



Morisoñando



**Morisoñando**

Estamos felices de tenerte en casa y que podamos juntos despertar nuestros ancestros con esta «**Nueva cocina Dominicana**».

En Morirsoñando valoramos los sabores, esencias y el producto local. Hacemos una cocina con cultura y conocimiento que rescata el patrimonio gastronómico de la **República Dominicana**.

Detrás de cada plato hay toda una historia que contar y apoyamos a cada productor, pescador y artesano. Ellos son la clave de cada experiencia que tendrás aquí hoy.

En Morisoñando buscamos darles visibilidad al sacarlos del anonimato a través de nuestros platos.

Me siento feliz y agradecida de que viajemos juntos y podamos abrazar con orgullo nuestra identidad, porque en ella, mi equipo y yo, encontramos la inspiración.

*chef tata.*

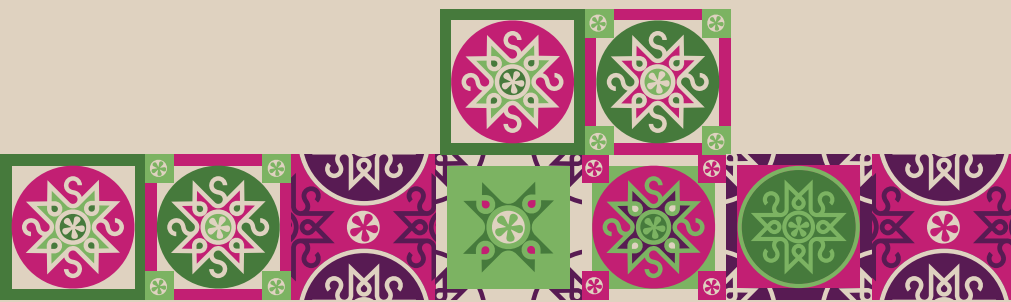


## ENTRADAS FRÍAS

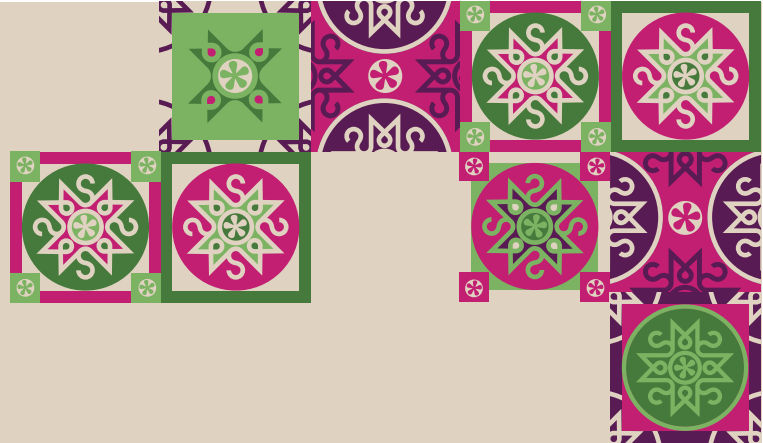


- 1- OSTRAS FRESCAS DE CABRERA.....\$850  
Con nuestro dúo de salsas fría y caliente hechas con hierbas frescas de mi país y salsita criolla de ajíes gustoso, naranja agria, salsa de coco de Samaná y chimichurri de mango.
- 2- LA NIÑA, LA PINTA Y LA SANTA MARÍA.....\$675  
Hechas con plátanos barahoneros y rellenas de ingredientes de nuestra tierra y de nuestro litoral.
- 3- ENSALADA DE LANGOSTAS DE BARAHONA.....\$1,450  
Mezcla de verdes de Constanza, crujiente buen pan, mandarinas, reducción de chinola Monte Plata, queso parmesano local, guandulitos verdes del campo, humus de guandules, semillas de cajuil.
- 4- TORTA DE CATIBIAS CRUJIENTE.....\$650  
En honor a nuestros ancestros taínos arawacos, wasacaca de aguacate semil 34 hecho al momento.
- 5- CRUDO DE LAMBÍ.....\$950  
De nuestro litoral con cebollitas encurtidas y aguají de lambí infusionado en palos de mamajuana de 40 años.
- 6- CATIVIAS ALEGRÍA.....\$720  
Rellenas de chivo, cangrejo, queso de hoja con salsa de ajíes cubanelas, titi y gustoso o con picante de la casa «wayyy mi mai».
- 7- CEVICHE DE YUCA.....\$790  
Yucas mocanas, aguacates Karla, chicharrón crujiente, orégano de memizos de Nagua, limón, cilantrico, mayonesa de cilantro y cebollas encurtidas.
- 8- FRESCO DE CAMARÓN DE SÁNCHEZ.....\$820  
Con bisque de coco de Samaná, torta de camarón seco y aguacate.
- 9- PULPO DE LA BAHÍA DE MANZANILLO.....\$1,600  
Chimichurri rústico, cremoso de plátano maduro, auyama ahumada rostizada, mango banilejo, batatas moradas, cebollitas encurtidas y aioli de cilantro.
- 10- QUIPES DE CHIVO DE LA LÍNEA.....\$720  
Picante de ajíes titis y salsita de ajíes gustosos.
- 11- CROQUETAS DE SANCOCHO.....\$575  
Con emulsión de bija Taína.
- 12- TRAVESÍA CALLEJERA.....\$1,450  
De las calles de nuestro país te brindamos lo más sabroso.

Precios en Pesos Dominicanos.



Morisoñando



## PLATOS FUERTES

- 13- SANCOCHO ARTESANAL DE SIETE CARNES.....\$950  
Con bollito de plátanos y hierbas de nuestro huerto.
- 14- LANGOSTAS DE CABRERA.....\$1,650 X LBS  
Hechas al carbón de coco con aioli de ajo producido en Constanza.
- 15- PESCA DEL DÍA.....\$1,200  
A ritmo de tambora hecha en pipil de aceite de coco de la península de Samaná, bisque de cabeza de camarón de Sánchez y cremosa salsa de coco.
- 16- LA BANDERA DOMINICANA.....\$850  
¡Ármala como quieras!
- 17- MOFONGO VILLA MELLA CITY.....\$950  
Con plátanos Barahoneros hechos en la leña, chicharrón hecho en casa, caldito de sancocho y tierrita de longaniza.
- 18- GUINEA TRAVIESA DE COTUÍ DESHUESADA....\$1,200  
Hecha en una cocción lenta de ocho horas con toque de ron.
- 19- CHIVO DE LA LÍNEA.....\$1,200  
Con ñoquis de plátanos maduros, aceite de guandules y guandulitos blanqueados.
- 20- PESCA FRESCA DEL DÍA  
ESTILO BOCA CHICA.....\$1,500 X LBS  
Marinado con aceite de coco y hierbas de nuestros huertos.
- 21- RISOTTO DE CHIVO.....\$820  
Endulzado con plátanos maduros al caldero con jengibre de los naranjos y aguacates de Ocoa.
- 22- CHENCHÉN DEL SUR.....\$700  
Hecho con dúo de maíces y crujiente de maíz.
- 23- LAMBÍ GUISADO.....\$750  
Acabado de sacar del caracol al estilo de Janeiro.
- 24- CANGREJO GUISADO.....\$950  
Con vegetales de nuestro huerto.
- 25- COSTILLAS DE CERDO EL CRIOLLO.....\$900  
Hechas en cocción lenta, glaseadas con tamarindo de Azua, arroz con auyama del conuco, semillas tostadas o puré de auyama y crujiente de auyama.

Precios en Pesos Dominicanos.



Morisoñando

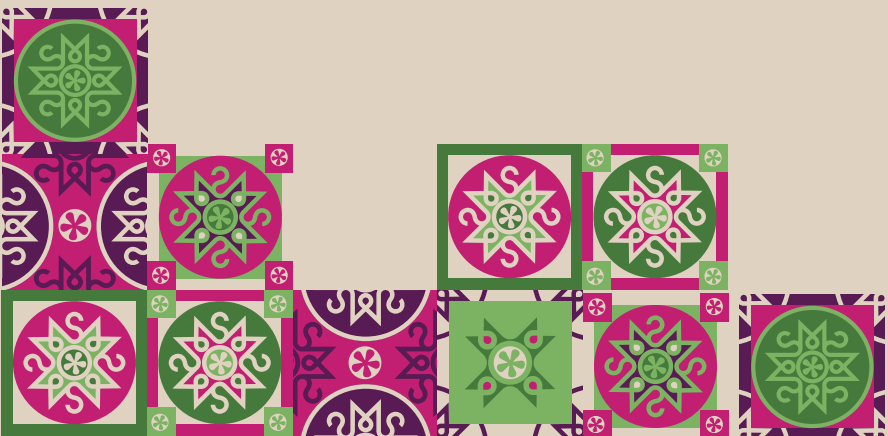
## GUARNICIONES

## CORTES DE CARNE BRANGUS

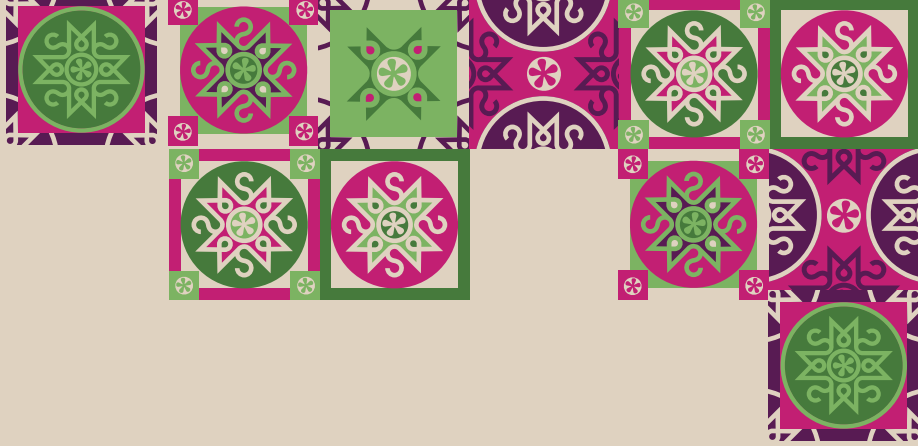
ARROZ BLANCO.....	\$300
MORO CON GUANDULES.....	\$300
TOSTONES.....	\$300
AREPITAS DE YUCA.....	\$300
AGUACATE.....	\$350
HABICHUELAS.....	\$300
FRITOS DE BUEN PAN.....	\$350
PAPAS FRITAS.....	\$300
PLATANITOS MADUROS.....	\$300
CHICHARRÓN.....	\$950
LONGANIZA.....	\$850
BOFE.....	\$750
CARNITA SALADA.....	\$750
CHIVO ESTOFADO.....	\$850
GUINEA TRAVIESA ESTOFADA.....	\$850

RIBEYE.....	\$2,500
CHURRASCO.....	\$1,500
T-BONE®.....	\$2,200

Precios en Pesos Dominicanos.



Morisoñando



## MENÚ DE NIÑOS

POLLITO PÍO PÍO.....	\$450
ARROCITO BLANCO.....	\$350
Con huevo frito	
PENNE EN SALSA BLANCA.....	\$450
Con queso parmesano.	

## POSTRES

TEXTURAS DE MAÍZ.....	\$575
Del granero del Sur	
DULCE DE TEMPORADA.....	\$475
En almíbar con queso local.	
HELADO DE TEMPORADA.....	\$220
FALSA TIERRA DE CHOCOLATE.....	\$500
En honor a nuestras productivas de Corozo Abajo, Yamasá	
EL BORRACHITO DE SIEMPRE.....	\$620
Con Ron Brugal 1888 y texturas de remolacha.	
BIZCOCHO DOMINICANO.....	\$475
Hecho a nuestra manera.	

Precios en Pesos Dominicanos.





# CÓCTELES

## EMBRUJO DEL SUR.....\$475

Mezcla de extracto de tamarindo de Las Matas de Farfán con reducción de jengibre fresco de Los Naranjos; combinado con ron oscuro Dominicano y licor de naranja. Borde escarchado de pimienta de cayena y azúcar morena.

## PLÁTANO POWER.....\$495

Mezcla exótica de sirope de plátano maduro de Barahona al caldero con un toque de picor de jengibre de Samaná, zumo de piña de Monte Plata, combinado con ron oscuro y licor de almendras (Amaretto).

## VIRGEN DEL CACAO.....\$470

Delicado, agradable a la vista y al paladar. Sabroso mucílago de cacao de San Pedro de Macorís, combinado con Gin, licor de cacao y reducción de mucílago. Decorado con semillas cubiertas de mucílago.

\*Nota de Autor: La piel del cacao se llama mucílago. Pulpa blanca, de consistencia algodonosa y viscosa que recubre las semillas de esta fruta que, además, es comestible.

## CHICA-MARTINI.....\$525

Este cóctel es la expresión de lo exótico con una infusión de ron blanco, chicharrón de cerdo macerado con licor de cilantro, Vermut Dry y licor de naranja.

\*Nota de Autor: El ingrediente final es el limón. Está como decoración junto a un trozo de chicharrón fresco.

## WARAPO.....\$495

Fermentado de piñas de Monte Plata añejadas, combinado con licor de almendras, licor de naranja y bitter de especias. Decorado con piñas y naranja deshidratada.

## SANDÍA.....\$485

Rica combinación de puré de sandía de Elías Piña, extracto de jengibre, ginebra y Jack Daniels Cinnamon. Decorado con esferas de sandía y canela flameada.

## EL BORRACHO.....\$510

Nueva manera de saborear un clásico Dominicano (el bizcocho de borracho). Extracto de frambuesa de Constanza con vodka y licor de flores. Crema espumante de piña y una porción del clásico borracho.

## PASION SOUR.....\$500

Combinamos la chinola fresca de Miches con limón de Cotuí, whisky americano, clara de huevo y azúcar producida en La Romana. Decorado con Limón deshidratado y pulpo.

## LA CIGUAPA.....\$495

Sangría preparada con vino artesanal de uvas de Neiba y vino Merlot, licor de naranja, ron, jugo de naranja y chinola.

## MORIR SOÑANDO.....\$395

Nuestra insignia de la casa; el clásico cóctel Dominicano a base de jugo de naranja fresco, leche evaporada y vainilla. Descubre el ingrediente secreto mágico que lo convierte en EL MORIR SOÑANDO de MORISOÑANDO.

## FRÍO FRÍO CALLEJERO.....\$320

Clásica bebida callejera de nuestros principales barrios y calles para opacar el calor. Sabores de coco, frambuesa, chinola, tamarindo, menta de guardia verde y anís.

Precios en Pesos Dominicanos.





Morisoñando