

Nuestros platos - Els nostres plats - *Our dishes*

Para picar - Per picar - *Appetizers*

Croqueta

Croqueta

Croquette

2,90€

Raviolis fritos de panceta ahumada con mayonesa de pimientos escalibados

Ravioli de Panceta fregits i maionesa de pebrots escalivats

Streaky bacon ravioli with pickled peppers mayonnaise

8,80€

Cecina

Cecina

Cured beef

12,90€

Entrantes - Entrants - *Starters*

Calamar de playa a la plancha, cebolla caída y butifarra negra

Calamar de platja a la planxa, ceba caiguda i botifarra negra

Grilled fresh squid, sauteed onion with catalan black sausage

18,90€

Aguachile: Langostinos marinados en jugo de cítricos, aromatizado con cilantro y acentos picantes

Aguachile: Llagostins marinars en suc de crítics aromatitzat amb coriandre i xili

Prawns marinated in critical juice flavoured with cilantro and chilli

16,50€

Berenjena asiática con salsa de sésamo, jengibre y miel

Albergínia asiatica amb salsa de sèsam gíngebre i mel

Asian eggplant with sesame, ginger and honey sauce

15,80€

Canelón de perdiz

Caneló de perdiu

Partridge cannelloni

18,70 €



Principales - Principals - Main

Bacalao confitado, sofrito de tomate, pimiento rojo y acelgas

Bacallà sofregit de tomàquet, pedrot vermell i bledes

Cod confit, sauteed tomato, red pepper and chard

18,80 €

Pescado de lonja, bilbaina de kimchi, crucíferas y pure de limón

Peix de llotja a la planxa, bilbaína de kimchi, pure de llimona

Grilled market fish to the kimchi bilbao sauce, cruciferous, lemon puree

S/M €

Mollejas de ternera, puré de chirivía y salsa de rustit

Pedrers de vedella, puré de xirivia i salsa rustit

Veal sweetbreads, parsnip puree with rustit sauce

17,90 €

Cordero, crema de celery y puerros confitados

Xai, crema de celeri i porros

Lamb, celery cream and leeks

19,50€

Carrillera de ternera con parmentier de patatas y chalotas

Galta de vedella amb parmentier de patates i escalunyes

Braised veal cheek with mash potato and shallots

20,50 €

Arroz meloso de Sepia y gamba

Arròs melós de Sípia i gamba

Creamy cuttlefish rice and prawn

22,80€

Arroz de magret de Pato del llucanes y butifarra de huevo

Arròs de magret d'ànec del Lluçanès i botifarra d'ou

Duck breast rice with egg sausage

18,50 €

Postres - Postres - *Desserts*

Surtido de tres quesos con mermelada artesana

Assortiment de tres formatges amb mermelada artesana

Assortment of three succulent cheeses with jam artisan

13,00 €

"Nuestra tarta tatin", con helado de Nuez Moscada

"El nostre pastís tatin" amb gelat de nou moscada

"Our tarte tatin" with nutmeg ice cream

8,50 €



Composición de chocolate

Composició de xocolata

Chocolate composition

8,90 €

Crema mascarpone, confitura, helado de vainilla y polvo de té matcha

Crema mascarpone, confitura, gelat de vainilla i pols de te marca

Mascarpone cream, homemade jam, vanilla ice cream and matcha tea powder

9,30 €

Menú Degustación corto de 5 platos

Menú Degustació de 5 plats

Short Tasting Menu of 5 courses

no

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers

1 Entrante

1 Entrant

1 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

53€ per person

Maridaje de vinos – Maridatge de vins – Wine pairing

35€ per person

Menú Degustación de 6 platos

Menú Degustació de 6 plats

Short Tasting Menu of 6 courses

MO

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers

2 Entrante

2 Entrant

2 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

62€ per person

Maridaje de vinos - Maridatge de vins - Wine pairing

40€ per person

Menú Degustación largo de 7 platos

Menú Degustació de 7 plats

Short Tasting Menu of 7 courses

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers



3 Entrante

3 Entrant

3 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

72€ per person

Maridaje de vinos - Maridatge de vins - Wine pairing

50€ per person

Vinos dulces - Vins dolços - *Sweet wines*

Château Violet-Lamothe
Sémillon, sauvignon blanc,
muscadelle
Sauternes - Bordeaux
6,00 €

Quinta do Castro LBV
Touriga nacional, touriga franca,
tinta roriz, tinta barroca
Oporto, Portugal
5,80 €

Kuhling-Gillot
Riesling Auslese
6,50 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5
años
Pedro Ximénez-Jerez
5,70 €

Ambre Mas Llunes
Garnatxa roja D'Empordà
5,90 €

Vinos de Jerez - Vins de Xerès - Sherry wines

Bodegas Hidalgo Pastrana

Manzanilla Pasada

Palomino - Jerez

6,50 €

Viña Canales

Fino-Jerez (Peter Siseck #Pingus)

6,50 €

Amontillado Tío Diego Valdespino

Palomino - Jerez

6,50€

Oloroso Don Nuño Lustau

Palomino - Jerez

6,80 €

Palo Cortado Regente

Palomino - Jerez

7,00 €



Espumosos - Espumosos - Sparkling

Maria Rigol Ordi Brut Nature

Xarel·lo, macabeo parellada

Cava

23,00 € / Copa 6,50 €

Ros Marina Ancestral

Rose Xarel-lo, Carinyena Font-rubi

26,50 €

Espartes At Roca

Macabeu 100% - Clàssic Penedès

35,00 €

Innoble Gramona Brut Nature

100 % Xarel-Lo

36,00 €

Millésimé Juvé i Camps Brut Reserva

Chardonnay-Cava

37,00 €

Argent Rosé Gramona Brut Nature

Pinot noir, chardonnay-Corpinnat

46,00 €

André Clouet Brut Réserve Grand Cru

Pinot noir-Champagne

52,80 €

Louis Roederer Champagne

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

69,50 €

Vinos Blancos – Vins Blancs – Whites Wines

Vila Dellops

Xarelo-lo – Penedes

19,80 €

Eresma

Verdejo-Rueda

20,50 €

Vega De Ribes(Vino de granja)

Xarel·lo, Sauvignon Blanc, Garnatxa y Malvasia
de Sitges Sant Pere de Ribes

22,50 €

Flow Blanc de Noirs

Carinyena-Empordà

23,70 €

Fraga do Corvo

100% Godello –Monterrei

25,90 €

Quinta De Couselo

Albariño, Caiño, Loureiro

Rias Baixa

26,80 €

Onze Brisat Les Cometes

Garnatxa blanca-Terra Alta

26,90 €

Gran Clot dels Oms

Chardonnay-Penedès

27,50 €

Les Argiles D`Orto Vins

Garnatxa Blanca-Montsant

27,80€

AJ Adams

Riesling trocken-Mosel

29,00 €

Louro Rafael Palacios

Godello-Valdeorras

31,50 €

Louis Latour

Chardonnay – Chablis

41,50 €



Vinos Rosados – Vins Rosats – Wines Rosé

Portal
Garnatxa i syrah – Terra alta
24,60 €

Mart Gramona
Xarel·lo vermell
Penedès
24,00 €



Vinos Tintos – Vins Negres – Wines Reds

Muriel Crianza
Tempranillo-Rioja
20,80 €

Finca Resalso Emilio Moro
Tinta fina-Ribera del Duero
22,00 €

Sindicat de la Figuera
Garnatxa – Montsant
23,90 €

Perinet Likka
Carinyena, syrah, garnatxa, merlot
Priorat
26,50 €

Peique Viñedos Viejos
Mencía – Bierzo
26,50 €

Finca Olivardots Vermell
Syrah, garnatxa, carinyena, cabernet
Empordà
27,00 €

Gotes del Montsant Alfredo Arribas
Garnatxa, carinyena
Montsant
27,90 €

La Montesa Palacios Remondo
Tempranillo, garnacha, mazuelo
Rioja
28,90 €

Els Merlets 2021 Oller del Mas
Sumoll-Manresa
29,00 €

Les Enfants Sauvage Che Chauvio *natural*

Syrah, Garnacha, Mourvèdre
Côtes Catalanes

29,75 €

Foresta *natural*

Sumoll-Massís del Garraf

29,80 €

AMan

Mencia - Galicia

32,80 €

Predicador Bodegas Contador

Tempranillo, garnatxa
Rioja

35,80 €

Les Deux Terres Bourgogne

Gamay-Bourgogne

36,00 €

Villota Selección

Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo
Rioja

36,80 €

Edetaria Selecció

Garnacha peluda, Garnacha fina y
Cariñena-DO Terra Alta

37,50€

Corimbo Bodegas

La Horra

Tinta fina-Ribera del Duero

38,00 €

Pícaro del Àguila

Tinta fina-Ribera del Duero

41,50 €

Salanques Mas Doix

Garnatxa, carinyena, syrah
Priorat

51,00 €

Roda I

Tempranillo, garnacha, graciano
Rioja

72,,50 €

200 Monges

Rioja Reserva 2012

82,50 €

Morralet

Síguenos en nuestras redes sociales y comparte tu experiencia @morralet

www.morralet.com SlowFood Concep

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.