RESTOBAR

La Morocha

COMIDA PERUANA TRADICIONAL

COMIDA PERUANA TRADICIONAL

RESERVAS AL 919 390 129

LA MOROCHA @LAMOROCHAMADRID

CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO — € 17

Pescado marinado en lima, cilantro y ají al gusto.
Camote, maíz tostado, cebolla morada y choclo.

CEVICHE MIXTO — € 19

Pescado, pulpo y gambones marinados en lima, cilantro y ají al gusto. Camote, maíz tostado, cebolla morada y choclo.

TIRADITO AL ÁJI AMARILLO — € 16

Pescado marianada en lima y aji amarillo.

ALITAS ACEVICHAS — € 12

Alitas fritas enharinadas c/chuño y cubiertas con una leche de tigre mosa

VIEIRAS ACEVICHAS — € 12

Aliñadas con leche de tigre en base de ají amarillo - 4 unidades

ENTRADAS

CAUSA LIMEÑA DE POLLO — € 12

Masa de patata, lima y ají amarillo.
Rellena de pollo, mayonesa y aguacate.

CAUSA LIMEÑA DE SALMÓN — € 14

Masa de patata, lima y ají amarillo.
Rellena de salmón ahumado y aguacate.

OCOPA — € 8

Patata cocida, bañada en crema hecha de ají amarillo,
queso fresco, leche, Huacatay.

PAPA A LA HUANCAÍNA — € 7

Patatas cocidas, bañadas en crema hecha de ají
amarillo, queso fresco y leche.

ALITAS NIKKEI — € 10

Alitas fritas enharinadas con chuño y cubiertas con
salsa agridulce estilo oriental.

PRINCIPALES

ARROZ CON MARISCOS — € 18

Base de ají amarillo y colorado caldo de ma-
riscos, cilantro y mariscos.

ARROZ CHAUFA DE CERDO — € 15

Base de soja con trozos de cerdo y aceite de sésamo.

TALLARINES VERDES — € 18

Pasta bañada en salsa a base de albahaca, espinaca, queso
fresco y nueces. Acompañada de lomo bajo y huancaína.

TALLARIN SALTADO — € 17

Salteado de ternera, cebolla morada, pimiento, tomate y soja.

TALLARINES A LA HUANCAÍNA C/ LOMO SALTADO — € 18

Pasta bañada en salsa huancaína. Acompañada de ternera aliñada con soja, salteada con cebolla morada, tomate, pimiento y cilantro.

LOMO SALTADO — € 18

Ternera aliñada con soja, salteada con cebolla morada, tomate, pimiento y cilantro. Patatas fritas y arroz blanco.

AJÍ DE GALLINA — € 16

Pollo desmechado hecho con ají amarillo, pan remojado en leche y nueces. Con patatas cocidas y arroz blanco.

PESCADO A LO MACHO — € 18

Pescado frito bañado en salsa de mariscos hecha con ají amarillo, crema de leche y cilantro servido con arroz blanco.

CHICHARRÓN DE PESCADO — € 16

Pescado crujiente previamente aliñado con soja, mostaza y orégano. Acompañado de patatas doradas, choclo, vinagreta y salsa criolla.

CON CANDELA

ANTICUCHOS CON HUANCAÍNA — € 15

Corazón de ternera macerado en ají colorado, soja y vinagre. Con papa a la Huancaína y choclo (maíz).

PULPO ANTICUCHERO — € 20

Pulpo en salsa parrillera peruana en base de ají colorado, soja y vinagre. Con patata dorada y crema perejil.

MIXTO RACHI Y ANTICUCHO — € 16

Callos y Corazón de ternera macerado en ají colorado, soja y vinagre. Con papa a la Huancaína y choclo (maíz).

ANTICUCHO DE POLLO — € 16

Macerado en ají colorado, soja y vinagre. Con papa a la Huancaína y choclo (maíz).

TACU - TACU

TACU - TACU EN SALSA DE MARISCOS — € 18
Revuelto de judías blancas con arroz dorado en base de ají amarillo, bañado en salsa de mariscos.

TACU TACU - LOMO — € 18
Revuelto de judías blancas con arroz dorado en base de ají amarillo, acompañado de ternera aliñada con soja, salteada con cebolla morada, tomate, pimiento y cilantro.

TACU TACU CON SECO LIMEÑO — € 18
Revuelto de judías blancas con arroz dorado en base de ají amarillo, con seco limeño guisado a base de cilantro.

PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DE FIN DE SEMANA

RACIÓN DE ARROZ BLANCO — € 2.5
RACIÓN PATATAS FRITAS — € 3

POSTRES

TARTA TRES LECHES — € 5.5
CHEESECAKE DE MARACUYÁ — € 5.5
CHEESECAKE DE LÚCUMA — € 5.5
TARTA DE CHOCOLATE — € 5.5

REFRESCOS

CHICHA MORADA - NATURAL — € 4
MARACUYÁ - NATURAL — € 4
AGUA — € 2
AGUA CON GAS — € 2.5
REFRESCOS — € 3
TINTO DE VERANO — € 4
CAFÉ O INFUSIONES — € 2

CERVEZAS NACIONALES

DOBLE	€ 3
JARRA	€ 4.5
FREE DAMM 0.0 SIN ALCOHOL	€ 3.2
DAURA DAMM GLUTEN FREE	€ 3.5
VICTORIA MALAGA	€ 3.2
KELER	€ 4
VOLL-DAM DOBLE MALTA	€ 4

CERVEZAS IMPORTADAS

CRISTAL	€ 4
PILSEN	€ 4
CUSQUEÑA X 330 ML	€ 4.25
CUSQUEÑA X 620 ML	€ 8

VINOS

RIBERA DEL DUERO	€ 3.5	€ 17
RIOJA	€ 3.5	€ 17
TEMPRANILLO	€ 3	€ 15
ALBARINO	€ 4	€ 19
VERDEJO	€ 3	€ 15

CÓCTELES DE LA CASA

CARDO O CENIZA
DULCE · AFRUTADO · AHUMADO — € 9

Pisco, amaretto, lima, óleo Saccharum de piña, angostura bitter, Takobushi (viruta de pulpo ahumado)

FINA ESTAMPA
APERITIVO· CÍTRICO — € 9

Pisco, Campari , pomelo, lima, jarabe simple, clara de huevo, Peychaud´s Bitter

LA RESBALOSA
AFRUTADO · CÍTRICO · REFRESCANTE — € 8

Gin, cordial de fresa, naranja, lima, agua tónica.

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO SOUR — € 7.5
Pisco, lima, jarabe simple, clara de huevo, angostura bitter.

MARACUYÁ SOUR — € 8
Pisco, maracuyá, jarabe simple, clara de huevo, angostura bitter.

ALGARROBINA — € 8
Pisco, algarrobina, jarabe simple, huevo, leche, canela.

CHILCANO CLÁSICO — € 8
Pisco, lima, Ginger Ale.

CHILCANO DE MARACUYÁ — € 8.5
Pisco, maracuyá, Ginger Ale.

MOJITO
FRUTAS DE TEMPORADA — € 8

Ron, lima,/maracuyá, Hierba Buena, jarabe simple, agua con gas.

NEGRONI — € 9
Gin, Campari, Vermouth.