

MORENA

Menú de Eventos
MORENA EVENTS

Sobre Nosotros

- Morena Cartagena es un oasis culinario ubicado en la Av. El Malecón, que bordea el mar en el barrio Bocagrande de Cartagena de Indias, Colombia. Nuestro restaurante ofrece una experiencia única en la ciudad, donde la esencia africana se fusiona con la brisa del mar Caribe para crear un ambiente inigualable. Aquí, exploramos la creación de platos y bebidas que narran historias, combinando recetas innovadoras con sabores que evocan tradiciones ancestrales. Brindamos un viaje sensorial, donde los sabores se entrelazan y despiertan todos los sentidos.





Experiencia

- Descubre un escenario donde la elegancia contemporánea se encuentra con la autenticidad cultural. Cada momento en MORENA es una invitación a explorar la riqueza de la experiencia africana, enmarcada en un ambiente minimalista y sofisticado. Disfruta de actuaciones en vivo que añaden un toque de magia a cada ocasión.



Gastronomía Y Mixología

- Explora un viaje culinario que te sumerge en los sabores más auténticos de la región, fusionando técnicas innovadoras con tradiciones ancestrales. Seleccionamos minuciosamente ingredientes frescos y locales para ofrecerte una experiencia gastronómica inigualable. Sumérgete en nuestra exclusiva barra, donde expertos mixólogos crean cócteles únicos que te llevan a una experiencia sensorial incomparable.

Personaliza Tu *Celebración* En 6 Pasos

Elige una *Zona*

- ZONA VIP (20 PAX)
- TERRAZA (40 PAX)
- SALON (40 PAX)
- SALON + TERRAZA (80 PAX)
- TODO EL RESTAURANTE (100 PAX)

Elige tu Menú

Menú de 2 a 4 *Tiempos*

1 TIEMPO:

-Fuerte

2 TIEMPO:

-Appetizer -Fuerte

3 TIEMPO:

-Appetizer -Fuerte
-Maridaje

4 TIEMPO:

-Appetizer -Fuerte
-Postre -Maridaje

Menú de 5 a 8 *Tiempos* (Tasting)

5 TIEMPO:

-Appetizer 2 -Fuerte 1
-Postre 1 -Maridaje 1

6 TIEMPO:

-Appetizer 2 -Fuerte 1
-Postre 1, -Maridaje 2

7 TIEMPO:

-Appetizer 3 -Fuerte 1
-Postre 1 -Maridaje 2

8 TIEMPO:

-Appetizer 3 -Fuerte 2
-Postre 1 -Maridaje 2

Elige tus *Platillos* Favoritos

Entradas

- Ceviche Morena Pescado fresco, pulpo, camarón y anillos de calamar con leche de tigre ahumada, cebolla morada, espuma de coco, suero costeño y chips de plátano.
- Causa de gambas con acevichado de mango y hierbabuena con brotes frescos de la huerta.
- Ceviche mixto con camarón y pesca blanca leche de tigre ahumada, espuma de coco y crocantes de plátano
- Pescado fresco y camarón parrillado con trocitos de plátano tentación, acompañado con crocantes del día, cebolla morada y brotes de cilantro.
- Chicharrón ahumado y crujiente acompañado de puré de ñame con queso costeño ahumado
- Cubos de arroz de coco crujiente, tartar cremoso de camarón al estilo caribeño y cebollita morada. Aromatizado con cilantro fresco.
- Croquetas de yuca rellenas con queso fresco, carne de cangrejo guisado coronadas con ají amarillo ahumado, brotes de cilantro, glasé de trufa y parmesano rallado.
- Tacos con guacamole herbal, vegetales encurtidos, mayo de Sriracha y cilantro. Camarón y pulpo, churrasco o vegetales salteados.



Platos Fuertes

- Filete del pescador, adobado con especias criollas, parrillado y rodaja de mantequilla herbal, acompañado de arroz apastelado típico caribe envuelto en hoja de plátano una cuchara de chimichurri de la casa
- Arroz afrodisíaco, con mariscos, pesca fresca, pimentón, arvejas y queso parmesano. Plato típico caribeño, un poco caldoso.
- Filete De Salmón con glasé de maracuyá y coco. cebollitas crisperi, mousseline de boronía (plátano maduro y berenjenas rostizadas), zucchini crocantes en tempura
- Medallones filete angus parrillados en salsa de quemado de panela a la cartagenera. Arroz de coco blanco cremoso y plátano en tentación ahumado.
- Medallones de bondiola cerdo ahumado y glaseados en maracuyá, con cremoso de ñame, vegetales parrillados en mantequilla de cítrico
- Suprema de Pollo rellena con champiñones acompañado de tian de ahuyama con espinacas y chimichurri de almendras y tomates secos
- Pollo adobado y parrillado acompañado con papas criollas crocantes y maduro caramelizado con salsa de aguacate herbal

Postres

- Enyucado crocante con helado, caramelo flameado y frutos rojos.
- Chepacorina con mousse de copoazú
- Brownie artesanal
- Mousse de maracuyá
- Mousse frutos rojos
- Postre de tres leches con coco
- Cheesecake de frutos rojos
- Tartaleta rellena de crema pastelera y frutas
- Shots de cremoso de chocolate

Estaciones Fijas

Incluye estaciones fijas a tu celebración y armarlas con tus platillos favoritos

Estación *Ceviches* Mini

- Ceviche de camarón estilo caribeño
- Ceviche de corvina estilo peruano
- Ceviche de róbalo en leche de coco
- Ceviche morena mixto
- Ceviche de pulpo ahumado
- Ceviche vegetariano
- Coctel de camarones

Estación Cheeses & *Charcuterie*

- Assorted cheese platter with grapes and nuts.
- Mini skewers with mozzarella, cherry tomatoes, and basil.
- Tartlets with goat cheese and caramelized onions.
- Beef carpaccio with arugula and Parmesan in edible cones.
- Serrano ham rolls stuffed with cream cheese and asparagus.
- Mini crostinis with blue cheese and caramelized pears.
- Bratwurst sausage skewers with mustard and sauerkraut.
- Cheddar cheese cubes with grapes and nuts.
- Onion and bacon tartlets.
- Prosciutto-wrapped fig bites.
- Impossible meatballs with marinara parmesan

Garden

- Mini Caprese salads on skewers.
- Quinoa salad with avocado and lemon vinaigrette.
- Grilled chicken salad with cranberries and walnuts.
- Mini spinach and feta cheese tarts.
- Greek salad skewers with cucumber, tomato, and olives.
- Avocado, corn, and tomato salad in spoons.
- Coleslaw with apple dressing.
- Mini pasta salads with pesto and cherry tomatoes.
- Beet and orange salad in shot glasses.
- Cucumber salad skewers with yogurt.

Estación De *Pastres* Mini

- Mini brownie
- Mini mousse de maracuyá
- Mini mousse frutos rojos
- Mini postre de tres leches con coco
- Mini cheesecake de frutos rojos
- Mini tartaleta rellena de crema pastelera y frutas
- Shots de cremoso de chocolate

Open Bar

Basic Bar

\$50 PP (2 Hours)

SELECT WINE AND BEER

Premium

\$75 PP (2 Hours)

Pisco Sour

- **Tequila:**
Mala vida blanco, Rosaluna mezcal.
- **Rum:**
Plantation 3 stars, Original dark, Pineapple spice
- **Vodka:**
Tito's, Ketel one
- **Gin:**
Citadelle, Tanqueray
- **Whiskey:**
Teeling whiskey, Rittenhouse, Buffalo trace

Ultra Premium

\$95 PP (2 Hours)

Pisco Sour (Any Flavor)

- **Tequila:**
Casamigos blanco / reposado, Don Julio blanco / reposado
- **Rum:**
Santa teresa 1796, Zacapa 23 years old
- **Vodka:**
Grey goose, Belvedere
- **Gin:**
Bombay sapphire, Hendricks
- **Whiskey:**
Johnnie walker black, Kikori Japanese, Woodford reserve

Nota:

Todos los productos y servicios reservados que sean requeridos para el evento se deben escoger con anticipación mínima desde 2 días hábiles antes del día de la reserva según el tipo de evento.

OBSERVACIONES:

Todos nuestros productos incluyen el 8% del impuesto nacional al consumo. El servicio sugerido es del 10% y es totalmente voluntario.

PERSONALIZA TU CELEBRACION

Nombre: _____ Teléfono: _____

Correo: _____ Redes: _____

Fecha del evento: _____ Horario: _____

Cantidad de personas: _____ Presupuesto apx PP: _____

Enlaces con referencias: _____

Tipo de evento

- Boda
- Fiesta
- Celebración pequeña
- Tour gastronómico
- Evento Empresarial
- Servicio de Catering

Define tu decoración y performance:

- Clásica
- Temática
- Personalizada

Reservas:

+57 320 220 38 03 @morenactg morenatropicalgastro@gmail.com

Cra 1 # 9 - 6, Barrio Bocagrande, Cartagena De Indias, Bolívar, Colombia