

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## PIQUEOS

**FOCACCIA AL ROMERO CON CHIMICHURRI**  
con cebolla, sal de maras, aceite de oliva. S/. 16

**MINI CALZONCITOS**  
reellenos de mozzarella y tocino acompañado  
de dip de palta y pimiento. S/. 22

**BRUSCHETTAS**  
tostones de panini, ricotta, tomate, aceituna,  
alcaparras, albahaca y reducción balsámica. S/. 31

**TORTILLA DE PATATAS**  
S/. 18

**CARPACCIO DE LOMO**  
S/. 43

**TARTARE DE SALMÓN**  
S/. 49

**SÁNGUCHE DE FOCACCIA**  
jamón serrano, bocconcini al oliva, tomate, arúgula, dijon. S/. 29

## EMPANADAS

**LOMO AL CUCHILLO**  
la más tradicional Argentina S/. 18

**OSSOBUCO Y MOZZARELLA**  
S/. 15

**HUMITA**  
choclo cremoso, quesos S/. 12

**CAPRESE ESPECIAL**  
tomate confitado, albahaca, mozzarella S/. 12

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## ENSALADAS

### CÉSAR

lechuga romana, pollo, tocino crocante, croutones, parmesano, vinagreta de anchoas. S/. 35

### BURRATA CAPRESE

burrata, pesto, cherry, tomate confitado, arúgula, reducción balsámica, parmesano. S/. 53

### CAPRICIOSA

mézcum de lechugas, pollo, palta, cherry, tocino, choclo, zanahoria, huevo, praliné de pecanas, vinagreta balsámica. S/. 35

## PASTAS Y FONDOS

### RAVIOLES CAPRESE

con pesto de arúgula S/. 33

### LASAGNA AL RAGÚ DE CARNE

S/. 31

### GNOCCHI DE PAPA AMARILLA

a los cuatro quesos S/. 31

### LASAGNA DE ASADO DE TIRA

y pesto S/. 33

### RAVIOLES DE ASADO DE TIRA

con salsa napolitana S/. 36

### GNOCCHI EN HUANCAÍNA

con lomo saltado S/. 53

### APANADO DE LOMO

con fettuccine al pesto genovés S/. 65

### OSSOBUCCO AL MALBEC

con puré de papas al tomillo S/. 53

### MILANESA PORTEÑA

de lomo gratinado con mozzarella, rodajas de tomate y salsa napolitana acompañada de papas rústicas S/. 49

### FETTUCCINE AL STROGONOFF

fettuccine, hongos a la parrilla lomo salteado al vino, parmesano S/. 60

### SPAGHETTI A LA PUTTANESCA

spaghetti con salsa artesanal de tomates, anchoas, aceitunas negras, alcaparras y peperoncino S/. 35

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

PIZZAS	masa delgada		grossa
	x4	x8	x6
<b>PORCIONES</b>			
<b>MONTECATINI</b> mozzarella, tomate seco, jamón serrano, láminas de parmesano, arúgula, reducción de balsámico	49	91	54
<b>MEDITERRÁNEA</b> salsa de tomate, mozzarella, hongos salteados, alcachofa al romero, jamón serrano	49	91	59
<b>DE LA CHACRA</b> salsa de tomate, mozzarella, berenjena y zucchini grillado, bocconcini, ajonjolí tostado, tomate caramelizado, palta, pesto	41	82	46
<b>CAPRESE DE CABRA</b> salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate quemado a la chapa, albahaca, aceituna negra	39	78	44
<b>LA PARRILLERA</b> salsa de tomate, mozzarella, chorizo de finas hierbas, pepperoni, aceituna negra, pimiento morrón, cebolla, romero, chimichurri	44	87	52
<b>LA ZARPADA</b> salsa de tomate, mozzarella, piña crocante, jamón artesanal, tocino	39	76	44
<b>VEGGIE</b> salsa de tomate, mozzarella, mix de hongos salteados, pimiento morrón, espárrago, cebolla blanca salteada, aceituna verde	44	87	52
<b>DE HONGOS</b> mozzarella, mix de hongos, berros, aceite de trufas	49	91	54

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

PIZZAS	masa delgada		grossa
	x4	x8	x6
<b>PORCIONES</b>			
<b>LA GAUCHA</b> salsa de tomate, jamón artesanal, doble mozzarella	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>45</b>
<b>PORTEÑA</b> salsa de tomate, mozzarella, papa confitada, cebolla blanca, chorizo argentino al malbec, ají limo, culantro	<b>41</b>	<b>82</b>	<b>46</b>
<b>CADILLAC</b> salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento morrón, peperoncino	<b>39</b>	<b>77</b>	<b>44</b>
<b>NAPOLITANA</b> salsa de tomate, mozzarella, tomate en rodajas, parmesano, salsa provenzal, aceituna negra	<b>38</b>	<b>76</b>	<b>44</b>
<b>STRACCIATELLA</b> mozzarella, stracciatella, pesto, tomate caramelizado	<b>53</b>	<b>97</b>	<b>58</b>

## POSTRES

**TURRÓN DE PECANAS**  
con helado artesanal de vainilla  
S/. 24

**FONDANT DE CHOCOLATE**  
con helado artesanal de vainilla  
S/. 25

**CROCANTE DE MANZANA**  
con helado artesanal de vainilla  
S/. 25

**PROFITEROLES**  
con helado de chocolate y vainilla  
S/. 27

**COPA DE HELADO (2 bolas)**  
S/. 15

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## BEBIDAS

AGUA MUNAY	S/. 15	CAFÉ AMERICANO	S/. 7
JUGOS	S/. 14	CAPUCCINO	S/. 10
LIMONADAS *desde	S/. 14	ESPRESSO DOBLE	S/. 10
INFUSIONES	S/. 6	CERVEZAS NACIONALES	S/. 14
ICED TEA	S/. 16	CERVEZAS IMPORTADAS	S/. 15
GASEOSAS	S/. 8	CERVEZAS ARTESANALES	S/. 22

## COCTELES DE LA CASA

### FERNANDA

pisco quebranta, fernet, zumo de piña golden, shrub de fresa, bitter de angostura S/. 33

### BLACK SPICE

etiqueta negra, café espresso, miel de maracuyá, piña golden, rock candy syrup S/.33

### PALOMORELIA

tequila blanco, mezcal , cordial de tomillo, zumo de toronja, agua con gas S/.35

### SUNSET

pisco quebranta, jarabe de tomillo, jugo de toronja, jugo de piña golden, albahaca, triple sec, bitter S/.31

### GIN MORELIA

gin, Aperol, jugo de toronja, zumo de naranja, agua tónica S/.38

### MISTIKA

pisco quebranta, Aperol, zumo de piña y toronja, jarabe de romero S/.31

### MOCKTAIL JAMAICA SODA CITRUS

reducción de flor de jamaica, zumo de toronja, limón, maracuyá, agua con gas S/.19

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## NUESTRO BAR

### NUESTRAS SANGRÍAS

Copa   tinta o blanca	S/ 25
Jarra   tinta o blanca	S/ 81
Sangría Morelia	S/ 33

### CLÁSICOS

Pisco Sour   clásico o maracuyá	S/ 25
Chilcanos   clásico o macerados	S/ 24
Mojito	S/ 24
Capitán	S/ 25
Negroni	S/ 40
Aperol Spritz	S/ 29

### WHISKY

Old Parr	S/ 32
JW Black Label	S/ 34
Chivas Regal	S/ 32

### VODKA

Absolut	S/ 28
Grey Goose	S/ 45

### RON

Appleton	S/ 25
Zacapa	S/ 45

### GIN

Beefeater	S/ 32
Tanqueray	S/ 35
Bombay	S/ 40
Hendricks	S/ 50
Martin Miller's	S/ 48
The London N°1	S/ 52

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## VINOS

### COPAS

#### TINTOS

Pacheco Pereda Malbec

S/.26

#### BLANCOS

Terranoble Estate Chardonnay

S/.26

### BOTELLAS

#### TINTOS

Eugenio Bustos Malbec

S/.100

Luigi Bosca Pinot Noir

S/.200

Escorihuela Gascon Blend

S/.150

Opi Malbec

S/.140

Trapiche Cabernet Sauvignon

S/.100

Humberto Canale Pinot Noir

S/.150

Sombrero Malbec

S/.150

Durigutti Cabernet Franc

S/.150

Loma Negra Reserva Malbec

S/.120

Tarapacá Carmenere

S/.100

Casa Marín Cartagena Pinot Noir

S/.150

El Niño Tempranillo

S/.140

Protos Roble

S/.150

#### BLANCOS

Terranoble Reserva Chardonnay

S/.120

Colección Privada Sauvignon Blanc

S/.120

#### ESPUMANTE

Juve & Camps Reserva

S/.130

#### ROSADOS

Marqués de Cáceres

S/.120

Chivite Las Fincas

S/.120

# MORELIA

## MARKET

### PASTA ARTESANAL

#### RAVIOLES CAPRESE

500 gr. S/ 45

#### RAVIOLES ASADO DE TIRA

500 gr. S/ 49

#### GNOCCHI PAPA AMARILLA

500 gr. S/ 29

#### LASAGNA AL RAGÚ DE CARNE

1kg. S/.75

#### LASAGNA DE ASADO DE TIRA Y PESTO

850gr. S/.70

### SALSAS

#### RAGÚ DE CARNE

250gr. S/ 30

#### NAPOLITANA

250gr. S/ 17

#### PESTO DE ARÚGULA

250gr. S/ 36

#### CUATRO QUESOS

250gr. S/ 35