

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

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Menú Degustación de 6 platos

Menú Degustació de 6 plats

Short Tasting Menu of 6 courses



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

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos dulces - Vins dolços - *Sweet wines*

Château Violet-Lamothe
Sémillon, sauvignon blanc,
muscadelle
Sauternes - Bordeaux
6,50 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5
años
Pedro Ximénez-Jerez
6,70 €

Quinta do Castro LBV
Touriga nacional, touriga franca,
tinta roriz, tinta barroca
Oporto, Portugal
6,80 €

Ambre Mas Llunes
Garnatxa roja D'Empordà
6,90 €

Kuhling-Gillot
Riesling Auslese
6,90 €



Vinos de Crianza Oxidativa – Vins de Xerès

Sherry wines

Pastrana

Manzanilla Pasada

Palomino – Jerez

7,60€

Niño Perdido

Rancio Madre #1

100% garnacha de Aragón – Navarra

12,90€

Viña Canales

Fino (Peter Siseck #Pingus)

Palomino – Jerez

8,50€

Don Nuño Lustau

Oloroso Palomino – Jerez

7,90€

Tío Diego Valdespino

Amontillado Palomino – Jerez

8,60€

Regente Palo Cortado

Palomino – Jerez

7,50€



Espumosos – Espumosos – Sparkling

Maria Rigol Ordi

Cava – Brut Nature

Xarel·lo, macabeo, Parellada

Penedès

23,00 € / Copa 6,50 €

Innoble Gramona

Corpinat – Brut Nature

*100 % Xarel-Lo – Sant Sadurní
d'Anoia*

39,80 €

Millésimé Juvé i Camps

Cava-Brut Reserva

Chardonnay – Penedès

37,00 €

Llopardi

Corpinat

Macabeo, Xarel-lo, Parellada- Subirats

41,50 €

Coll de la Sitja

Ancestral

Macabeu – Penedès

27,80 €

Argent Rosé Gramona

Corpinat Brut Nature

*Pinot noir, chardonnay – Sant
Sadurní d'Anoia*

49,80 €

Ros Marina – Rosé

Ancestral

Xarel-lo, Carinyena Font rubi

26,50 €

André Clouet Brut Réserve Grand Cru

Champagne – Pinot noir

Bouzy – Francia

55,80 €

Espartes At Roca

Macabeu 100% – Clàssic Penedès

38,00 €

Louis Roederer Champagne

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Reims – Francia

75,00 €

Vinos Blancos – Vins Blancs – Whites Wines

Vila Dellops

Xarelo-lo - Penedès

19,80 €

Les Argiles D'Orto Vins

Garnatxa Blanca-Montsant

27,80€

Eresma Sobre lias

Verdejo-Rueda

20,50 €

Quinta De Couselo

Albariño, Caíño, Loureiro

Rias Baixa

28,80 €

Vega De Ribes (Vino de granja)

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

23,00 €

A J Adams

Riesling trocken-Mosel

29,00€

Flow – Blanc de Noirs

Carinyena-Empordà

25,00 €

Louro Rafael Palacios

Godello-Valdeorras

39,00€

Nivarius

Tempranillo Blanco - Rioja

24,00 €

La plage

Garnatxa Gris

IGP Cotes Catalanes

41,50€

Fraga do Corvo

100% Godello -Monterrei

26,90 €

Louis Latour

Chardonnay – Chablis

53,50 €

Gran Clot dels Oms

Chardonnay-Penedès

27,50 €



Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos Brisat - Orange Wine

Andrea Miro Naturalment Brisat

Garnatxa Blnca - Terra Alta

27,50€

Las Trinitarias *Natural*

Verdoncho - Castilla la mancha

28,50€

Onze Brisat Les Cometes

Garnatxa blanca-Terra Alta

27,00€

Ros Marina 2X

Xarel-lo - Penedes

23,00€



Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos Rosados – Vins Rosats – Rosé Wines

Mas Uberti
Rosat LLÀGRIMA
Merlot, Cabernet Sauvignon
Penedès
22,00€

Sonrojo
100% Garnatxa Navarra
24,00€

Mart Gramona
Xarel·lo vermell
Sant Sadurní d'Anoia
25,00€

Daina
Garnacha Gris
Empordà
26,00 €



Vinos Tintos – Vins Negres – Wines Reds

Muriel Crianza
Tempranillo-Rioja
21,00 €

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

Sindicat de la Figuera
Garnatxa - Montsant
24,00 €

Perinet Likka
Carinyena, syrah, garnatxa, merlot
Priorat
27,00 €

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

Les Enfants Sauvage Che Chauvio
natural
Syrah, Garnacha, Mourvèdre
Côtes Catalanes
30,00 €

Foresta natural
Sumoll-Massís del Garraf
29,00 €

Finca Olivardots Vermell

Syrah, garnatxa, carinyena, cabernet

Empordà

27,00 €

Gotes del Montsant Alfredo Arribas

Garnatxa, carinyena

Montsant

29,00 €

Ultreia Raul Perez

Mencia - Bierzo

37,00 €

Edetaria Selecció

Garnacha peluda, Garnacha fina y

Cariñena-DO Terra Alta

47,00€

Predicador Bodegas Contador

Tempranillo, garnatxa

Rioja

38,80 €

La Pilosa

Garnatxa Peluda - Terra Alta

29,80 €

La Montesa Alvaro Palacios

Garnacha tinta - Rioja

31,00 €

Aman

Mencia - Galicia

32,80€

Les Deux Terres

Gamay-Bourgogne

46,00 €

Salanques Mas Doix

Garnatxa, carinyena, syrah

Priorat

53,00 €

Roda I

Tempranillo, garnacha, graciano

Rioja

72,50 €



Corimbo Bodegas
La Horra
Tinta fina-Ribera del Duero
41,00 €

Ramirez de Ganuza
Tempranillo Graciano
Rioja Alavesa
82,50 €

Pícaro del Àguila
Tinta fina-Ribera del Duero
45,00 €

 **morralet**

Síguenos en nuestras redes sociales y comparte tu experiencia @morralet
www.morralet.com SlowFood Concep