINAS DE LANGOSTINOS

con emulsión mediterránea

LANGOSTINOS SELLADOS AL HIERRO

con emulsión de zucchinis, fondue de tomates de la quinta, rúcula

CALAMARETIS A LA PLANCHA

con tomates, endivias al limón y rúcula

OSTRAS AL NATURAL

sal en escamas, limón, pimienta negra

OSTRAS POSITANO

gratinadas con parmesano perejil, aceite de oliva

MOLLEJAS CRUJIENTES

con pebre andino al aroma de limas y papines dorados

BURRATA

sobre focaccia, rúcula, tomate fresco y esferas de aceto balsámico

PROVOLETA AL HIERRO

con tomates confit y bouquet de verdes

ANTIPASTO MORENA

jamón crudo, bocconcinos, queso azul, queso fontina, olivas marinadas y berenjenas al escabeche

PRINCIPALES

SALMON SELLADO

sobre risotto nero di sepia y cremoso de arbejas

SALMON MORENA

en crema de puerros y sauvignon blanc con papas especiadas de campo

ABADEJO BLUE CHEESE

dorado a la plancha con salsa de cognac, queso azul y papas al natural

ABADEJO PIL PIL

refrito de ajo, oliva y fumet de pescado, acompañado de papines al natural

TRUCHA CHESTER

con oliva, cebollines, champagne, almendras y arroz pilaf

TRUCHA DEL RIO NEGRO

con crema de camarones y papas rústicas

LENGUADO A LA ULTRAMARINA

en salsa de vino blanco con crema cubierta de hortalizas y frutos de mar

LENGUADO A LA MANTECA NEGRA

con tian de vegetales

CAZUELAS DE MARISCOS

variedad de mariscos de la casa

RISOTTO MILANES

al azafrán con ossobuco braseado

LOMO COSTABRAVA

ajo, daditos de tomate, aceitunas, vino, alcaparras, ají molido con papas a la crema

LOMO SUDESTADA

mechado con pimienta, emulsión del chef y verduras grilladas

OJO DE BIFE

con papines al romero y salsa criolla

MILANESITAS

de lomo o pescado con puré de papas

POLLO AL OREGANATO

con jugo de limón y papas paisanas

PECHUGUITAS BRAVURA

en fondue de queso y calabazas asadas

CHICKEN TENDERS

salsa de mostaza y miel y puré

LASAGNA DE SALMON & ESPINACA

crema de langostinos, azafán y caviar

GREEN RAVIOLI

de espinaca en crema de puerros, parmesano y fruto de mar

SALMON RAVIOLI

en manteca de hierbas y salvia

LOS 29 ÑOQUIS DIFERENTES

SPAGHETTI ECLIPSE

frutos de mar, oliva extra virgen y pimentón español

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE

albahaca fresca, oliva extra virgen, ajo y parmesano

RIGATONE SCARPARO

salsa tomata, crema, cebolla de verdeo, panceta y jamón

SELECCION DEL CHEF PARA COMPARTIR

PAELLA MORENA

ARROZ CON MARISCOS

al azafrán, con mariscos de la casa

TABLA DE PESCADOS GRILLADOS

con pebre rojo, quenelle de crema al limón y verdes

TABLA DE MARISCOS A LA PLANCHA

PESCADOS Y MARISCOS BRASEADOS

SELECCION DE LOMO

con salsa de pimienta negra en vino tinto y papas de campo

POSTRES

DEGUSTACION

variedad sorpresa

CLASICO TIRAMISU

cacáo / canela

PANQUEQUES TIBIOS

con dulce de leche y azúcar impalpable

MANJAR DEL RÍO

flan de dulce de leche y salsa sabayón con helado

3 HELADOS

variedad de la casa

ARROZ CON LECHE crocante

frito, con helado de americana

VOLCAN DE CHOCOLATE

con helado de crema artesanal

TIBIO DE MANZANA

con canela y americana

NATILLA CASERA

de la tradicional receta española

BEBIDAS

BEBIDA SIN ALCOHOL

CAFE & TE

COCKTAILS & SPIRITS

VINOS & ESPUMANTES