

Moratto

• RESTAURANTE BISTRO •

ENTRADAS PARA COMPARTIR

QUESO PAIPA AL SARTÉN

Queso Paipa y siete cueros, servidos al sartén, acompañados con rúgula y tostones de pan.

CON CAMARONES AL AJILLO\$ 29.000

CON PAPAYUELA Y YERBABUENA\$ 25.000

PULPO A LA PARRILLA

Tentáculos de pulpo mexicano, servidos con puré de papa, tomates horneados, pimentón asado y rúgula.

\$ 36.000

BAOS RELLENOS DE POLLO Y CAMARONES AL PANKO

Dos panecillos japoneses, rellenos de pollo y camarón, con mayonesa de thai chile.

\$ 28.000

EMPANADAS DE TRUCHA CON SALSA VERDE DE LA CASA

Dos empanadas rellenas con estofado de trucha, servidas con salsa verde de aguacate.

\$ 16.000

CEVICHES DE LA CASA

Dos ceviches uno clásico de camarón y otro de chicharrón de pescado, salsa agria y maduro.

\$ 33.000



NUESTRAS CREMAS

CREMA DE TOMATES AL HORNO CON ORÉGANO

Servida con parmesano, pesto, kraken de masa madre.

\$ 14.000

SOPA CREMOSA DE TRUCHA

Servida con trucha asada y kraken de masa madre.

\$ 17.000

CREMA DE SETAS CON QUINUA

Opción Vegana, con puré de setas y quinua salteadas, servidas con kraken de masa madre.

\$ 16.000

CREMOSA DE QUESO PAIPA CON PURE DE CEBOLLA Y CAMARON

Servida gratinada con tostón de pan.

\$ 17.000

PREGUNTA POR NUESTRA SOPA DEL DÍA

\$ 14.000



OPCIONES LIGERAS Y SALUDABLES

BOWL DE LA CASA

Tazón de ensalada con quinua, berenjenas, palmitos, fideos de arroz, aguacate, mango, pepino europeo, tomate Cherry, alcachofas encurtidas y frutos secos.

POLLO.....	\$ 32.000
SALMÓN.....	\$ 38.000
CAMARONES REBOSADOS	\$ 34.000
LOMO DE RES	\$ 36.000
FALAFEL Y QUESO TOFÚ.....	\$ 32.000

PALMITOS DEL PUTUMAYO CON QUINUA Y AGUACATE

Opción vegana, palmito del putumayo parrillado, servidos con alcachofas, relish de aguacate quinua, setas fritas y tomates secos.

\$ 36.000

HUMMUS DE GARBANZO CON TOFÚ PARRILADO

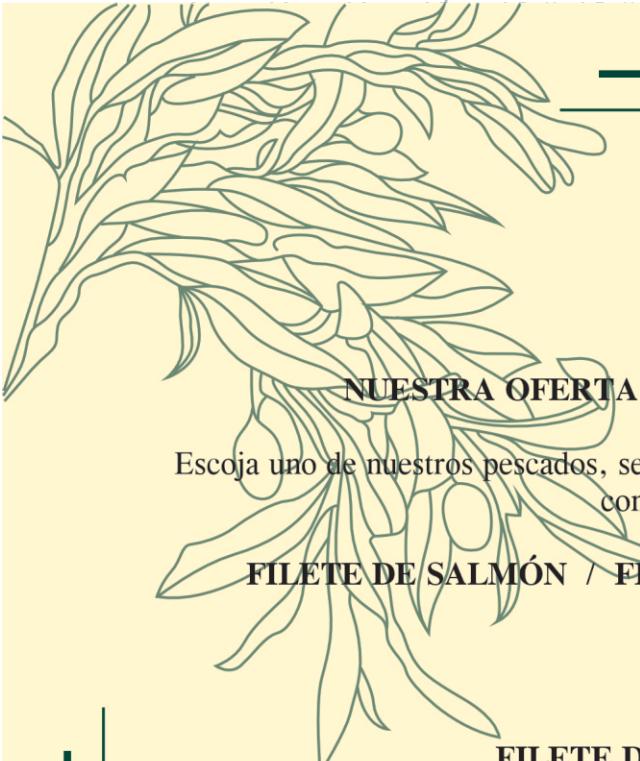
Opción vegana, servido con pan servilleta, espárragos, zanahorias, zucchini, berenjenas y palmito a la parrilla.

\$ 33.000

ENSALADA CESAR CON CAMARONES REBOSADOS

Receta tradicional con anchoas, servida con grana padano y camarones al panko.

\$ 35.000



NUESTRA OFERTA DE PESCADOS A LA MARINERA

Escoja uno de nuestros pescados, servidos con salsa de mariscos, acompañado de arroz con coco y patacones.

FILETE DE SALMÓN / FILETE DE ROBALO / TRUCHA ENTERA

\$ 53.000

FILETE DE SALMÓN MORATTO

Servido con pasta, Salmón fresco, camarones, salsa, espárragos y Cherry.

\$ 53.000

PAPILLOTE DE TRUCHA

Servida con salsa cremosa de camarones, gratinada sobre un tostón de plátano y acompañada de ensalada.

\$ 47.000

TRUCHA PARRILLADA

Hecha a la parrilla, servida con papa criolla frita y ensalada.

\$ 44.000

MOJARRA FRITA

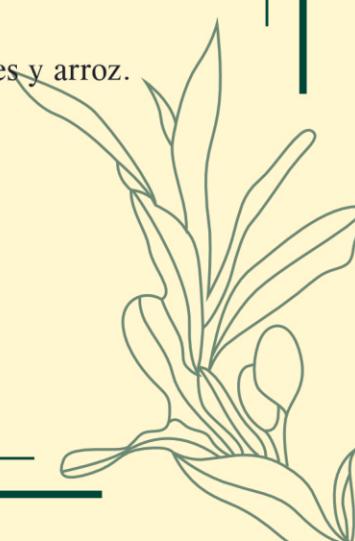
Servida entera con patacones y ensalada.

\$ 44.000

CAZUELA DE MARISCOS

Base de frutos de mar, leche de coco, servida cremosa con patacones y arroz.

\$ 52.000



NUESTRA PARRILLA

BABY BEFF A LA PARRILLA

Corte de lomo fino nacional hecho a término, acompañado de papas al cajún y ensalada.

\$ 48.000

LOMO DE RES CON FONDEAU DE QUESO Y CAMARÓN CON CEBOLLAS CRISPY

Servido con fondué de queso Paipa, camarones, cebollas crispy sobre puré y ensalada de aguacate y palmitos.

\$ 50.000

SOBREBARRIGA A LA PIZZA

Servida gratinada con queso paipa, mazorca asada, criollas fritas y ensalada.

\$ 44.000

CHURRASCO PAMPERO CON CHIMICHURRI

Hecho a término, servido con papas criollas, mazorca y anillos de cebolla.

\$ 49.000

NEW YORK

Preparado a término, acompañado con salteo de papas criollas, ensalada de palmitos, aguacate y tomate.

\$ 50.000

CHULETON DE RES NACIONAL

Hecho a Término, servido con criollas al cajún, queso crema y ensalada.

\$ 52.000



TACOS DE LOMO DE RES Y POLLO

Tres tortillas de maíz, servidas con lomos de pollo y res salteados, guacamole, pico de gallo y sour cream.

\$ 39.000

COSTILLAS DE CERDO CON BBQ DE THAI CHILE

Preparadas en cocción lenta, servidas con mix de plátano maduro, criollas fritas y ensalada de la casa.

\$ 46.000

SUPREMA DE POLLO CON BOCONCCINNI Y ESPINACA

Pechuga de pollo rellena de queso de búfala, espinaca baby, tomates deshidratados, servido sobre risoni de setas con parmesano espárragos.

\$ 42.000

MILANESA DE POLLO MORATTO

Suprema de pollo apanada, servida gratinada con tomates confitados, jamón, albahaca, queso de búfala y papas en casclos.

\$ 39.000



PASTAS / ARROCES

SPAGUETTI CON CREMOSO DE POLLO Y CAMARÓN

Pasta larga preparada con camarón, lomitos de pollo, servida cremosa con albahaca y queso grana padano.

\$ 42.000

CANELONES DE CARNE CON SALSA TRES QUESOS

Servidos gratinados con tostones de pan baguet.

\$ 35.000

ARROZ IBÉRICO CON FRUTOS DE MAR

Mariscos salteados al tomate, perfumado con especias y servido estilo paella.

\$ 49.000

ARROZ ORIENTAL CON PORK BELLY CAMARÓN Y HUEVO FRITO

Preparado con soya, sésamo, vegetales y servido con huevo frito.

\$ 40.000

BURGUER BISTRO

Preparada a la parrilla, tocineta, queso sabana, setas, salsa de queso, vegetales y papas fritas.

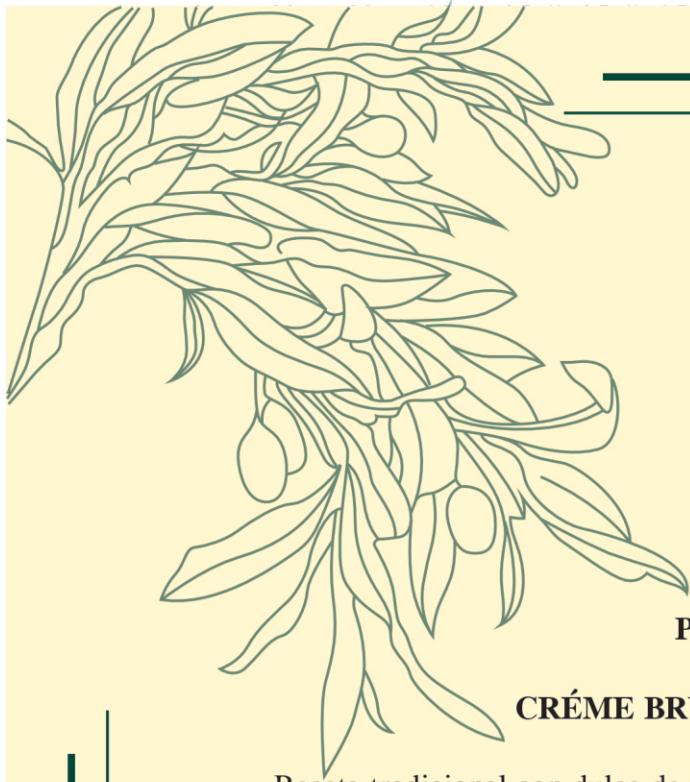
\$ 31.000

SANDWICH CLÁSICO CROQUE MONSIEUR

Jamón tipo york, queso gruyer y emmental, servido gratinado con papas fritas.

\$ 29.000

NOTA: Si es de su agrado, solicite estos cortes a la parrilla y con la salsa aparte.



POSTRES

CRÉME BRULÉE DE LA CASA

Receta tradicional con dulce de uchuvas, papayuela, servido con helado.

\$ 13.000

BROWNIE CHESSECAKE CON DULCE DE LECHE

Base de brownie con cheesecake americano, bañado en dulce de leche y servido con helado.

\$ 13.000

VACHERIN GLACÉ CON DULCES TÍPICOS Y HELADO

Merengue relleno con papayuela, arequipe, queso crema y helado de vainilla.

\$ 12.000

POSTRE DE ALMOJABANA

Servido caliente, con jalea de guayaba y helado de vainilla.

\$ 13.000





MORATTO KIDS

MINI MILANESA CON PAPAS FRITAS Y FRUTA

Servida gratinada con jamón y queso de búfala, acompañada de fruta y papas fritas.

\$ 26.000

PASTA CON POLLO GRATINADO

Preparado con crema de queso parmesano, lomitos de pollo y servido gratinado.

\$ 25.000

MINI BABY A LA PARRILLA

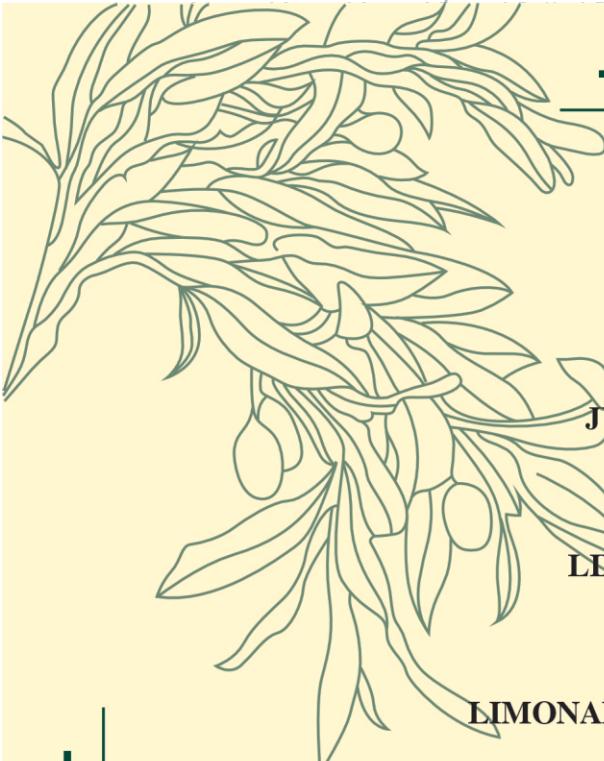
Hecho a término, servido con papas fritas y fruta picada.

\$ 29.000

BOWL DE PASTA CON SALMÓN PARRILLADO

Tazón de pasta con crema y parmesano, servido con salmón en filete.

\$ 30.000



BEBIDAS

JUGOS NATURALES

\$ 8.000

LIMONADA NATURAL

\$ 7.000

LIMONADA DE COCO / CEREZADA

\$ 10.000

CAFÉ AMERICANO

\$ 4.000

CERVEZA NACIONAL

\$ 7.000

CERVEZA IMPORTADA

\$ 10.000

JARRA DE SANGRÍA

\$ 80.000

COPA DE SANGRÍA

\$ 15.000

AGUA EN BOTELLA

\$ 4.500

GASEOSA

\$ 5.000

SODAS ITALIANAS: MARACUYA / FRUTOS ROJOS

\$ 9.000





• RESTAURANTE BISTRO •