



La Moraleda

Menú *Comida*

Horarios



Viernes y Sábado



12 a.m. a 8:30 p.m.



Jueves a Domingo



12 a.m. a 6 p.m.



Menú Comidas



La Moraleda



La Moraleda /@la.moraleda.resort

Para abrir apetito

Copa de Aceitunas Gourmet **\$80.00**

40gr de aceitunas verdes, 40gr de negras y 20gr de queso manchego, en salsas negras y salsa tabasco.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Chalupitas Poblas (6 Piezas) **\$75.00**

Esponjosos, dulces y recién hechos, acompañados con mantequilla, mermelada de la casa o cajeta.

| Tiempo de Elaboración: 15 minutos

Trilogía de Picaditas (6 Piezas) **\$100.00**

Sopes de 40 gr de maíz con frijolitos refritos, acompañados con crema entera y queso añejo. 1 de cecina atlixquense, 1 de longaniza y 1 de chicharrón prensado **Recomendación del Chef**

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Molcajete de Guacamole **\$120.00**

140gr de aguacate, acompañado con 50gr de chicharrón de cascara y totopitos.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Papas Locas **\$90.00**

Papas fritas naturales, adobadas, churritos y cacahuates con salsa botanera.

| Tiempo de Elaboración: 15 minutos

Papas a la francesa **\$90.00**

180 Gramos de corte delgado con queso parmesano

| Tiempo de Elaboración: 25 minutos

Alitas de Pollo **\$90.00**

8 Piezas, pídela naturales, con salsa BBQ, parmesanas o miel Habanero

| Tiempo de Elaboración: 25 minutos

Súper Sampler Moraleda **\$280.00**

6 Alitas, 6 dedos de queso, 6 nuggets de pollo y 6 aros de cebolla, acompañadas papas fritas sal de mar.

| Tiempo de Elaboración: 25 minutos

Menú Infantil

| Tiempo de Elaboración: 30 minutos

Bolitas de Papas Hash Brown (10 Piezas) **\$40.00**

Nuggets de Pollo (10 Piezas) **\$60.00**

Dedos de Queso (8 Piezas) **\$80.00**

Trilogía de Mini Hamburguesitas (8 Piezas) **\$120.00**

Carne de res con queso acompañada con papas fritas.



Del mediterraneo

Charcopa Moraleda

\$180.00

Exquisita Botella (187ml) de Vino L.A.CETTO Cabernet Sauvignon
Acompañado de una porción individual de charcutería,
quesos, frutas naturales y pretzels crocantes.

| Tiempo de Elaboración: 15 minutos

Tapas Españolas (3 Piezas)

\$180.00

Crocantes con la tradicional tomaca con ajo y aceite de oliva,
servidos con quesos de cabra, jamón serrano y aceituna, queso
manchego con diversidad de frutas naturales.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Tabla Toscana

\$300.00

Quesos gouda, manchego, panela, cabra cenizo y natural, azul,
jamón serrano, pepperoni y salami, con tomaca, mermelada de
la casa, pretzels crocantes, decorada frutas naturales y nuez
caramelizada.

| Tiempo de Elaboración: 30 minutos

Fondeu Suizo

\$350.00

Mezcla de quesos al vino blanco con un toque de ajo rostizado,
acompañado con crujientes crotones sazonados con ajo.

| Tiempo de Elaboración: 25 minutos



Para los desvelados

Birria de Brisquet

\$180.00

180 gr de Levanta muertos para un día después de la fiesta.

Recomendación del Chef

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Los Aguachiles

\$240.00

| Tiempo de Elaboración: 35 minutos

150 gr de Deliciosos trozos de Pork Bely Recomendación del Chef

175 gr de cubos de Tradicional Cecina Atlixquense

200 gr de Sueves Láminas de New York

Preparados con la salsa de su elección con el nivel de picante de
preferencia (Bajo, Medio o Muy Picante) acompañadas con pepino,
cebolla morada y aguacate.

Verde con chile serrano fresco

Rojo con chile serrano seco

Negro con chile habanero tatemado Recomendación del Chef



2 x 1

Rusas
Cantaritos
Cerveza Corona



2 x 1

Vino de la Casa
Tinto o Blanco
Clericots



Las Sopas

Sopa de Tortilla

\$120.00

Crujiente tortilla frita acompañada chicharon de cascara,
queso, cubos de aguacate y crema acida.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Frijoles Charros

\$100.00

Elaborados con chicharrón, salchicha, chorizo español y tocino.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos



Al Grill

Hamburguesa MOSTER \$250.00

300gr de doble carne de res prime asada al carbón con queso y tocino, acompañada con jitomate, lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas.

Hamburguesa Parrillera \$180.00

150 gr carne de res prime asada al carbón con queso, acompañada con jitomate con aros de cebolla curtida y papas fritas.

Hamburguesa Vegana \$150.00

Hongo portobelo con queso de cabra, acompañada con jitomate con aros de cebolla curtida y papas fritas.

Hot Dog Parrillero \$80.00

Salchicha ahumada de res, asada al carbón acompañada con jitomate, cebolla y chiles en vinagre picados, y papas fritas.

A la parrilla

Orden de 3 Tacos \$150.00

Atlixquenses Suave cecina, acompañada con migajas de chicharrón.

Combinados Cecina atlixquense con longaniza.

Moraleda Jugoso Top Sirloin asado al carbón.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Tacos de Pork Bely \$180.00 (3 Piezas)

Crujiente chicharrón carnudo acompañado de guacamole.

| Tiempo de Elaboración: 20 minutos

Molcajete a la Parrilla \$280.00

70gr. de cecina atlixquense, 70gr. de carne enchilada, 70gr. de pechuga de pollo y 50gr. de longaniza, acompañados con frijoles charros, queso panela, nopalitos asado, cebollitas cambray y chiles toreados.

| Tiempo de Elaboración: 30 minutos

Tabla de Asado al Carbón \$250.00

| Tiempo de Elaboración: 30 minutos

Elige una Tabla de 300 Gramos entre:

Cecina Atlixquense **Top Sirloin** **Arrachera**

Acompañadas con arroz rojo, frijolitos charros, nopalitos asados, cebollitas y chiles toreados.

Parrillada para Compartir \$800.00 (4 personas)

| Tiempo de Elaboración: 35 minutos

180gr. de cecina atlixquense, 180gr. de carne enchilada, 180gr. de Top Sirloin, 150gr. de Pork Bely, 150gr. de Longaniza, acompañados con chiles toreados, cebollitas cambray y nopalitos asados.



Meat Lovers

Rib Eye Silver de 350 gr	\$450.00
Rib Eye prime de 500 gr	\$990.00
T Bone de 400 gr	\$450.00
New York 350 gr	\$400.00
Picana de 350	\$380.00
Cowboy de 500	\$520.00
Mollejas 300	\$380.00
Tuétanos	\$280.00

Todos nuestros cortes están acompañados con vegetales a la parrilla, chiles toreados y cebollitas cambray.

GRAND MEAT LOVERS \$1,400.00

Porción para 2 personas

250gr de Rib Eye Silver, 250gr de New York, 250gr de Picana, 250gr de Mollejas, 1 Chorizo Español y 1 Chorizo Argentino

| Tiempo de Elaboración: 35 minutos

Terminos de cocción

Blue o Azul
Rojo Inglés
Término Medio
Término 3/4
Bien Cocido



EL LA COMPRA DEL GRAND MEAT LOVERS
RECIBE EN NUESTRA CAVA "LA FUGITIVA"
UNA COPA DE VINO DE LA CASA EN CORTESÍA

Complementos

Elige cualquiera de las siguientes opciones por \$50.00

2 Chiles cuatesmeños rellenos de queso gouda envueltos en tocino a la parrilla.

4 Chiles jalapeños salteados con sal de mar.

1 Elote amarillo asado barnizado con pomada de ajo.

1 Cebolla a la pimienta negra, envuelta con tocino cocida lentamente a las brazas.

Más Guarniciones por \$70.00

1 Papa al gratin con aderezo de la casa, tocino y queso manchego.

3 Espárragos con tocino.

1 Hongo portobelo relleno con queso de cabra cenizo.

1 Chorizo argentino o 1 chorizo español.

150 gr de chistorra asada.

Importante

Los gramajes expresados en la carta en todas las carnes son antes de su preparación.

Todos nuestros alimentos son preparados al momento para garantizar la mejor experiencia para su paladar.



La Moraleda