CARTA

MORAMAR

DES DE 1975

40 aniversari Moramar

Des de 1975 treballem amb il·lusió per fer que el nostre restaurant sigui un espai en el que us sentiu com a casa, un lloc per oferir-vos la nostra cuina mentre gaudiu del magnífic entorn de la platja de la Móra.
Sigueu benvinguts a casa nostra.

Desde 1975 trabajamos con ilusión para que nuestro restaurante sea un espacio en el que se sienta como en casa, un lugar para ofrecerle nuestra cocina mientras disfruta del magnífico entorno de la playa de la Mora.
Sed bienvenidos a nuestra casa.

Since 1975 we work with enthusiasm to make you feel at home in our restaurant, a place to offer you our dishes while enjoying the magnificent surroundings of la Mora beach.
Welcome home.

Seit 1975 bemühen wir uns, dass sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Wir freuen uns, dass sie unsere Spezialitäten in der herrlichen Umgebung des Strandes la Mora genießen.
Seien sie herzlich willkommen.

— Moramar —

ENTRETENIMENTS

1	Pernil de gla (Sànchez Romero Carvajal 5 J)	25.00
2	Cloïsses de a la marinera	17.50
3	Calamarsets de la costa a l' andalusa	16.50
4	Gambes fresques a la planxa	S/M
5	Navalles	15.50
6	Calamars a la romana	16.50
7	Cargols de punxa	S/M
8	Escopinyes al vapor	12.50
9	Musclos al vapor	12.50
10	Ous ferrats amb foie i patates palla	12.00
11	Vuit Filets d'anxova	9.00
12	Pop a la gallega	15.00

PER COMENÇAR

13	Amanida de ventresca de tonyina i anxoves (enciam, tomàquet, pebrot, cogombre, pastanaga, espàrrec, ou dur, olives, anxoves i ventresca de tonyina)	8.25
14	Amanida de bacallà: dauets de bacallà, tomàquet, pebrot i ceba amb salsa de Romesco.	13.00
15	Amanida tèbia amb xampinyons, formatge de cabra i bacó	12.00
16	Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codonyat	12.00
17	Espàrrecs	11.50
18	Favetes amb llagostins	13.25
19	Carpaccio de Bacallà	12.00
20	Tàrtar de tonyina	19.50
21	Sopa de de la casa	7.75
22	Sopa de ceba	8.00
23	Gaspatxo (en temporada)	7.25
24	Canelons de carn	7.50
25	Macarrons bolonyesa	8.50

ARROSOS I FIDEUS (mín. 2 pers./preus per ració)

26	Paella marinera	13.75
27	Arròs negre	14.75
28	Fideuà	12.50
29	Arròs caldós amb llamàntol	21.00
30	Arròs amb rap, cloïsses i bolets	15.50
31	Arròs melós amb gambots	17.00

DEL MAR

32	Lluç a la graella	18.00
33	Sípia a la graella	13.50
34	Rap a la graella	S/M
35	Rap al Romesco	S/M
36	Pop a la graella	16.50
37	Llenguado a la graella	S/M
38	Graellada de peix (lluç, rap, llobarro, sípia, musclos, calamar, llagostí i escamarlà)	34.50
39	Bacallà a la planxa amb verduretes	19.00
40	Bacallà amb mel i fruits secs	19.00
41	Llobarro a la sal	20.00
42	Filet de tonyina amb foie	21.50
43	Filet de tonyina a la planxa	19.00

CARNS

44	Entrecot a la graella	17.50
45	Entrecot al pebre	18.50
46	Entrecot al rocafort	18.50
47	Filet de vedella a la graella	22.50
48	Filet de vedella amb formatge de cabra amb reducció de PX	24.00
49	Costelles de xai	14.00
50	Escalopa milanesa	11.00
51	Mitja espatlla de xai al forn	16.00

ENTRETENIMENTOS

1	Jabugo (Sánchez Romero Carvajal 5 J)	25.00
2	Almejas a la marinera	17.50
3	Chipirones de la costa a la andaluza	16.50
4	Gambas frescas a la plancha	S/M
5	Navajas	15.50
6	Calamares a la romana	16.50
7	Caracoles de mar	S/M
8	Berberechos al vapor	12.50
9	Mejillones al vapor	12.50
10	Huevos fritos con foie y patatas paja	12.00
11	Ocho Filetes de anchoa	9.00
12	Pulpo a la gallega	15.00

PARA EMPEZAR

13	Ensalada de ventresca de atún y anchoas (lechuga, tomate, pimiento, pepino, zanahoria, espárrago, huevo duro, aceitunas, anchoas y ventresca de atún)	8.25
14	Ensalada de bacalao: bacalao, daditos de tomate, pimiento, cebolla y salsa de Romesco.	13.00
15	Ensalada templada con champiñones, queso de cabra y beicon	12.00
16	Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo	12.00
17	Espárragos	11.50
18	Habitas con langostinos	13.25
19	Carpaccio de bacalao	12.00
20	Tártar de atún	19.50
21	Sopa de la casa	7.75
22	Sopa de cebolla	8.00
23	Gazpacho andaluz (en temporada)	7.25
24	Canelones de carne	7.50
25	Macarrones boloñesa	8.50

ARROCES Y FIDEOS (mín. 2 pers./precios por ración)

26	Paella marinera	13.75
27	Arroz negro	14.75
28	Fideuà	12.50
29	Arroz caldoso con bogavante	21.00
30	Arroz con rape, almejas y setas	15.50
31	Arroz meloso con carabineros	17.00

DEL MAR

32	Merluza a la plancha	18.00
33	Sepia a la plancha	13.50
34	Rape a la plancha	S/M
35	Rape al Romesco	S/M
36	Pulpo a la plancha	16.50
37	Lenguado a la plancha	S/M
38	Parrillada de pescado (merluza, rape, lubina, sepia, mejillones, calamar, langostino y cigala)	34.50
39	Bacalao con verduras a la plancha	19.00
40	Bacalao con miel y frutos secos	19.00
41	Lubina a la sal	20.00
42	Solomillo de atún con foie	21.50
43	Solomillo de atún a la plancha	19.00

CARNES

44	Entrecot a la parrilla	17.50
45	Entrecot a la pimienta	18.50
46	Entrecot al roquefort	18.50
47	Solomillo de ternera a la parrilla	22.50
48	Solomillo de ternera al PX con rulo de cabra	24.00
49	Costillas de cordero a la parrilla	14.00
50	Escalope a la milanesa	11.00
51	Media paletilla de cordero al horno	16.00

APPETIZERS

1	*Jabugo*-ham (Sánchez Romero Carvajal 5 J)	25.00
2	Clams in fisherman's style sauce	17.50
3	Little squids of our coast in Andalusian style	16.50
4	Fresh Mediterranean grilled prawns (Gambas)	S/M
5	Grilled razor clams	15.50
6	Squid rings (in batter)	16.50
7	Sea snails (Purple dye)	S/M
8	Steamed cockles	12.50
9	Steamed Mussels	12.50
10	Fried eggs with Foie and straw potatoes	12.00
11	8 Anchovy fillets	9.00
12	Galician-style octopus	15.00

STARTERS

13	Tuna belly salad with anchovies (lettuce, tomato, pepper, cucumber, carrot, asparagus, hard-boiled egg, olives, anchovies and tuna belly..)	8.25
14	Salt cod salad: cod, diced tomato, pepper, onion, and *Romesco* Chilli-sauce	13.00
15	Warm salad with mushrooms, goat cheese and bacon	12.00
16	Goat cheese salad, dried nuts and quince preserve	12.00
17	White asparagus (preserved)	11.50
18	Baby broad beans with prawns	13.25
19	Cod carpaccio	12.00
20	Tuna tartar	19.50
21	House soup with minced ham	7.75
22	Onion soup	8.00
23	Gazpacho (Cold andalusian tomato soup (seasonal))	7.25
24	Cannelloni (in Béchamel sauce)	7.50
25	Penne Bolognese	8.50

RICE AND NUDDLES (min. 2 Pers./Price per Serving)

26	Seafood paella	13.75
27	Black rice (kind of paella cooked in squid ink and fish broth)	14.75
28	Fideuà noodle paella in fish broth	12.50
29	Rice broth with lobster	21.00
30	Rice with monkfish, clams and mushrooms	15.50
31	Creamy rice with scarlet shrimps	17.00

FROM THE SEA

32	Grilled hake	18.00
33	Grilled cuttlefish	13.50
34	Grilled monkfish	S/M
35	Monkfish with *Romesco* (fish stew with Chilli)	S/M
36	Grilled octopuse	16.50
37	Grilled sole	S/M
38	*Parrillada* – Grilled fish platter: hake, monkfish, sea bass, cuttlefish, mussels, squid, shrimp and slipper lobster	34.50
39	Grilled loin of cod with vegetables	19.00
40	Cod with honey and dried nuts	19.00
41	Sea bass in salt	20.00
42	Tuna fillet with foie	21.50
43	Grilled tuna fillet	19.00

MEAT

44	Grilled entrecote	17.50
45	Entrecote with pepper sauce	18.50
46	Entrecote with Roquefort	18.50
47	Grilled veal tenderloin	22.50
48	Veal tenderloin with goat cheese in Pedro Ximénez Sherry-sauce	24.00
49	Grilled lamb chops	14.00
50	Escalope Milanese	11.00
51	Half shoulder of lamb, roasted	16.00

MUSE-GUEULES

1	Produits de *Jabugo* (Sánchez Romero Carvajal 5 J.)	25.00
2	Clovisses marinière	17.50
3	Petits calmars de la côte à l'andalouse	16.50
4	Crevettes fraiches grillées	S/M
5	Couteaux	15.50
6	Calamars à la romaine	16.50
7	Bigorneaux	S/M
8	Coques vapeur	12.50
9	Moules vapeur	12.50
10	Eufs au foie gras	12.00
11	8 filets d'anchois	9.00
12	Poulpe à la galicienne	15.00

POUR COMMENCER

13	Salade à la ventrèche de thon et anchois (laitue, tomate, poivron, concombre, carotte, asperge, œuf dur, olives, anchois et ventrèche dethon	8.25
14	Salade de morue : dés de tomate, poivron et oignon, Morue et sauce *Romesco*.	13.00
15	Salade tiède de champignons, fromage de chèvre et lard	12.00
16	Salade de fromage de chèvre, fruits secs et pâte de coing	12.00
17	Asperges	11.50
18	Fèves aux crevettes	13.25
19	Carpaccio de morue	12.00
20	Tartare de thon	19.50
21	Soupe au bouillon	7.75
22	Soupe à l'oignon	8.00
23	Gazpacho (saison chaude)	7.25
24	Cannellonis	7.50
25	Macaroni à la Bolognaise	8.50

RIZ (prix par portion) (minimum 2 pers.)

26	Paëlla marinière	13.75
27	Riz noir	14.75
28	Fideuà	12.50
29	Riz moelleux au homard	21.00
30	Riz à la lotte, aux clovisses et aux champignons	15.50
31	Riz crémeux avec gambons	17.00

CÔTÉ MER

32	Colin grillée	18.00
33	Seiche grillée	13.50
34	Lotte grillée	S/M
35	Lotte à la sauce *Romesco*	S/M
36	Poulpe grillée	16.50
37	Sole grillée	S/M
38	Grillade de poisson : colin, lotte, bar, seiche, moules, calamar, crevette et langoustine.	34.50
39	Morue grillée aux légumes	19.00
40	Morue au miel et aux fruits secs	19.00
41	Bar au sel	20.00
42	Filet de thon au foie gras	21.50
43	Filet de thon grillée	19.00

LES VIANDES

44	Entrecôte grillée	17.50
45	Entrecôte au poivre	18.50
46	Entrecôte au roquefort	18.50
47	Bavette de veau grillée	22.50
48	Bavette de veau au Pedro Ximènez et à la bûche de chèvre	24.00
49	Côtelettes d'agneau grillées	14.00
50	Escalope milanaise	11.00
51	Demi-épaule d'agneau au four	16.00

KLEINE HÄPPCHEN

1	*Jabugo*-Schinken (Sánchez Romero Carvajal 5 J)	25.00
2	Venusmuscheln nach Seemannsart	17.50
3	Kleine Tintenfische von der Küste auf andalusische Art	16.50
4	Frische Garnelen (Gambas) vom Grill	S/M
5	Schwertmuscheln vom Grill	15.50
6	Tintenfischringe (mehliert)	16.50
7	Meeresschnecken (Purpurschnecke)	S/M
8	Herzmuscheln im Dampf gegart	12.50
9	Miesmuscheln im Dampf gegart	12.50
10	Spiegeleier mit Foie und Strohkartoffeln	12.00
11	8 Sardellenfilets	9.00
12	Oktopus (auf galizische Art)	15.00

VORSPEISEN

13	Salat mit Bauchfleisch vom Thunfisch und Sardellen (Salatblätter, Tomate, Paprika, Gurken, Karotten, Spargel. hartgekochtes Ei, Oliven, Sardellen und Bauchfleish vom Thunfisch.	8.25
14	Stockfischsalat: Stockfisch, gewürfelte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, mit *Romesco*- Soße.	13.00
15	Lauwarmer Salat mit Champignons, Ziegenkäse und Speck	12.00
16	Salat mit Ziegenkäse, Trockenfrüchte und Quittenbrot	12.00
17	Weiße Spargel (aus der Dose)	11.50
18	Zarte Ackerbohnen mit Riesengarnelen	13.25
19	Stockfisch Carpaccio	12.00
20	Thunfischtartar	19.50
21	Suppe des Hauses mit Schinken	7.75
22	Zwiebelsuppe	8.00
23	Gazpacho (andalusische kalte Suppe - saisonal)	7.25
24	Cannelloni (Röhrennudel mit Fleischfüllung	7.50
25	Makkaroni Bolognese	8.50

REIS- UND NUDELGERICHTE (min. 2 Pers./Preis pro Portion)

26	Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	13.75
27	Schwarzer Reis (cremig, mit Tintenfischtinte und Fischbrühe)	14.75
28	Fideuà Nudelpaella nach Seemannsart	12.50
29	Reis mit Hummer (cremig, mit Fischbrühe)	21.00
30	Reis mit Seeteufel, Venusmuscheln und Pilzen	15.50
31	Cremiger Reis mit Riesengarnelen	17.00

AUS DEM MEER

32	Seehecht vom Grill	18.00
33	Sepia vom Grill	13.50
34	Seeteufel vom Grill	S/M
35	Seeteufel mit *Romesco*-Soße	S/M
36	Steinbutt vom Blech	16.50
37	Seezunge vom Grill	S/M
38	*Parrillada* - Gegrillte Fischspezialitäten: Seehecht, Seeteufel, Wolfsbarsch, Sepia, Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Kaiserhummer.	34.50
39	Kabeljau mit Gemüse vom Grill	19.00
40	Kabeljau mit Honig und Trockenfrüchten	19.00
41	Wolfsbarsch im Salzmantel	20.00
42	Thunfischfilet mit Foie	21.50
43	Thunfischfilet vom Grill	19.00

FLEISCHGERICHTE

44	Entrecôte vom Grill	17.50
45	Entrecôte in Pfeffersoße	18.50
46	Entrecôte mit Roquefort	18.50
47	Rinderfilet vom Grill	22.50
48	Rinderfilet mit Ziegenkäse und Pedro Ximénez-Sherry-Soße	24.00
49	Lammkoteletts vom Grill	14.00
50	Schnitzel Milanese	11.00
51	Lammsbraten (halbe Schulter	16.00

ЗАКУСКИ

1	Хамон из Хабуго (Sánchez Romero Carvajal 5 J)	25.00
2	Венерки в соусе маринера из белого вина	17.50
3	Кальмарчики из прибрежных вод по-андалусийски	16.50
4	Свежие креветки на гриле В зависимости от цен на рынке	S/M
5	Морские черенки	15.50
6	Кольца кальмаров в кляре	16.50
7	Морские улитки В зависимости от цен на рынке	S/M
8	Сердцевидки на пару	12.50
9	Мидии на пару	12.50
10	Яйца с фуа-гра	12.00
11	8 филе анчоусов	9.00
12	Осьминог по-галисийски	15.00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

13	салат с тунцом и анчоусами (листья салата, помидор, сладкий перец,огурец, морковь, спаржа, яйцо, оливки, тунец, анчоусы)	8.25
14	Салат из трески: кусочки помидора, перец и лук и треска под соусом ромеско.	13.00
15	Теплый салат с шампиньонами, козьим сыром и беконом	12.00
16	Салат из козьего сыра, сухофруктов и мармелада из айвы	12.00
17	Спаржа	11.50
18	Молодые бобы с креветками	13.25
19	Карпаччо из трески	12.00
20	Тартар из тунца	19.50
21	Бульон	7.75
22	Луковый суп	8.00
23	Гаспачо (сезонное блюдо).	7.25
24	Каннелони	7.50
25	макароны по болоньезе	8.50

БЛЮДА ИЗ РИСА И ПАСТЫ

26	Паэлья с морепродуктами (цена за порцию) (минимум 2 порции)	Черный рис	13.75
27	с артишоками (цена за порцию) (минимум 2 порции)		14.75
28	Фидэуа — паэлья из вермишели (минимум 2 порции)		12.50
29	Наваристый рис с омаром (цена за порцию) (минимум 2 порции)...	Рис с	21.00
30	морским чертом, венерками и грибами (минимум 2 порции)		15.50
31	Рис с королевскими креветками		17.00

ДАРЫ МОРЯ

32	Мерлуза на гриле	18.00
33	Каракатица на гриле	13.50
34	Морской черт на гриле В зависимости от цен на рынке	S/M
35	Морской черт под соусом ромеско В зависимости от цен на рынке	S/M
36	жареный осьминог	16.50
37	Камбала на гриле В зависимости от цен на рынке	S/M
38	Рыбное ассорти на углях: мерлуза, морской черт, морской судак, каракатица, мидии, кальмары, креветки и омары.	34.50
39	Треска на гриле с овощами	19.00
40	Треска с медом и сухофруктами	19.00
41	Морской судак, запеченный в соли	20.00
42	Стейк из тунца с фуа-гра	21.50
43	Стейк из тунца	19.00

МЯСНЫЕ БЛЮДА

44	Антрекот на гриле	17.50
45	Антрекот с душистым перцем	18.50
46	Антрекот под соусом рокфор	18.50
47	Телячья вырезка на гриле	22.50
48	Телячья вырезка в вине Pedro Ximénez с козьим сыром	24.00
49	Ягнячьи ребрышки на гриле	14.00
50	Эскалоп по-милански	11.00
51	Половина запеченной лопатки ягненка	16.00

MORAMAR

DES DE 1975