

SOURS

BAR | *Mora*[®]

SOUR MORA

4.100

SOUR PERUANO

6.000

SOUR C PREMIUM

6.000

SOUR AJI-MERKÉN-JENGIBRE

4.200

SOUR MORA CATEDRAL

7.200

SAKE SOUR

4.200

SOUR PERUANO CATEDRAL

8.400

SOUR PREMIUM C CATEDRAL

8.400

JACK SOUR

8.000

CHARDONNAY SOUR

4.500

AMARETTO SOUR

4.000

APERITIVOS

BAR | *Mora*[®]

IL BIANCO vermouth blanco y mucho hielo 3.900

RAMAZZOTTI MORA Ramazzotti, frutos rojos, albahaca, espumante 6.000

APPLEGIN República gin, licor de manzana, limas, frutilla, menta & albahaca 6.500

CYGAN SPRITZ cidra Cygan con Ramazzotti 5.300

RAMAZOTTI SPRITZ Ramazotti & espumante 6.000

APEROL SPRITZ Aperol & espumante 6.000

MOJITO MORA ron Havana, limas, menta 5.900

MOJITO ESPUMANTE limas, menta & espumante 6.200

MOJITO SABORES ron Havana, limas, menta & frutas 6.000

CAIPIRIÑA cachaça & limas 4.700

CAIPIROSKA vodka & limas 5.200

KIR ROYAL Mumm extra brut, licor cassis & marrasquino 4.700

CAMPARI NARANJA campari & jugo de naranja natural 5.000

PISTÓN pisco Control C triple destilado, limas, ginger ale 6.000

DAIQUIRI ron Havana, receta clásica 5.400

IMPORTADAS

HEINEKEN 2.950

SOL 2.950

BLUE MOON 3.400

ARTESANALES

LACUSTRE 3.400

lager / calafate

ALLASE 3.400

pale ale / ipa / porter

NACIONALES 3.200

AUSTRAL CALAFATE

AUSTRAL LAGER

KUNSTMAN TOROBAYO

KUNSTMAN

GRAN TOROBAYO 4.990

MICHELADAS

SOL O HEINEKEN 3.700

MEX tabasco / salsa inglesa/ sal
pimineta/ merkén

CHELADA sal / limón

CERVEZA SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0° 2.900

GINGER BEER

Thomas Henry 3.200

SHOPS

HEINEKEN 330CC \$2.950

HEINEKEN 500CC \$4.600

BEBIDAS PREMIUM Thomas Henry tonics 3.300

ginger beer / ginger ale / tónica / cereza

AGUAS MINERALES PREMIUM 3.200

Kura, Panqui, Araucanía

AGUA TÓNICA 1724 3.200

AGUA MINERAL NACIONAL 1.990

BEBIDAS 1.900

ENERGÉTICA 3.100

Red Bull

SIN ALCOHOL, LIMONADAS & JUGOS

LIMONADAS 4.000

LIMONADA MORA

mango, albahaca & limón

LIMONADAS NATURALES

menta, jengibre, albahaca & ají

JUGOS DE FRUTA 3.200

frutilla / frambuesa / mango / maracuyá

TRAGOS SIN ALCOHOL

4.000

AGUA LOCA / GINGER GREEN

BUBBLE / MORA LIGHT / TÉ FRÍO

MARACUYÁ / VIRGEN MOJITO O

MOJITO SABORES

frutilla / frambuesa / mango / maracuyá

MORA DELI BAR

BAR | *Mora*[®]

PISCO

CHILCANO MARACUYÁ

Control C triple destilado, maracuyá, & ginger ale 6.100

CHILCANO MORA

Sierra Tatul pisco artesanal, limas & Thomas Henry 7.000

TRICAHUE

Sierra Tatul Cooperado, naranja, limas, genjibre & Thomas Henry ginger 7.000

WHISKY

JAMESON GINGER & LIME

Jameson whisky & Thomas Henry ginger 7.000

OLD FASHION

Ballantines whiskey, amargo angostura receta original 6.500

GIN

MONKEY 47

Monkey 47 gin, Thomas Henry tonic & toque de pomelo 10.500

HENDRICK'S TONIC

Hendrick's Gin, Thomas Henry tonic & pepino 7.800

GINYA

República gin, natural ice tea & jugo de maracuyá 7.000

REPUBLICANO

República amazónico, limón, genjibre & Thomas Henry ginger beer 7.500

CHERRY BLOSSOM TONIC

República andino, frutos rojos & cherry Thomas Henry 7.500

BEEFETER PINK TONIC

Beefeter pink, frutillas y tónica 6.700

TEQUILA

TROTAMUNDO

Tequila Olmeca, limas & Thomas Henry cherry 7.500

TEQUILA MARGARITA

Tequila Olmeca & limón 6.000

VODKA

WILD HORSE ABSOLUT BLUE

lemoncello, genjibre, te, limas
& Thomas Henry 7.500

MOSKOW MULE

Absolut blue, limas, pepino
& Thomas Henry 7.500

AGUA MUY LOCA Absolut
vodka Cherry, cítricos, limas,
menta, albahaca 7.500

BLOODY MARY Absolut vodka
blue, jugo tomate, limón,
tabasco, worcestershire sauce
& pepino 6.500

LOS ALCOHOLES @MORA

Mora[®]

PREMIUM VODKA

ABSOLUT ELYX 6.900

GREYGOOSE 6.900

ABSOLUT BRAND

ABSOLUT ORIGINAL BLUE 5.500

ABSOLUT SABORES 5.900

PISCOS NACIONALES

CONTROL C

TRIPLE DESTILADO 4.800

SIERRA DEL MEDIO TATUL 4.800

MISTRAL 35° 4.300

DESTILADOS PERUANOS

BARSOL, ITALIA 4.700

TABERNERO, QUEBRANTA 4.900

SHOTS

TEQUILA OLMECA 4.000

SAKE PREMIUM 4.000

PREMIUM GIN

MONKEY 47 10.500

HENDRIKS 7.800

GIN

BEEFETER PINK 6.500

BEEFETER 5.500

LA REPUBLICA AMAZÓNICO 6.500

LA REPUBLICA ANDINO 6.500

PREMIUM WHISKIES

THE GLENLIVET FOUNDER'S
RESERVE SINGLE MALT 9.000

CHIVAS REGAL EXTRA 8.500

CHIVAS REGAL 18 AÑOS 8.000

CHIVAS REGAL 12 AÑOS 7.500

BALLANTINE'S 17 AÑOS 9.500

BALLANTINE'S 12 AÑOS 7.500

BALLANTINE'S FINEST 5.500

BOURBON

GENTLEMAN JACK 8.000

JACK DANIEL'S 6.500

JACK DANIEL'S HONEY 6.500

BAJATIVOS

FERNET BRANCA 4.000

FERNET CON COCA 5.500

LIMONCELLO LUXARDO

ARAUCANO BITTER 4.000

JAGERMAISTER 4.500

AMARETTO DISARONO 5.000

CAMPARI 4.500

PARA NUESTROS ALCOHOLES,
THOMAS HENRY 2.900

ESPUMANTES

MUMM CUVEE RESERVE extra brut 750cc 14.400

COPA MUMM CUVEE RESERVE extra brut 4.100

CAVA CORDÓN NEGRO GRAN SELECCIÓN freixnet brut 15.000

FREIXENET PROSECCO DOC 17.500

SAUVIGNON BLANC

AMAYNA RESERVA

valle de Leyda 19.500

PEREZ CRUZ RESERVA DOÑA MARIANA

valle Casablanca 19.500

VERAMONTE RESERVA vino 15.000

CHARDONNAY

SANTA EMA GRAN RESERVA valle de Leyda 15.000

AMAYNA valle de Leyda 19.000

MERLOT

SANTA EMA GRAN RESERVA valle de Maipo 15.000

CARMENERE

CASAS PATRONALES GRAN RESERVA 15.000

PEREZ CRUZ LIMITED valle de Maipo 19.500

TORO DE PIEDRA valle de Maipo 18.000

CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA GRAN RESERVA valle de Maipo 15.000

PEREZ CRUZ LIMITED valle Maipo 19.900

VINOS POR COPA 4.000

COPAS DEL DÍA, PREGÚNTANOS!

CAFETERÍA Y POSTRES

Mora[®]

AGUA DE HIERBAS 1.700
CAFE CORTADO 2.200
CORTADO DOBLE 3.300
EXPRESSO 1.900
EXPRESSO DOBLE 2.100

AMERICANO 1.900
TE DE TETERA 2.500

POSTRES MORA DELI
PREGÚNTANOS SIEMPRE ALGO
CASERO DELICIOSO!

PARA EMPEZAR

Mora[®]

CEVICHE

TODOS CON TOSTADAS, CEBOLLA MORADA Y PALTA

MORA

pez blanco, pulpo & camarón con limoneta mora 11.000

TIGRE

salmón & camarón con leche de tigre 12.000

SAKE

salmón, camarón con limoneta mora 11.000

LECHE TIGRE

para cualquier ceviche 1.500

ENTRADAS FRIAS

GIUTATAKI

finos cortes de res en salsa ponzu con verduras frescas 8.000

ATÚN SELLADO EN PISTACHOS

en cama de brotes & hojas verdes 8.000

TÁRTARO DE SALMÓN

en cama de zucchini a la plancha con sal rosada 9.000

TIRADITOS DELI

SAKE

cortes de salmón en leche de tigre con mermelada de jengibre, cebollín & furikake 9.000

WHITE

cortes de pez blanco en limoneta mora con mermelada de morrón & furikake 9.000

TAKO

cortes de pulpo, leche de tigre, mermelada de morrón, pasta de aceituna & cebollín 9.000

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES TEMPURA PANKO

3un 2.950 / 5un 4.850 / 7un 6.750 / 11un 10.550

CORTES DE SALMÓN TEMPURA PANKO

3un 3.450 / 5un 5.750 / 7un 6.950 / 11un 10.950

CALAMARES TEMPURA PANKO

3un 2.700 / 5un 4.250 / 7un 6.250 / 11un 10.850

TRILOGÍA TEMPURA

calamares, salmón camarones fritos 9.200

GYOSAS, SOPAS & PLATOS

Mora[®]

GYOSAS MORA DELI

HECHAS EN CASA. ESPERAR VALE LA PENA 20 MINUTOS!

CERDO en salsa tamarindo 6.900

POLLO en salsa ponzu 6.900

SALMÓN en salsa ponzu 6.900

CAMARÓN en salsa ponzu 6.900

VEGETARIANAS SHIITAKE en salsa ponzu 6.900

SOPAS

SOPA

miso tofu, champiñón, cebollín & sésamo 3.800

MURUKAI

camarón, pulpo & choritos en leche de coco con cilantro 5.900

TON KA KAI

sopa thai de pollo, galangal, kafir & leche de coco 5.600

PLATOS CALIENTES

PAD THAI

camarones, tofu, fideos de arroz, cebollín, diente de dragón, huevo & maní con salsa tamarindo 9.400

PULPO A LA PLANCHA

tentáculos grillados en cama de brotes, palta & hojas verdes 7.700

ARROZ FRITO CAMARÓN/POLLO

camarones, pollo, cebollín & arroz al wok con fina tortilla de huevo en salsa de ostras 7.500

CHOW MEIN

fideo de huevo salteado con pollo, cebollín, diente de dragón, pimentón, champiñones & salsa de ostras 7.500

YAKI TEMPURA

brochetas de pollo tempura con arroz blanco & salsa tereyaki 6.500

YAKITORI

brochetas de pollo a la plancha en salsa tereyaki con arroz blanco 6.500

ARROZ SALTEADO MORA

salmón, calamar, camarón, pulpo, champiñones, cebollín & fina tortilla de huevo, con un toque de salsa de ostras 8.500

SUKURIN-SUKURIN ACEVICHADO

torta de arroz, salmón, palta, camarón, cebollín, camarones tempura & salsa acevichada a elección 7.000

CURRY AMARILLO DE POLLO

pollo al curry amarillo, cebolla morada, cilantro & mani con arroz blanco 7.500

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO porción de arroz 1.500

ARROZ FRITO porción de arroz frito con huevo y cebollín 2.500

SUSHI



SASHIMI POR CORTES

TUNA atún 3UN: 3.550 - 5UN: 5.000 - 7UN: 7.950 - 11UN: 11.950

SAKE salmón: 3UN: 3.000 - 5UN: 5.000 - 7UN: 7.250 - 11UN: 10.000

UNAGUI anguila 3UN: 7.000 - 5UN: 12.000 - 7UN: 17.000 - 11UN: 26.000

TAKO pulpo 3UN: 3.700 - 5UN: 6.000 - 7UN: 8.350 - 11UN: 12.500

TEMAKIS MORA

EBI TEMPURA camarón tempura, cebollín, queso crema & palta 5.500

SAKE salmón, palta, cebollín & masago 5.600

EBI camarón, palta & masago 5.100

ACEVICHADO camarón, salmón, palta, cebollín & salsa acevichada 5.500

UNAGUI anguila, palta, pepino, ciboulette & masago 7.300

MORA salmón, camarón tempura, palta & masago 6.100

NIGIRI DELI, 2 unidades

TAKO PANKO pulpo tempura & palta con sésamo blanco y salsa unagui 4.700

SAKE salmón flambeado con mantequilla de jengibre 4.100

TÁRTARO tártaro de salmón & palta 4.100

EBI camarón, palta, salsa acevichada, cebollín, & furikake 4.300

TUNA atún flambeado con mantequilla de jengibre, pistachos & salsa ponzu 4.100

WHITE pez blanco flambeado con mantequilla de jengibre & masago 4.100

NIGIRI TRADICIONAL, 2 unidades

EBI camarón 3.000 TUNA atún 3.500 SAKE salmón 3.500
TAKO pulpo 3.500 UNAGUI anguila 4.500

HOSOMAKI, 8 cortes

SAKE salmón 3.950 TAKO pulpo 4.000
EBI camarón 3.750 VEGGIE tu elección vegetariana 3.200
TUNA atún 3.950 WHITE pez blanco 3.950

MORA MAKI CLÁSICOS

Mora[®]

MAKIS 10 CORTES

MORA salmón, camarón & queso crema 7.000
VIOLE salmón, masago & palta 7.000
EBI TEMPURA camarón tempura queso crema & cebollín 7.000
EBI camarón, palta & queso crema 6.900
JA pollo tereyaki, queso crema & cebollín 6.000
TUNA atún, palta & pistachos 7.000
TAKO pulpo, palta & pepino 7.000
VEGA haz tu maki con nuestros rellenos vegetarianos 5.800

ENVOLTURAS

PALTA / SALMON / TEMPURA / MITA: ATÚN, SALMÓN & PALTA /
RAINBOW / QUESO CREMA / NORI FUTOMAKI / CALIFORNIA: SÉSAMO,
CIBOULETE & MASAGO

NUESTROS RELLENOS

PALTA / CHAMPIÑONES / QUESO CREMA / TOFU / PEPINO /
MORRONES / BROTES / LECHUGA / CEBOLLÍN / CIBOULETTE / MENTA /
ALBAHACA / AJÍ / MANGO

POPI MORA ROLLS DE PAPEL DE ARROZ

EBI TEMPURA POPI camarón tempura, palta, salmón, queso crema, salsa acevichada, furikake & masago 6.000

POPI ACEVICHADO lechuga, pescado blanco, camarón, palta, cebolla morada con leche de tigre & camote frito 6.000

MISO POPI camarones picados con masago en salsa acevichada, lechuga, cebollín, palta, camote frito con sésamo con salsa miso & furikake 6.000

EBI TEMPURA TIGRE camarón tempura, palta, lechuga, cebollín, con leche de tigre, con togarashi sésamo negro & nuez confitada con salsa de miso 6.000

POPI WHITE MORA pescado blanco con salsas thai, lechuga, zanahoria, queso crema, palta, menta & albahaca 6.000

POPI TOFU MORA tofu salteado en sal de cochayuyo con salsas thai, lechuga, zanahoria, queso crema, palta, menta & albahaca 5.000

POPI SAKE MORA salmón con salsas thai, lechuga, zanahoria, queso crema, palta, menta & albahaca 6.000

POPI EBI MORA camarón con salsas thai, lechuga, zanahoria, queso crema, palta, menta & albahaca 6.000

TAKO POPI pulpo a la plancha en sal rosada con lechuga, palta, queso crema, cebollín, salsa acevichada, bonito & masago 6.000

SAKE POPI ACEVICHADO salmón, camarón, lechuga, cebolla morada, palta, camote frito & furikake con leche de tigre 6.000

MORA SIN ARROZ

ROLLS EN NORI TODOS SIN ARROZ **10 CORTES**

MORA WINKITA salmón, camarón, queso crema & cebollín, envuelto en salmón tempura bañado en salsa winkita 7.500

ZO SPICY salmón, camarón, masago envuelto en palta con salsa spicy 7.700

MAKI SATAY camarón tempura, palta, queso crema, cebolla morada envuelto en pollo tempura con salsa satay & maní 7.700

MASAGO FUTOMAKI camarones picados con masago en salsa acevichada, lechuga, cebolla morada, palta, camote frito salsa de miso & furikake 7.700

MAKI DELI MORA

ROLLS CON NORI & ARROZ IO CORTES

◆◆◆ ACEVICHADOS

AVOCADO ACEVICHADO camarón tempura & palta, envuelto en palta con ceviche de camarones & salsa acevichada 7.700

ACEVICHADO SAKE camarón, queso crema & cebollín envuelto en salmón con ceviche de camarones & salsa acevichada 7.700

EBI TEMPURA ACEVICHADO camarón tempura, queso crema, cebollín, envuelto en palta, con salsa acevichada, furikake, bonito & ciboulette 7.800

TAKO ACEVICHADO pulpo, palta & pepino envuelto en palta con ceviche de pulpo 7.900

MAKI ACEVICHADO camarón tempura, palta, envuelto en palta con ceviche de salmón & cebolla morada 7.800

◆◆◆ ENVUELTOS EN PANKO TEMPURA

MORA CHIZU TEMPURA salmón & camarones envueltos en queso crema tempura con salsa tereyaki 7.700

EBI SPICY TEMPURA camarón, queso crema & palta envuelto salmón tempura con salsa spicy 7.700

◆◆◆ ENVUELTOS EN SALMÓN

EBI TEMPURA FURIKAKE camarón tempura, palta envuelto en salmón con salsa acevichada & furikake 7.700

SPICY SAKE salmón, palta, queso crema envuelto en salmon & salsa spicy 7.400

EBI TEMPURA FUKA camarón tempura, palta envuelto salmón sopleteado con mantequilla de jengibre, bonito, cebollín, masago & sal rosada 7.300

◆◆◆ ENVUELTOS EN RAINBOW (SALMÓN & PALTA)

EBI TEMPURA RAINBOW camarón tempura, cebollín & queso crema 7.000

RAINBOW camarón, atún & queso crema 7.400

PULPO SPICY RAINBOW pulpo, queso crema & salsa spicy 7.700

TRIO RAINBOW pulpo, palta envuelto en salmón, atún, palta con masago & brotes 7.900

◆◆◆ ENVUELTOS UNAGUI FLAMBEADA (ANGUILA)

UNAGUI SAKE salmón, palta & salsa unagui 7.800

UNAGUI MAKI camarón tempura, palta & salsa unagui 7.900

◆◆◆ ESPECIALES DE TEMPORADA

TUNA MANGO atún & mango envueltos en queso crema con salsa de maracuyá 7.400

TOFU FRAMBUESA tofu en sal de cochayuyo, palta, zanahorias con salsa de frambuesas & betarraga 6.100

- MORA TE CUIDA



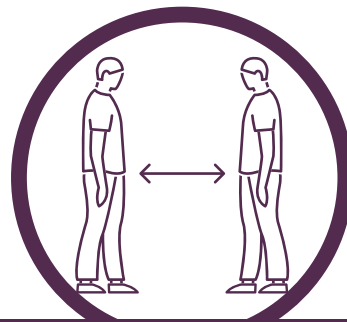
- ALCOHOL GEL -



LAVAR MANOS CON AGUA & JABÓN



CORRECTO USO DE MASCARILLA



DISTANCIA MÍNIMA: 1 METRO

Mora

www.morasushibar.cl

