
CARTA



MORAMAR
DES DE 1975



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.



ENTRETENIMIENTS

. 1 Pernil de gla (Sànchez Romero Carvajal 5 J)	26.50
. 2 Cloïsses amb la nostra salsa marinera	21.50
. 3 Calamarsets de la costa a l'andalusa	18.00
. 4 Gambes fresques a la planxa	S/M
. 5 Navalles	15.50
. 6 Calamars a la romana	17.50
. 7 Cargols de punxa	S/M
. 8 Escopinyes al vapor	13.50
. 9 Musclos al vapor	13.50
. 10 Ous ferrats amb foie i patates palla	12.50
. 11 Vuit Filets d'anxova	10.00
. 12 Patates braves	6.50
. 13 Croquetes de pernil	8.00

PER COMENÇAR

. 14 Amanida de ventresca de tonyina i anxoves	9.75
. 15 Amanida de bacallà	13.50
. 16 Amanida de salmó i mango	12.50
. 17 Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codonyat	12.50
. 18 Espàrrecs	12.50
. 19 Tartar de tonyina	21.00
. 20 Carpaccio de bacallà	14.00

- . **21** Favetes amb llagostins 13.50
- . **22** Sopa de ceba 8.00
- . **23** Gaspatxo (en temporada) 7.50
- . **24** Canelons de carn 8.50
- . **25** Macarrons bolonyesa 8.50

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

- . **26** Paella marinera 14.00
- . **27** Arròs negre 15.00
- . **28** Fideuà 13.00
- . **29** Arròs caldós amb llamàntol 21.00
- . **30** Arròs amb rap, cloïsses i bolets 15.50
- . **31** Arròs melós amb gambots 18.00

DEL MAR

- . **32** Lluç a la graella 19.00
- . **33** Sípia a la graella 14.50
- . **34** Rap a la graella S/M
- . **35** Rap al Romesco S/M
- . **36** Llenguado a la graella S/M
- . **37** Graellada de peix 35.00
- . **38** Bacallà a la graella amb verduretes 20.50
- . **39** Bacallà amb mel i fruits secs 21.00
- . **40** Llobarro a la sal 20.50
- . **41** Filet de tonyina amb foie 22.00
- . **42** Filet de tonyina a la planxa 19.50
- . **43** Corvina a la graella 18.50

CARNS

. 44	Entrecot a la graella	18.00
. 45	Entrecot al pebre	19.00
. 46	Entrecot al rocafort	19.00
. 47	Filet de vedella a la graella	23.00
. 48	Filet de vedella amb formatge de cabra amb reducció de PX	25.00
. 49	Tataki de vedella	18.00
. 50	Costelles de xai	15.00
. 51	Mitja espatlla de xai al forn	16.50
. 52	Bistec a la graella	12.00
. 53	Escalop de filet de pollastre	10.00
. 54	Dos hamburgueses amb patatas	10.00
. 55	Aletes de pollastre	8.50

ENTRETENIMIENTOS

. 1 Jabugo (Sánchez Romero Carvajal 5 J)	26.50
. 2 Almejas con nuestra salsa marinera	21.50
. 3 Chipirones de la costa a la andaluza	18.00
. 4 Gambas frescas a la plancha	S/M
. 5 Navajas	15.50
. 6 Calamares a la romana	17.50
. 7 Caracoles de mar	S/M
. 8 Berberechos al vapor	13.50
. 9 Mejillones al vapor	13.50
. 10 Huevos fritos con foie y patatas paja	12.50
. 11 Ocho Filetes de anchoa	10.00
. 12 Patatas bravas	6.50
. 13 Croquetas de jamón	8.00

PARA EMPEZAR

. 14 Ensalada de ventresca de atún y anchoas	9.75
. 15 Ensalada de bacalao	13.50
. 16 Ensalada de salmón y mango	12.50
. 17 Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo	12.50
. 18 Espárragos	12.50
. 19 Tártar de atún	21.00
. 20 Carpaccio de bacalao	14.00
. 21 Habitas con langostinos	13.50

.	22 Sopa de cebolla	8.00
.	23 Gazpacho andaluz (en temporada)	7.50
.	24 Canelones de carne	8.50
.	25 Macarrones boloñesa	8.50

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

.	26 Paella marinera	14.00
.	27 Arroz negro	15.00
.	28 Fideuá	13.00
.	29 Arroz caldoso con bogavante	21.00
.	30 Arroz con rape, almejas y setas	15.50
.	31 Arroz meloso con carabineros	18.00

DEL MAR

.	32 Merluza a la plancha	19.00
.	33 Sepia a la plancha	14.50
.	34 Rape a la plancha	S/M
.	35 Rape al Romesco	S/M
.	36 Lenguado a la plancha	S/MP
.	37 Parrillada de pescado	35.00
.	38 Bacalao con verduras a la plancha	20.50
.	39 Bacalao con miel y frutos secos	21.00
.	40 Lubina a la sal	20.50
.	41 Solomillo de atún con foie	22.00
.	42 Solomillo de atún a la plancha	19.50
.	43 Corvina a la plancha	18.50

CARNES

. 44 Entrecot a la parrilla	18.00
. 45 Entrecot a la pimienta	19.00
. 46 Entrecot al roquefort	19.00
. 47 Solomillo de ternera a la parrilla	23.00
. 48 Solomillo de ternera al PX con rulo de cabra	25.00
. 49 Tataki de ternera	18.00
. 50 Costillas de cordero a la parrilla	15.00
. 51 Media paletilla de cordero al horno	16.50
. 52 Bistec de ternera con patatas y verduritas	12.00
. 53 Escalope de filete de pollo	10.00
. 54 Dos hamburguesas con patatas	10.00
. 55 Alitas de pollo	8.50

APPETIZERS

- **1** Jabugo-ham (Sánchez Romero Carvajal 5 J) 26.50
- **2** Clams marinière 21.50
- **3** Baby squids in Andalusian style (deep-fried) 18.00
- **4** Fresh Mediterranean grilled prawns (Gambas) S/MP
- **5** Grilled razor clams 15.50
- **6** Squid rings (battered) 17.50
- **7** Sea snails (Purple dye) S/MP
- **8** Steamed cockles 13.50
- **9** Steamed Mussels 13.50
- **10** Fried eggs with Foie and straw potatoes 12.50
- **11** Anchovy fillets (8) 10.00
- **12** "Patatas bravas" (fried potatoes in spicy sauce) 6.50
- **13** Cured ham croquettes 8.00

STARTERS

- **14** Tuna belly salad with anchovies 9.75
- **15** Salt cod salad: cod, diced tomato, pepper, onion, and "Romesco" sauce 13.50
- **16** Salad with salmon and mango 12.50
- **16** Goat cheese salad, dried nuts and quince preserve 12.50
- **18** White asparagus (preserved) 12.00
- **19** Tuna tartar 21.00
- **20** Cod carpaccio 14.00

- . **21** Baby broad beans with prawns 13.50
- . **22** Onion soup 8.00
- . **23** Gazpacho (Andalusian cold tomato soup) (seasonal) 7.50
- . **24** Cannelloni (in Béchamel sauce) 8.00
- . **25** Penne Bolognese 8.50

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

- . **26** Seafood paella 14.00
- . **27** Black rice (kind of paella cooked in squid ink and fish broth) 15.00
- . **28** Fideuà (noodle paella in fish broth) 13.00
- . **29** Rice broth with lobster 21.00
- . **30** Rice with monkfish, clams and mushrooms 15.50
- . **31** Creamy rice with scarlet shrimps 18.00

FROM THE SEA

- . **32** Grilled hake 19.00
- . **33** Grilled cuttlefish 14.50
- . **34** Grilled monkfish S/MP
- . **35** Monkfish with Romesco S/MP
- . **36** Grilled sole S/MP
- . **37** Parrillada – Grilled Fish platter 35.00
- . **38** Grilled loin of cod with vegetables 20.50
- . **39** Cod with honey and dried nuts 21.00
- . **40** Sea bass in salt 20.50
- . **41** Tuna filet with foie 22.00
- . **42** Grilled tuna filet 19.50
- . **43** Grilled meagre 18.50

MEAT

. 44 Grilled entrecôte	18.00
. 45 Entrecôte with pepper sauce	19.00
. 46 Entrecôte with Roquefort	19.00
. 47 Grilled veal tenderloin	23.00
. 48 Veal tenderloin with goat cheese in Pedro Ximénez Sherry sauce	25.00
. 49 Veal Tataki (served rare)	18.00
. 50 Grilled lamb cutlets	15.00
. 51 Half shoulder of lamb, roasted	16.50
. 52 Veal steak with potatoes and vegetables	12.00
. 53 Breaded chicken fillet	10.00
. 54 Double Burger with fries	10.00
. 55 Chicken wings	8.50

KLEINE HÄPPCHEN

- . **1** Jabugo-Schinken (Sánchez Romero Carvajal 5 J) 26.50
- . **2** Venusmuscheln nach Seemannsart 21.50
- . **3** Kleine Tintenfische von der Küste auf andalusische Art 18.00
- . **4** Frische Garnelen (Gambas) vom Grill S/M
- . **5** Schwertmuscheln vom Grill 15.50
- . **6** Tintenfischringe (mehliert) 17.50
- . **7** Meeresschnecken (Purpurschnecke) S/M
- . **8** Herzmuscheln im Dampf gegart 13.50
- . **9** Miesmuscheln im Dampf gegart 13.50
- . **10** Spiegeleier mit Leber und frittierte Kartoffelsticks 12.50
- . **11** 8 Sardellenfilets 10.00
- . **12** Patatas bravas (Kartoffelwürfel in würziger Soße) 6.50
- . **13** Schinkenkroketten 8.00

VORSPEISEN

- . **14** Salat mit Bauchfleisch vom Thunfisch und Sardellen 9.75
- . **15** Stockfischsalat 13.50
- . **16** Lachs-Mango-Salat 12.50
- . **17** Salat mit Ziegenkäse, Trockenfrüchte und Quittenbrot 12.50
- . **18** Weiße Spargel (aus der Dose) 12.50
- . **19** Thunfischartar 21.00
- . **20** Stockfisch-Carpaccio 14.00
- . **21** Zarte Ackerbohnen mit Riesengarnelen 13.50

- **22** Zwiebelsuppe 8.00
- **23** Gazpacho (andalusische kalte Suppe - saisonal) 7.50
- **24** Cannelloni (Röhrennudel mit Fleischfüllung) 8.00
- **25** Makkaroni Bolognese 8.50

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

- **26** Paella mit Fisch und Meeresfrüchten 14.00
- **27** Schwarzer Reis (cremig, mit Tintenfischfarbe und Fischbrühe) 15.00
- **28** Fideuà (Nudelpaella nach Seemannsart) 13.00
- **29** Reis mit Hummer (cremig, mit Fischbrühe) 21.00
- **30** Reis mit Seeteufel, Venusmuscheln und Pilzen 15.50
- **31** Cremiger Reis mit Riesengarnelen 18.00

AUS DEM MEER

- **32** Seehecht vom Grill 19.00
- **33** Sepia vom Grill 14.50
- **34** Seeteufel vom Grill S/M
- **35** Seeteufel mit Romesco-Soße S/M
- **36** Seezunge vom Grill S/M
- **37** Parrillada - Gegrillte Fischspezialitäten 35.00
- **38** Kabeljau mit Gemüse vom Grill 20.50
- **39** Kabeljau mit Honig und Trockenfrüchten 21.00
- **40** Wolfsbarsch im Salzmantel 20.50
- **41** Thunfischfilet mit Foie 22.00
- **42** Thunfischfilet let vom Grill 19.50
- **43** Adlerfisch vom Grill 18,50

FLEISCHGERICHTE

- . **44** Entrecôte vom Grill 18.00
- . **45** Entrecôte in Pfeffersoße 19.00
- . **46** Entrecôte mit Roquefortsoße 19.00
- . **47** Rinderfilet vom Grill 23.00
- . **48** Rinderfilet mit Ziegenkäse und Pedro Ximénez-Sherry-Soße 25.00
- . **49** Rindfleisch-Tataki (nur sehr kurz angebraten) 18.00
- . **50** Lammkoteletts vom Grill 15.00
- . **51** Lammbraten (halbe Schulter) 16.50
- . **52** Rindersteak 12,50
- . **53** Hähnchenschnitzel 10,00
- . **54** Doppel-Hamburger mit Pommes 10.00
- . **55** Hähnchenflügel (Chicken wings) 8.50

AMUSE-GUEULES

- . **1** Produits de Jabugo (Sánchez Romero Carvajal 5 J.) 26.50
- . **2** Palourdes marinière 21.50
- . **3** Petits calamars de la côte à l'andalouse (frits) 18.00
- . **4** Crevettes fraîches grillées S/M
- . **5** Couteaux 15.50
- . **6** Calamars à la romaine 17.50
- . **7** Bigorneaux S/M
- . **8** Coques vapeur 13.50
- . **9** Moules vapeur 13.50
- . **10** Oeufs au plat avec foie gras et pommes de terre allumette 12.50
- . **11** Filets d'anchois (8) 10.00
- . **12** "Patatas bravas" (pommes de terre sautées avec sauce piquante) 6.00
- . **13** Croquettes de Jambon 8.00

POUR COMMENCER

- . **14** Salade à la ventrèche de thon et anchois 9.75
- . **15** Salade de morue : dés de tomate, poivron, oignon, Morue et Romesco. 13.50
- . **16** Salade de salmon et mango 12.50
- . **17** Salade de fromage de chèvre, fruits secs et pâte de coing 12.50
- . **18** Asperges 12.50
- . **19** Tartare de thon 21.00
- . **20** Carpaccio de morue 14.00
- . **21** Fèves aux grosses crevettes 13.50

- . **22** Soupe à l'oignon 8.00
- . **23** Gazpacho (Soupe froide de tomate) (saison chaude) 7.50
- . **24** Cannelloni 8.50
- . **25** Macaroni à la Bolognaise 8.50

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

- . **26** Paella marinière 14.00
- . **27** Riz noir (paella cuite avec l'encre du calmar) 15.00
- . **28** Fideuà (paella de vermicelle) 13.00
- . **29** Riz moelleux au homard 21.00
- . **30** Riz à la lotte, aux clovisses et aux champignons 15.50
- . **31** Riz crémeux avec gambons 18.00

CÔTÉ MER

- . **32** Colin grillée 19.00
- . **33** Seiche grillée 14.50
- . **34** Lotte grillée S/M
- . **35** Lotte à la sauce Romesco S/M
- . **36** Sole grillée S/M
- . **37** Grillade de poisson 35.00
- . **38** Morue grillée aux légumes 20.50
- . **39** Morue au miel et aux fruits secs 21.00
- . **40** Bar au sel 20.50
- . **41** Filet de thon au foie gras 22.00
- . **42** Filet de thon grillée 19.50
- . **43** Maigre grillé 18.50

LES VIANDES

. 44	Entrecôte grillée	18.00
. 45	Entrecôte au poivre	19.00
. 46	Entrecôte au roquefort	19.00
. 47	Bavette de veau grillée	23.00
. 48	Bavette de veau au Pedro Ximénez et à la bûche de chèvre	25.00
. 49	Tataki du veau- Servi bleu	18.00
. 50	Côtelettes d'agneau grillées	15.00
. 51	Demi-épaule d'agneau au four	16.00
. 52	Steak du veau	12.00
. 53	Escalope de filet de poulet	10.00
. 54	Deux hamburger hachés frites	10.00
. 55	Ailes de poulet	8.50

ДЛЯ НАЧАЛА

- . **1** Хамон Хабуго (Санчес Ромеро Карвахаль 5 J) 26.50
- . **2** Ракушки-альмехас под рыбацким соусом 21.50
- . **3** Мелкие кальмары с андалузского побережья 18.00
- . **4** Свежие креветки на гриле P/Ц
- . **6** Моллюски-навахас 15.50
- . **6** Кальмары в кляре по-римски 17.50
- . **7** Морские улитки P/Ц
- . **8** Ракушки-сердцевидки на пару 13.50
- . **9** Мидии на пару 13.50
- . **10** Яичницы-глазунья с фуа-гра и картофелем "паха" 12.50
- . **11** Восемь филе анчоусов 10.00
- . **12** Картофель под пряным соусом 6.50
- . **13** Крокеты из хамона 8.50

ЗАКУСКИ

- . **14** Салат из брюшнины тунца с анчоусами 9.75
- . **15** Салат из трески 13.50
- . **16** Салат из лосося и манго. 12.50
- . **17** Салат из козьего сыра с сухофруктами и айвовым мармеладом 12.50
- . **18** Спаржа 12.50
- . **19** Тартар из тунца 21.00
- . **20** Карпаччо из трески 14.00
- . **21** Молодая фасоль с лангустинами 13.50

- . **22** Луковый суп 8.00
- . **23** Андалузский гаспачо (в сезон) 7.50
- . **24** Мясные каннелони 8.50
- . **25** Макароны болоньезе 8.50

БЛЮДА ИЗ РИСА И ЛАПШИ (мин. 2 чел./цена за порцию)

- . **26** Паэлья из морепродуктов 14.00
- . **27** Рис с чернилами кальмара 15.00
- . **28** Фидегуа 13.00
- . **29** Рис с омаром с бульоном 21.00
- . **30** Рис с морским чертом, ракушками-альмехас и грибами 15.50
- . **31** Рис с креветками-карабинерос 18.00

МОРСКИЕ БЛЮДА

- . **32** Хек на гриле 19.00
- . **33** Каракатица на гриле 14.50
- . **34** Морской черт на гриле P/Ц
- . **35** Морской черт в соусе ромеско P/Ц
- . **36** Морской язык на гриле P/Ц
- . **37** Рыбное ассорти на гриле 35.00
- . **38** Треска с овощами на гриле 20.50
- . **39** Треска с медом и сухофруктами 21.00
- . **40** Сибас, запеченный в соли 20.50
- . **41** Филе тунца с фуа-гра 22.00
- . **42** Филе тунца на гриле 19.50
- . **43** Горбыль на гриле 18.50

БЛЮДА ИЗ МЯСА

. 44 Антрекот на гриле	18.00
. 45 Антрекот с перцем	19.00
. 46 Антрекот под соусом из рокфора	19.00
. 47 Филе телятины на гриле	23.00
. 48 Филе телятины с Педро-Хименес и рулетом из козьего сыра	25.00
. 49 Татаки из телятины (подается мало прожаренным)	18.00
. 50 Бараньи ребрышки на гриле	15.00
. 51 Половина бараньей лопатки, запеченная в духовке	16.00
. 52 Бифштекс из телятины с картофелем и овощами	12.00
. 53 Эскалоп из куриного филе	10.00
. 54 Два гамбургера с картофелем	10.00
. 55 Куриные крылышки	8.50