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*

Berenjena asiática con Salsa de Miso Blanco, Sésamo y Katsuobushi
Albergínia asiatica amb Salsa de Miso Blanc, Sèsam i Katsuobushi
Asian eggplant with White Miso Sauce, Sesame and Katsuobushi
15,95€

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Aguachile de pescado blanco del dia, marinado en jugo de cítricos, cilantro y toques picantes

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

Prawns marinated in critical juice flavoured with cilantro and chilli

18,90€

Setas Maitake, Shiitake y Orellana Reina sobre Salsa Dashi y Cebollino

Bolets Maitake, Shiitake i Orellana Reina sobre Salsa Dashi amb Cibulet

Mushrooms Maitake, Shiitake i Orellana Reina on Dashi Sauce, Chives

18,50€

Calamar de playa a la plancha, cebolla salteada con panceta y butifarra negra

Calamar de platja a la planxa, ceba saltada amb cansalada i botifarra negra

Grilled fresh squid, sauteed onion, pancetta with catalan black sausage

18,90€

Canelón de perdiz

Caneló de perdiu

Partridge cannelloni

18,70 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Principales - Principals - *Main*

Bacalao confitado, lecho de Puerros y Tomate compotado
Bacallà confitat llit de porros i tomàquet compotat
Cod confit, Leeks and stewed tomatoes
19,90 €

Pescado de lonja, bilbaina de kimchi, crucíferas y pure de limón
Peix de llotja a la planxa, bilbaïna de kimchi, pure de llimona
Grilled market fish to the kimchi bilbao sauce, cruciferous, lemon puree
S/M €

Costilla de Cerdo deshuesada Puré de Calabaza, Puerros, Salsa jengibre y Miel
Costella de Porc desossada puré de Carbassa, Porros i salsa de gingebre i mel
Boneless Pork Rib, Pumpkin puree, Leeks and a ginger, honey sauce
18,70 €

Cordero, Espinacas y puré de Coliflor
Xai, espinacs i puré de Coliflor
Lamb, Spinach and Cauliflower puree
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 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Lomo de Muflon, Boniatos asados y endivia
Llom de Muflon, Boniatos rostits i endivia
Mouflon loin, roasted Sweet Potatoes, and Endive
23,00 €

Arroz de Sepia y Gamba Roja
Arròs de Sípia i Gamba Vermella
Creamy cuttlefish rice and Red Prawn
22,80€

Arroz de magret de Pato del Lluçanès y setas de temporada
Arròs de magret d'ànec del Lluçanès i bolets
Duck breast rice with seasonal mushrooms
20,50 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Postres - Postres - *Desserts*

Surtido de tres quesos con mermelada artesana
Assortiment de tres formatges amb melmelada 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
Composiciò 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 marxa
Mascarpone cream, homemade jam, vanilla ice cream and matcha tea powder
9,30 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Menú Degustación Corto Sorpresa de 5 platos

Menú Degustació Curt Sorpresa de 5 platos

Short Surprise Tasting Menu of 5 courses

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 Sorpresa de 6 platos

Menú Degustació Sorpresa de 6 platos

Surprise 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

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Menú Degustación Sorpresa de 7 platos

Menú Degustació Sorpresa de 7 plats

Surprise 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 €

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

Kuhling-Gillot
Riesling Auslese
6,90 €

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

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

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos de Crianza Oxidativa - Vins de Xerès - *Sherry wines*

Pastrana
Manzanilla Pasada
Palomino - Jerez
7,60€

Viña Corrales
Fino (Peter Siseck #Pingus)
Palomino - Jerez
8,50€

Tío Diego Valdespino
Amontillado Palomino - Jerez
8,60€

Niño Perdido
Rancio Madre #1
100% garnacha de Aragón - Navarra
12,90€

Don Nuño Lustau
Oloroso Palomino - Jerez
7,90€

Regente Palo Cortado
Palomino - Jerez
7,50€

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Espumosos - Espumosos - *Sparkling*

Maria Rigol Ordi
Cava - Brut Nature
Xarel·lo, macabeo, Parellada
Penedès
23,00 € / Copa 6,50 €

Millésimé Juvé i Camps
Cava-Brut Reserva
Chardonnay - Penedès
37,00 €

Coll de la Sitja
Ancestral
Macabeu - Penedès
27,80 €

Ros Marina - Rosé
Ancestral
Xarel-lo, Carinyena Font rubi
26,50 €

Espartes At Roca
Macabeu 100% - Clàssic Penedès
38,00 €

Innoble Gramona
Corpinat - Brut Nature
100 % Xarel-Lo - Sant Sadurní d'Anoia
39,80 €

Llopardi
Corpinat
Macabeo, Xarel-lo, Parellada- Subirats
41,50 €

Argent Rosé Gramona
Corpinat Brut Nature
Pinot noir, chardonnay - Sant Sadurní d'Anoia
49,80 €

André Clouet Brut Réserve Grand Cru
Champagne - Pinot noir
Bouzy - Francia
55,80 €

Louis Roederer *Champagne*
Chardonnay, Pinot noir, Meunier
Reims - Francia
75,00 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos Blancos - Vins Blancs - *Whites Wines*

Vila Dellops
Xarelo-lo - Penedès
19,80 €

Eresma Sobre lias
Verdejo-Rueda
20,50 €

Vega De Ribes (Vino de granja)
Xarel·lo, Sauvignon Blanc, Malvasia de Sitges Sant Pere de Ribes
23,00 €

Flow - Blanc de Noirs
Carinyena-Empordà
25,00 €

Nivarius
Tempranillo Blanco - Rioja
24,00 €

Fraga do Corvo
100% Godello -Monterrei
26,90 €

Gran Clot dels Oms
Chardonnay-Penedès
27,50 €

Les Argiles D`Orto Vins
Garnatxa Blanca-Montsant
27,80€

Quinta De Couselo
Albariño, Caíño, Loureiro
Rias Baixa
28,80 €

A J Adams
Riesling trocken-Mosel
29,00€

Louro Rafael Palacios
Godello-Valdeorras
39,00€

La plage
Garnatxa Gris
IGP Cotes Catalanes
41,50€

Louis Latour
Chardonnay - Chablis
53,00 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos Brisat - Orange Wine

Andrea Miro Naturalment Brisat
Garnatxa Blanca - Terra Alta
27,50€

Onze Brisat Les Cometes
Garnatxa blanca-Terra Alta
27,00€

Las Trinitarias *Natural*
Verdoncho - Castilla la mancha
28,50€

Ros Marina 2X
Xarel-lo - Penedes
23,00€

Vinos Rosados - Vins *Rosats* - *Rosé Wines*

Mas Uberni
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
*Empord*à
26,00 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

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 €

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

Gotes del Montsant Alfredo Arribas
Garnatxa, carinyena
Montsant
29,00 €

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 €

La Pilosa
Garnatxa Peluda - Terra Alta
29,80 €

La Montesa Alvaro Palacios
Garnacha tinta - Rioja
31,00 €

Aman
Mencia - Galicia
32,80€

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

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 €

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

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

Les Deux Terres
Gamay-Bourgogne
46,00 €

Salanques Mas Doix
Garnatxa, carinyena, syrah
Priorat
53,00 €

Roda I
Tempranillo, garnacha, graciano
Rioja
72,,50 €

Remírez de Ganuza
Tempranillo Graciano
Rioja Alavesa
82,00 €

morralet

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

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.