

Los Moriscos
Restaurante

Bienvenido

Está sentado en el mejor sitio que podría imaginar...
Rodeado de un marco de belleza incomparable
Los Moriscos le ofrece una experiencia llena de sabor
en donde el producto es el protagonista indiscutible.

Que disfrute.

Apreciado cliente:

Todos nuestros platos se adaptarán a los gustos y posibles intolerancias o alergias alimentarias para que sean siempre de su agrado.

Nuestros productos cumplen la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca (Real Decreto 1420/2016 de 1 de Diciembre).

Entrantes

Jamón de Bellota con Pan Cristal y Tomate	22
Micuit de Foie Gras con Dados de Membrillo	20
Tartar de Tomate y Queso Burrata	14
Gran Ensalada Club Los Moriscos	13
Ensalada Templada de Espárragos Trigueros con Setas de Temporada y Virutas de Jamón	13
Anchoas del Cantábrico con Pimiento Rojo Asado con AOVE	20
Pulpo a la Parrilla con Patatas Confitadas y Mojo Ligeramente Picante	17
Tiradito de Atún con Ensalada de Wakame y Vinagreta Japonesa	14
Croquetas de Foie y Cebolla Caramelizada	12
Salteado de Setas y Foie a la Plancha	18
Carpaccio de Ternera con Rúcula y Lluvia de Parmesano	16

I.V.A. INCLUIDO

De Cuchara

Sopa Marinera	8
Gazpacho de Fresa con sus Virutas de Ibérico	6
Salmorejo de Naranja con Carpaccio de Bacalao y Huevas	7

Del Mar...

Gamba Blanca de Motril (250 gr.)	30
Quisquilla de Motril (250 gr.)	30
Almejas de Carril con Salsa de Alcachofas	16
Pescado del Día (200 gr.)	22
Parrillada de Pescado y Marisco (350 gr.)	20
Bacalao Gratinado a la Mousse de Ajo	18
Merluza Plancha con Mousse y Tartar de Aguacate	19
Corvina a 65° al Estragón y Salteado de Espárragos Trigueros	22
Calamar a la Plancha sobre Puré de Papas y Ali-Oli de su Tinta	18
Taco de Atún Macerado en Soja con Salsa de Tomate Dulce y Cama de Berenjenas	18
Filete de Rodaballo con Crema de Apio, Brocoli y Setas	22

Nuestras Carnes

Churrasco de Ternera Confitado	17
Magret de Pato en su Jugo con Ñoquis a la Crema	18
Steak Tartar	24
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Bastón y Verduras al Vapor	22
Entrecôte de Ternera a la Parrilla y Salteado de Verduras	20
Pluma Ibérica con Arroz Basmati y reducción de Naranjas con Higos	18
Paletilla de Cordero Lechal a Baja Temperatura con Patata Confitada al Pimentón de la Vera	24

Arroces

Arroz de Verduras de la Huerta	13 pers.
Arroz de Setas con Trufa Negra	19 pers.
Arroz del Senyoret con Gambas y Langostinos	18 pers.
Arroz Negro de Chipirones con Ali-Oli	16 pers.
Arroz de Pescado y Marisco	17 pers.
Arroz Valenciano de Conejo	16 pers.
Arroz Meloso de Pulpo y Alcachofas	18 pers.
Arroz Caldoso de Bogavante	26 pers.
Risotto de Trigueros, Espinacas y Setas	14 pers.
Fideuá	16 pers.

I.V.A. INCLUIDO

Menú Degustación

Salmorejo de Naranja
con Huevas de Salmón

Tartar de Tomate
con Nueces y Rúcula

Salteado de Setas
con Pulpo a la Plancha

Merluza a la Plancha
con Mousse y Tartar de Aguacate

Magret de Pato Ahumado
con Higos y Manzana Glaseada

Fantasía Tropical

40€