

MORPHO

RESTAURANTE

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHIPS DE MAÍZ.....\$13

Queso fresco, culantro y vegetales en escabeche.

HUMMUS CON FALAFEL MEDITERRÁNEO\$14

Servido con vegetales asados y pan de masa madre con hierbas.

ENSALADA DE PALMITO.....\$12

Tomates caramelizados, crema de chiles con albahaca, hojas de arrúgala, aderezo balsámico y semillas de marañón.

TOSTADA DE PULPO Y ATÚN\$15

Marinados en soya con jengibre y semillas de sésamo, acompañados de mango, pepino fresco, cebollinos y aguacate.

CEVICHE AL ESTILO COSTARRICENSE\$20

acompañado de banano verde hervido, aguacate, patacones y chips de tortilla.

SNACKS

NACHOS SAN CARLOS\$22

A elegir: Entraña, pollo o mixtos.

frijoles negros, pico de gallo, salsa de queso cheddar, natilla, culantro fresco y aguacate.

*Opción vegetariana, berenjena y hongos.

PAPAS FRITAS DE LA CASA.....\$9

(180 g), con salsas de la casa.

EMPANADITAS DE POLLO CARIBEÑO.....\$8

Servido con aderezo de chile verde y ensalada criolla fresca.

CAMARONES EMPANIZADOS\$16

Acompañados de alioli de hierbas y cítricos, yuca frita con salsa de ajo y vegetales en escabeche.

ALITAS DE POLLO MORPHO.....\$22

(400 g), Con salsa búfalo o salsa BBQ con Whiskey, acompañadas con aderezo ranch y crudites de vegetales.

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO CON CHORIZO Y HONGO

.....\$16

Hongos, tomates secos, cebollino y chips de tortilla.

*Opción vegetariana, berenjena asada.

HAMBURGUESAS Y WRAPS

HAMBURGUESA DE LA CASA.....\$20

Torta Angus (200g), tocineta, champiñones, cebolla caramelizada, pepinillos, salsa especial de la casa, queso derretido, tomate y lechuga en un pan hecho en casa.

WRAP VEGETARIANO.....\$16

Falafel de garbanzos, hummus, chile asado, aderezo balsámico, hojas de lechugas mixtas y tomates caramelizados.

HAMBURGUESA DE POLLO FRITO.....\$18

Pechuga empanizada, ensalada coleslaw, salsa buffalo, tomate, lechuga y cebolla en un pan hecho en casa.

*Opción vegetariana con berenjena empanizada.

QUESADILLA POLLO / CAMARONES.....\$20

chili dulce, cebolla roja, cebollinos, salsa de pimiento, tomates y aderezo de hierbas.

*Opción vegetariana con hongos mixtos.

GALLOS

GALLOS DE ENTRAÑA.....\$20

Servidos en tortillas de maíz con guacamole, Pico de Gallo y cebollas en escabeche.

GALLOS DE BIRRIA\$22

Servidas en tortillas de maíz con queso derretido, cebollas encurtidas, aguacate y salsa para sumergir

GALLOS DE HONGOS.....\$18

salsa romesco con chiles ahumados, queso de cabra y puerros en miso con semillas de marañón.

MORPHO

RESTAURANTE

PASTAS

FETTUCCINE COLIBRÍ.....\$24

Pollo a la plancha, crema de pesto de tomates deshidratados, queso ricotta, ensalada de tomates cherry con albahaca y arrúgala, acompañado de crotones de masa madre con hierbas y ajo rostizado. *Opción vegetariana con berenjena.

PASTA PENNE CHACHAGUA\$27

Con hongos salteados, pesto cremoso de albahaca, chorizo tostado, tomate, queso mozzarella fresco y grana padana. *Opción Vegetariana, berenjena asada.

FETUCCINI DE CAMARONES\$27

Crema de ají peruano amarillo, cebollino, tomate fresco, camarones salteados y queso local gratinado.

MACARONI AND CHEESE CON SALSAS 3 QUESOS

.....\$27

Hongos trufados, chimichurri y puerros.

A LA PLANCHA

PECHUGA DE POLLO.....\$22

(200 g) con Salsa de hongos.

CHURRASCO\$35

(350 g) con chimichurri.

ATÚN Y HIERBAS.....\$27

(200 g) con Salsa teriyaki

FILETE DE SALMÓN.....\$30

(200 g) con romesco casera.

COSTILLA DE CERDO.....\$32

(350 g) en salsa BBQ.

VEGETALES DE TEMPORADA AL GRIL

.....\$30

Vegetales de temporada asados con salsa romesco casera.

A elegir entre papas fritas, ensalada, papas salteadas al romero con parmesano, vegetales salteados de temporada.

*servidos con plátano maduro de la finca.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE CON MARACUYÁ Y NARANJA\$12

Nueces garapiñadas y galletas.

BANANA SPLIT DE CHURCHILL.....\$14

gelatinas de kola, leche condensada de sirope, helado y banano.

FLAN DE COCO.....\$10

Dulce de leche casero y biscotti de almendras.

