

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## PIQUEOS

### FOCACCIA AL ROMERO CON CHIMICHURRI

con cebolla, sal de maras, aceite de oliva. S/. 18

### MINI CALZONCITOS

reellenos de mozzarella y tocino acompañado de dip de palta y pimiento. S/. 25

### BRUSCHETTAS DE FOCACCIA

jamón serrano, bocconcini al oliva, tomate, arúgula, dijon. S/. 33

### SUPPLI DI RISO

acompañado de dip de pimiento y pecana. S/. 29

### STRACCIATELLA

con tomates caramelizados, reducción balsámica y focaccia. S/. 45

### TORTILLA DE PATATAS

S/. 18

### CARPACCIO DE LOMO

S/. 43

### TARTARE DE SALMÓN

S/. 49

## ENSALADAS

### CÉSAR WEDGE

lechuga americana, cherry, tocino, croutones, pollo al panko, parmesano, salsa ranch. S/. 39

### CAPRICHOSA

mézclum de lechugas, pollo, palta, cherry, tocino, choclo, zanahoria, huevo, almendras, vinagreta balsámica. S/. 36

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## EMPANADAS

### LOMO AL CUCHILLO

la más tradicional Argentina S/. 18

### OSSOBUCO Y MOZZARELLA

S/. 17

### CHAMPIÑONES

cebolla caramelizada, mozzarella, queso azul S/. 17

### MIXTA

jamón artesanal, queso mantecoso S/. 16

### HUMITA

choclo cremoso, quesos S/. 15

### CAPRESE ESPECIAL

tomate confitado, albahaca, mozzarella S/. 15

## PASTAS Y FONDOS

### RAVIOLES CAPRESE

con pesto de arúgula S/. 35

### LASAGNA AL RAGÚ DE CARNE

S/. 35

### GNOCCHI DE PAPA AMARILLA

a los cuatro quesos S/. 33

### LASAGNA DE ASADO DE TIRA

y pesto S/. 37

### RAVIOLES DE ASADO DE TIRA

en su salsa S/. 39

### GNOCCHI EN HUANCAÍNA

con lomo saltado S/. 53

### APANADO DE LOMO

con fettuccine al pesto genovés S/. 65

### OSSOBUCO 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/. 51

### 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

### MELANZANE

vegetales grillados, cebolla caramelizada, mozzarella, napolitana S/. 33

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

PIZZAS	masa delgada		grossa
<b>PORCIONES</b>	x4	x8	x6
<b>MONTECATINI</b> mozzarella, tomate seco, jamón serrano, láminas de parmesano, arúgula, reducción de balsámico	49	95	56
<b>MEDITERRÁNEA</b> salsa de tomate, mozzarella, hongos salteados, alcachofa al romero, jamón serrano	49	95	56
<b>DE LA CHACRA</b> salsa de tomate, mozzarella, berenjena y zucchini grillado, bocconcini, ajonjolí tostado, tomate caramelizado, palta, pesto	41	81	46
<b>CAPRESE DE CABRA</b> salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate quemado a la chapa, albahaca, aceituna negra	39	77	44
<b>LA PARRILLERA</b> salsa de tomate, mozzarella, chorizo de finas hierbas, pepperoni, aceituna negra, pimiento morrón, cebolla, romero, chimichurri	44	87	49
<b>LA ZARPADA</b> salsa de tomate, mozzarella, piña crocante, jamón artesanal, tocino	41	81	46
<b>VEGGIE</b> salsa de tomate, mozzarella, mix de hongos salteados, pimiento morrón, espárrago, cebolla blanca salteada, aceituna verde	44	87	49

# 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	38	74	45
<b>PORTEÑA</b> salsa de tomate, mozzarella, papa confitada, cebolla blanca, chorizo argentino al malbec, ají limo, culantro	43	84	48
<b>CADILLAC</b> salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, pimiento morrón, peperoncino	41	81	46
<b>NAPOLITANA</b> salsa de tomate, mozzarella, tomate en rodajas, parmesano, salsa provenzal, aceituna negra	38	75	44
<b>STRACCIATELLA</b> mozzarella, stracciatella, pesto, tomate caramelizado, reducción de balsámico	53	99	59

## POSTRES

### TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

sin gluten  
S/. 29

### BOWL DE HELADO

frutos rojos, cookies & cream  
S/. 22

### CROCANTE DE MANZANA

con helado artesanal de vainilla  
S/. 28

### AFFOGATO

helado, espresso  
S/. 25

### TIRAMISÚ

S/. 31

# 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

### OBELISCO

gin, cordial de hibiscus, dash de cítricos, tónica S/.38

### CARAJILLO BITTER

Licor 43, Campari, dash de naranja, espresso S/.41

### ATAHUALPA 196

Matacuy, hierbas aromáticas, zumo de toronja y limón,  
soda S/.45

### EL INMIGRANTE

whisky, coulis de frutos rojos gasificados, Aperol,  
limón S/.40

### MISTIKA

pisco, zumo de piña y toronja, Aperol, cordial  
de romero S/.33

### MOCKTAIL JAMAICA SODA CITRUS

reducción de flor de jamaica, zumo de cítricos,  
soda S/.19

### COLD BREW

zumo de naranja, soda de café S/.22

# MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

## NUESTRO BAR

### NUESTRAS SANGRÍAS

Copa | tinta o blanca

S/ 25

Jarra | tinta o blanca

S/ 81

### CLÁSICOS

Pisco Sour | clásico o maracuyá

S/ 28

Chilcanos | clásico o macerados

S/ 25

Mojito

S/ 25

Capitán

S/ 27

Negroni

S/ 40

Aperol Spritz

S/ 32

Paloma

S/ 29

Limoncello Spritz

S/ 45

### WHISKY

Old Parr

S/ 34

JW Black Label

S/ 35

Chivas Regal

S/ 34

### VODKA

Absolut

S/ 33

Grey Goose

S/ 45

### RON

Appleton

S/ 30

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