



.....

CARTA

.....



MORAMAR

— DES DE 1975 —



1	Amanida de ventresca de tonyina i anxoves	10.00
2	Vuit Filets d'anxova	10.00
3	Gaspaxo (<i>en temporada</i>)	8,50
4	Patates braves	7.50
5	Croquetes de pernil	8.00
6	Aletes de pollastre	8.50
7	Calamarsets de la costa a l' andalusa	18.50
8	Calamars a la romana	18.50
9	Cargols de punxa	15.00
10	Musclos al vapor	14.50
11	Macarrons bolonyesa	9.00
12	Lluç a la graella	20.50
13	Sípia a la graella	15.25
14	Entrecot a la graella	19.00
15	Costelles de xai	16.50
16	Bistec	12.50
17	Dos hamburgueses amb patatas	11.00
18	Escalop de filet de pollastre	11.00



.....

1	Ensalada de ventresca de atún y anchoas	10.00
2	Ocho Filetes de anchoa	10.00
3	Gazpacho andaluz (<i>en temporada</i>)	8.50
4	Patatas bravas	7.50
5	Croquetas de jamón	8.00
6	Alitas de pollo	8.50
7	Chipirones de la costa a la andaluza	18.50
8	Calamares a la romana	18.50
9	Caracoles de mar	15.00
10	Mejillones al vapor	14.50
11	Macarrones boloñesa	9.00
12	Merluza a la plancha	20.50
13	Sepia a la plancha	15.25
14	Entrecot a la parrilla	19.00
15	Costillas de cordero a la parrilla	16.50
16	Bistec	12.50
17	Dos hamburguesas con patatas	11.00
18	Escalope de pechuga de pollo	11.00



.....

1	Tuna belly salad with anchovies	10.00
2	Anchovy fillets (8)	10.00
3	Gazpacho (<i>Andalusian cold tomato soup</i>) (<i>seasonal</i>)	8,50
4	"Patatas bravas" (<i>fried potatoes in spicy sauce</i>)	7.50
5	Cured ham croquettes	8.00
6	Chicken wings	8.50
7	Baby squids in Andalusian style (<i>deep-fried</i>)	18.50
8	Squid rings (<i>battered</i>)	18.50
9	Sea snails (<i>Purple dye</i>)	15.00
10	Steamed Mussels	14.50
11	Penne Bolognese	9.00
12	Grilled hake	20.50
13	Grilled cuttlefish	15.25
14	Grilled entrecôte	19.00
15	Grilled lamb cutlets	16.50
16	Veal steak	12.50
17	Double Burger with fries	11.00
18	Breaded chicken fillet	11.00

.....

1	Salat mit Bauchfleisch vom Thunfisch und Sardellen	10.00
2	8 Sardellenfilets	10.00
3	Gazpacho (<i>andalusische kalte Suppe - saisonal</i>)	8.50
4	Patatas bravas (<i>Kartoffelwürfel in würziger Soße</i>)	7.50
5	Schinkenkroketten	8.00
6	Hähnchenflügel (<i>Chicken wings</i>)	8.50
7	Kleine Tintenfische von der Küste auf andalusische Art	18.50
8	Tintenfischringe (<i>mehliert</i>)	18.50
9	Meeresschnecken (<i>Purpurschnecke</i>)	15.00
10	Miesmuscheln im Dampf gegart	14.50
11	Makkaroni Bolognese	9.00
12	Seehecht vom Grill	20.50
13	Sepia vom Grill	15.25
14	Entrecôte vom Grill	19.00
15	Lammkoteletts vom Grill	16.50
16	Rindersteak	12.50
17	Doppel-Hamburger mit Pommes	11.00
18	Hähnchenschnitzel	11.00



1	Salade à la ventrèche de thon et anchois	10,00
2	Filets d'anchois (8)	10.00
3	Gazpacho (<i>Soupe froide de tomate</i>) (<i>saison chaude</i>)	8.50
4	"Patatas bravas" (<i>pommes de terre sautées avec sauce piquante</i>)	7.50
5	Croquettes de Jambon	8.00
6	Ailes de poulet	8.50
7	Petits calamars de la côte à l'andalouse (<i>frits</i>)	18.50
8	Calamars à la romaine	18.50
9	Bigorneaux	15.00
10	Moules vapeur	14.50
11	Macaroni à la Bolognaise	9.00
12	Colin grillée	20.50
13	Seiche grillée	15.25
14	Entrecôte grillée	19.00
15	Côtelettes d'agneau grillées	16.50
16	Steak	12.50
17	Deux steaks hachés frites	11.00
18	Escalope de filet de poulet	11.00

1	Салат из брюшнины тунца с анчоусами	10.00
2	Восемь филе анчоусов	10.00
3	Андалузский гаспачо (в сезон)	8.50
4	Картофель под пряным соусом	7.50
5	Крокеты из хамона	8.00
6	Куриные крылышки	8.50
7	Мелкие кальмары с андалузского побережья	18.50
8	Кальмары в кляре по-римски	18.50
9	Морские улитки	15.00
10	Мидии на пару	14.50
11	Макароны болоньезе	9.00
12	Хек на гриле	20.50
13	Каракатица на гриле	15.25
14	Антрекот на гриле	19.00
15	Бараньи ребрышки на гриле	16.50
16	Бифштекс из телятины с картофелем и овощами	12.50
17	Два гамбургера с картофелем	11.00
18	Эскалоп из куриного филе	11.00



MORAMAR

DES DE 1975