



MORAY

PERUVIAN CUISINE

ENTRADAS / APPETIZERS

PALTA LIMATAMBO S/. 30.00

Ensalada de palta, tomate, aceite oliva virgen, miel de vinagre balsámico, Quinoa negra tostada, emulsión de palta, acompañado con yucas fritas.

Avocado salad, tomato, virgin olive oil, balsamic vinegar honey, Toasted black quinoa, avocado emulsion, served with fried yuccas.

BIO HUERTO S/. 28.00

Fresca ensalada de mezclum, cochayuyo, tomate cherry, aguaymanto, Manzana verde, vinagreta de frutas, palta con quinoa negra y praliné de pecanas.

Fresh salad of mezclum, cochayuyo, cherry tomato, aguaymanto, Green apple, fruit vinaigrette, avocado with black quinoa and pecan praline.

CEVICHE DE ALTURA S/. 32.00

Ceviche de trucha del rio, cítricos del norte, ají mochero, cebolla en plumas, Pure de camote, granos de choclo.

River trout ceviche, northern citrus, mochero chili, Feathered onion, mashed sweet potato, corn kernels.

CAUSITA ORIENTAL S/. 32.00

Causa de papa peruanita, tartar de trucha, cebolla aceite de ajonjolí, alcaparras, palta, salsa de soya limón, emulsión de palta, emulsión de aceituna

Causa of native potato, trout tartar, capers, avocado emulsion, olive emulsion.

SOPA DE CASA (LIGERA) S/. 28.00

Ligera sopa de pollo, zanahoria, brócoli, pasta, pan.
Light chicken soup, carrot, broccoli, noodles, bread.

CREMA DE ZAPALLO S/. 30.00

Delicioso zapallo loche al horno, leche, pan tostado con queso.

Delicious baked loche squash, milk, toasted bread with cheese.

CHUPE DE QUINUA S/. 30.00

Chupe de granos de quinoa, leche, papa, queso, haba, zapallo, huevo.
Quinoa grain soup, milk, cheese, potato, pumpkin, bean, egg.

LOS ANDES (CARPACCIO) S/. 32.00

Carpaccio de alpaca, curada en finas hierbas y sal de maras, miel de aguaymanto, Pimentón, ajonjolí, mostaza dijon, queso parmesano y tomate confitado. Acompañado con pan tostado.

Alpaca carpaccio, cured in fine herbs and maras salt, aguaymanto honey, Paprika, sesame, dijon mustard, parmesan cheese and tomato confit. Served with toasted bread.

FONDOS / MAIN COURSE

ALPAQUITAY

S/. 50.00

Filete de alpaca en finas hierbas y sal himalaya, mil hojas de papa, vegetales grillados, miel de aguaymanto con hinojo.

Alpaca fillet in fine herbs and Himalayan salt, Peruvian potato pie, grilled vegetables, aguaymanto honey with fennel.

LOMO AL WOCK (lomo saltado)

S/. 52.00

Tradicional peruano, jugoso tiras de lomo fino, flambeadas con vino, salsa de soya, cebolla, ají amarillo, tomate, cilantro, papa amarilla, arroz.

Peruvian traditional, juicy strips of tenderloin, flambéed with wine, soy sauce, onion, yellow bell pepper, tomato, cilantro, yellow potato, rice.

LOMO MOLLE

S/. 55.00

Medallones de res a la plancha con sal himalaya, meloso de quinoa, uvas deshidratadas, vegetales grillados, salsa de pimienta molle con champiñón.

Grilled beef medallions with himalayan salt, quinoa mellow, dehydrated grapes, grilled vegetables, molle pepper sauce with mushroom.

CUY CONFITADO

S/. 85.00

¼ de cuy confitado, papitas nativas al chimichurri, crema de huacatay, con ensalada fresca.

¼ of guinea pig confit, native potatoes with chimichurri, huacatay cream, with fresh salad.

PANCETA CROCANTE

S/. 55.00

Panceta de cerdo confitado (12 hrs), pure de camote rojo con naranja dulce, chalaquita criolla.

Pork belly confit (12 hrs), red sweet potato purée with sweet orange, chalaquita criolla.

AJI DE GALLINA

S/. 50.00

Cremosa salsa de ají amarillo en 3 quesos, arroz, papa nativa al vapor, emulsión de aceituna, queso parmesano, pecanas, huevo de codorniz papel de papa.

Creamy aji Amarillo sauce in 3 cheeses, rice with corn, steamed native potato, olive emulsion, parmesan cheese, pecans, quail egg.

POLLO

S/. 50.00

Filete de pollo con huacatay, pure papa andina con chimichurri de casa, hojas de mézclum con miel balsámico, emulsión de huacatay.

Chicken fillet with huacatay, mashed potato and chimichurri, balsamic honey mézclum leaves, huacatay emulsion.

DUO ESTILO MORAY

S/. 55.00

Lomo saltado peruano y fettuccini en salsa pesto.

Peruvian salted loin and fettuccini in pesto sauce.

PESCA (TRUCHA)

S/. 50.00

Filete de Trucha ala plancha, pure de choclo del valle aromatizado con anis, vegetales frescos grillados.

Grilled trout fillet, mashed corn of the valley flavored with aniseed, fresh grilled vegetables.

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

RAVIOLE DE CAMOTE

S/. 40.00

Ricos raviolos relleno de camote con licor de almendras y queso crema, cremosa salsa pesto, queso parmesano, chips de camote, tomate Cherry

Delicious sweet potato ravioli stuffed with almond liqueur and cream cheese, creamy pesto sauce, parmesan cheese, sweet potato chips, cherry tomato.

ÑOQUIS DE PAPA

S/. 40.00

Ñoquis de papa, salsa de ají amarillo, queso parmesano, quinoa tostada, praliné de pecanas.

Potato gnocchi, yellow chili sauce, parmesan cheese, toasted quinoa, pecan praline.

PESFETTUCCHINE DEL BOSQUE

S/. 40.00

Fettuccini en salsa de callampas del bosque, tomillo, champiñones, crema de leche, ensalada fresca con miel balsámico.

Fettuccine in kallampas sauce, thyme, mushrooms, milk cream, fresh salad with balsamic honey.

PASTA CON TOMATE

S/. 40.00

Flambeado con vino tinto, pasta de tomate albahaca, queso parmesano.

Flambéed with red wine, tomato paste, bas parmesan cheese.

SALTADO VEGANO DE SOYA

S/. 40.00

Salteado de carne de soya a nuestro estilo cebolla, tomate, ají amarillo, cilantro, papa amarilla, arroz.

Sauteed soy meat in our style, onion, tomato, yellow chili, cilantro, yellow potato, rice.

CHAUFA QUINOA

S/. 40.00

Mezcla de quinoa con vegetales frescos, huevo, salsa de soja, sillao, aceite de ajonjolí.

Mixed quinoa with fresh vegetables, egg, soy sauce, soy sauce, soybean oil, sesame oil.



POSTRES / DESSERTS

CHOCLO PARAQAY S/. 25.00

Stel de choclo embebido en tres leches,
alea de maíz morado, galleta de maíz,
espuma de vainilla.

*Corn cake soaked in three milks, purple
corn coulis, corn cracker, vanilla foam.*

ORO ANDINO S/. 25.00

Trufa líquida, tierra de cacao, helado de la casa
jalea de frutas.

*Liquid truffle, cocoa land, house ice cream,
fruit coulis.*

CREMOSO DE MARACUYA S/. 25.00

Dulce cremoso de maracuyá, tierra de almendra,
jalea de maracuyá, tuils de maracuyá.

*Creamy passion fruit dessert, almond land,
passion fruit coulis, passion fruit tuils.*

MORAY

PERUVIAN CUISINE

PERUVIAN CUISINE

VISA

MORAY



APRECIAMOS
SINCERAMENTE SU VISITA
Y ESPERAMOS SERVIRLES,
NUEVAMENTE PRONTO

*We sincerely appreciate your visit
and look forward to serving
you again soon*

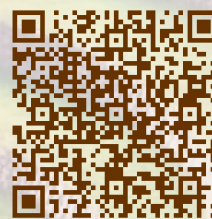
CUSCO - PERÚ



Arco de Santa Clara # 393
San Francisco



Google Maps



Tripadvisor.

