

MORELIA

— PIZZA A LA PARRILLA —

LA CARTA

VIENE DE LA PARRILLA

VA PARA TU CASA

T. 697-5525 C. 987 940 033

REBUENA. RECOPADA. REGAUCHA.

RE-PARTE

MORELIA

RE-PARTE



ELIJE ENTRE MASA ORIGINAL MORELIA, DELGADA Y CROCANTE O LA NUEVA MASA GROSA, MÁS ALTA Y MUCHO MÁS CONTUNDENTE. AMBAS MASAS PASAN POR LAS BRASAS DE NUESTRA PARRILLA, TIENEN MOZZARELLA DE LA MEJOR CALIDAD, SALSA DE TOMATE ARTESANAL Y SON TERMINADAS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA.



PIZZAS

MASA DELGADA		MASA GRUSA
x 4	x 8	x 6

MONTECATINI

47 84 52

mozzarella, tomate seco, prosciutto di parma, láminas de parmesano, arúgula, reduccion de balsámico

MEDITERRANEA

48 89 50

salsa de tomate, mozzarella, hongos salteados, alchachofa al romero, jamón serrano

DE LA CHACRA

39 75 44

salsa de tomate, mozzarella, berenjena y zucchini grillado, bocconcini, ajonjolí tostado, tomate caramelizado, palta

CAPRESE DE CABRA

35 70 40

salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate quemado a la chapa, albahaca, aceituna



PIZZAS

MASA DELGADA		MASA GRUSA
x 4	x 8	x 6

LA PARRILLERA

salsa de tomate, mozzarella, chorizo de finas hierbas, pepperoni, aceituna negra, pimiento asado, cebolla, romero, chimichurri

40 76 45

LA ZARPADA

salsa de tomate, mozzarella, piña crocante, jamón artesanal, tocino

35 70 40

LA VEGGIE

salsa de tomate, mozzarella, mix de hongos salteados, pimiento morrón, espárrago, cebolla blanca salteada, aceituna verde, láminas de parmesano

37 72 42

LA FULL QUESO

salsa de tomate, mozzarella, cuartirolo, queso azul, ricotta

35 70 40

LA GAUCHA

salsa de tomate, jamón artesanal, doble mozzarella

32 65 37



PIZZAS

MASA DELGADA		MASA GRUSA
x 4	x 8	x 6

LA PORTEÑA

salsa de tomate, mozzarella, papa
confitada, cebolla blanca, chorizo
argentino al malbec, ají limo

39 74 40

LA CADILLAC

salsa de tomate, mozzarella,
pepperoni, pimiento morrón,
peperoncino

38 71 40

LA NAPOLITANA

salsa de tomate, mozzarella, tomate
en rodajas, parmesano, salsa
provenzal, aceituna negra

36 68 38



MASA GROSA

PEDIDOS

T. 697-5525

C. 987 940 033

EMPANADAS

CON MASA TRADICIONAL PORTEÑA

- | | |
|--|--------|
| LOMO AL CUCHILLO | S/. 13 |
| la más tradicional Argentina | |
| OSSOBUCO Y MOZZARELLA | S/. 13 |
| MIXTA | S/. 10 |
| jamón artesanal, queso mantecoso | |
| HUMITA | S/. 10 |
| choclo cremoso, quesos | |
| CAPRESE ESPECIAL | S/. 10 |
| tomate confitado, albahaca, mozzarella | |

SOPAS

- | | |
|--|--------|
| CREMA DE ZAPALLO | S/. 22 |
| zapallo loche, tomillo, aromas de curry | |
| CREMA DE TOMATE | S/. 22 |
| tomates de nuestra huerta, finas hierbas, toques de tocino | |
| MENESTRÓN | S/. 24 |
| contundente menestrón italiano, res, verduras, albahaca fresca | |



EMPANADAS

PEDIDOS

T. 697-5525

C. 987 940 033

MORELIA

RE-PARTE

ENTRADAS

FOCACCIA AL AJO CON CHIMICHURRI S/. 12

MORELIA

con sabores de ajo, cebolla, sal de maras,
aceite de oliva.

MINI CALZONCITOS S/. 20

rellenos de mozzarella y tocino acompaña-
do de dip de palta y pimiento.

SANGUCHE FOCACCIA SERRANA S/. 20

relleno de jamón serrano, bocconcini al
oliva, tomate, arúgula, dijon.

TORTILLA DE PATATAS S/. 14

CARPACCIO DE LOMO S/. 39

TARTARE DE SALMON S/. 45

ENSALADA CON POLLO S/. 32

AL PANKO

PASTAS Y FONDOS

RAVIOLES CAPRESE S/. 32
con pesto de arúgula

GNOCCHI DE PAPA AMARILLA S/. 29
a los cuatro quesos

RAVIOLES DE ASADO DE TIRA S/. 32
con pomodoro

LASAGNA AL RAGÚ DE CARNE S/. 20

**LASAGNA DE ASADO DE TIRA
Y PESTO** S/. 27

GNOCCHI EN HUANCAÍNA S/. 43
con lomo saltado

MILANESA PORTEÑA S/. 42
de lomo gratinado con mozzarella y salsa
napolitana acompañada de papas rústicas

PAPPARDELLE AL STROGONOFF S/. 45
pappardelle hecho en casa, hongos a la
parrilla, lomo salteado al vino, parmesano

OSSOBUCO AL MALBEC S/. 48
acompañado de pastel de papa

RAVIOLES

PEDIDOS

T. 697-5525

C. 987 940 033



MORELIA

RE-PARTE

POSTRES

COPA DE HELADO (2 bolas) chocolate - vainilla	S/. 12
CROCANTE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA ARTESANAL	S/. 22
CREMA VOLTEADA DE LA CASA	S/. 14
FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA ARTESANAL	S/. 22
TORTA DE CHOCOLATE CON MANJAR DE OLLA Y FUDGE CASERO	S/. 19

BEBIDAS

AGUAS Y GASEOSAS	S/. 7
CAFES	S/. 6
INFUSIONES	S/. 5
JUGOS Y LIMONADAS	S/. 12
CERVEZAS NACIONALES	S/. 12
CERVEZA IMPORTADAS	S/. 14
CERVEZA ARTESANALES	S/. 22



**CROCANTE
DE MANZANA**

PEDIDOS

T. 697-5525

C. 987 940 033

MORELIA

RE-PARTE

MORELIA

MARKET

RAVIOLES
CAPRESE

(500 G) S/ 35

RAVIOLES DE
ASADO DE TIRA

(500 G) S/ 42

GNOCCHI
PAPA AMARILLA

(500 G) S/ 23

LASAGNA AL
RAGÚ DE CARNE

(1 KG) S/ 55

LASAGNA DE ASADO
DE TIRA Y PESTO

(850 G) S/. 60

SALSAS - 250 G.

RAGÚ DE CARNE S/. 22

NAPOLITANA S/. 17

PESTO DE ARÚGULA S/. 32

CUATRO QUESOS S/. 25



LASAGNA

PEDIDOS

T. 987 5525

C. 987 940 033

MORELIA

RE-PARTE



CARTA DE BAR

MORELIA
RE-PARTE

CARTA DE BAR

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Vaso de Sangría (tinta o blanca)	S/ 22
Jarra de Sangría (tinta o blanca)	S/ 69
Gin Morelia	S/ 29
Chilcanos (preguntar x nuestros diferentes sabores)	S/ 22

CLASICOS

Pisco Sour	S/ 25
Mojito	S/ 23
Capitan	S/ 25
Negroni	S/ 26
Spritz	S/ 25

WHISKY

JW Black Label	S/ 28
Chivas	S/ 36

VODKA

Absolut	S/ 25
Grey Goose	S/ 38

RON

Appleton	S/ 25
Zacapa	S/ 40

GIN

Tanqueray	S/ 30
Bombay	S/ 39
Hendricks	S/ 42
London #1	S/ 45
Beefeter	S/ 32

VINOS

POR COPA 22.00

BOTELLAS

TINTOS

Roca Pinot Noir Fincas – San Rafael, Argentina	100.00
Alfredo Roca Parcelas Originales – San Rafael, Argentina	140.00
Robert Mondavi Twin Oaks – California, USA	80.00
Costa y Pampa Pinot Noir – Mar de Plata, Argentina	130.00
Ernesto Catena Alma Negra Tube Blend Misterio – Mendoza, Argentina	140.00
Alfredo Rocas Cabernet Sauvignon Fincas	140.00
Frescobaldi Castiglioni – Chanti	90.00

BLANCOS

Tacama Blanco de Blancos – Valle de Ica, Perú	80.00
Oveja Negra Reserva Sauv. Blanc Carmenere – Valle del Maule, Chile	95.00
Gazela Vinho Verde	70.00
Prisionero Chenin	70.00
NC CP Sauvignon Blanc	80.00
Kaiken Blanco Terroir Torrontes	80.00
R. Bilbao Monte Blanco Verdejo	100.00
Durigutti Aguijon de Abeja	120.00
Attems Pinot Grigio	120.00
Santa Carolina Sauvignon Blanc	55.00

ROSADOS Y ESPUMANTES

Alfredo Roca Nuri Malbec – San Rafael, Argentina	130.00
Chivite Las Fincas – Navarra, España	120.00
Chandon Blanco Extra Brut	100.00
Martini Prosecco (botella 200ml)	35.00
Ramón Bilbao Rioja	100.00