

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 y Tomate	24
Micuit de Foie Gras con Dados de Membrillo	20
Tartar de Atún y Aguacate	17
Gran Ensalada Club Los Moriscos	14
Ensalada Templada de Espárragos Trigueros con Setas de Temporada y Virutas de Jamón	13
Anchoas del Cantábrico con Pimiento Rojo Asado con AOVE	20
Ensalada de Tomate con Burrata, Ventresca y Aguacate	14
Pulpo a la Parrilla con Patatas Confitadas y Mojo Ligeramente Picante	21
Croquetas de Foie y Jamón Ibérico	12
Salteado de Setas y Foie a la Plancha	18
Almejas en Salsa Verde	16
Milhojas de Queso de Cabra y Berenjena	15

I.V.A. INCLUIDO

De Cuchara

Sopa Marinera	8
Salmorejo Cordobés con Jamón de Bellota y Huevas	9

Del Mar...

Gamba Blanca de Motril (250 gr.)	30
Quisquilla de Motril (250 gr.)	30
Pescado del Día (200 gr.)	s/m
Parrillada de Pescado y Marisco (350 gr.) (Mín. 2 Pers.) (Precio Pers.)	22
Bacalao Gratinado a la Mousse de Ajo	19
Calamar a la Plancha sobre Puré de Papas y Ali-Oli de su Tinta	20

I.V.A. INCLUIDO

Nuestras Carnes

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 de temporada con Trufa Negra	19 pers.
Arroz del Senyoret con Gambas y Langostinos	18 pers.
Arroz Negro de Sepia con Ali-Oli	17 pers.
Arroz Ciego de Pescado y Marisco	17 pers.
Arroz Mixto	16 pers.
Arroz Meloso de Pulpo y Alcachofas	18 pers.
Arroz Caldoso de Bogavante	26 pers.
Risotto de Trigueros, Gambas y Setas	14 pers.
Fideuá de Pescado y Marisco	16 pers.
Caldereta Marinera	24 pers.

(Mín. 2 pers.)
(Precio por pers.)

I.V.A. INCLUIDO