
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 sentiú 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 have worked 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.

ENTRETENIMENTS

1	Pernil de gla (<i>Sànchez Romero Carvajal 5 J</i>)	28.00
2	Cloïsses amb la nostra salsa marinera	22.00
3	Calamarsets de la costa a l'andalusa	18.50
4	Gambes fresques a la planxa	S/M
5	Navalles	15.50
6	Calamars a la romana	18.50
7	Cargols de punxa	15.00
8	Escopinyes al vapor	14.00
9	Musclos al vapor	14.00
10	Ous ferrats amb foie i patates palla	13.00
11	Vuit Filets d'anxova	10.00
12	Patates braves	7.50
13	Croquetes de pernil	8.00

PER COMENÇAR

14	Amanida de ventresca de tonyina i anxoves	10.00
15	Amanida de bacallà	14.00
16	Amanida de salmó i mango	12.50
17	Amanida de formatge de cabra, fruits secs i codonyat	13.00
18	Espàrrecs	13.00
19	Tartar de tonyina	22.00
20	Saltejat de sepia amb fabetes i cartxofa	14.00
21	Favetes amb llagostins	14.00
22	Sopa de ceba	8.50
23	Gaspatxo (<i>en temporada</i>)	8.00
24	Canelons de carn	9.00
25	Macarrons bolonyesa	9.00

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

26	Paella marinera	14.25
27	Arròs negre	15.25
28	Fideuà	13.25
29	Arròs caldós amb llamàntol	22.00
30	Arròs amb rap, cloïsses i bolets	16.00
31	Arròs melós amb gambots	19.00

DEL MAR

32	Lluç a la graella	20.00
33	Sípia a la graella	15.00
34	Rap a la graella	23.00
35	Rap al Romesco	25.00
36	Llenguado a la graella	S/M
37	Graellada de peix	36.00
38	Bacallà a la graella amb verduretes	21.00
39	Bacallà amb mel i fruits secs	22.00
40	Llobarro a la sal	22.00
41	Filet de tonyina amb foie	23.00
42	Filet de tonyina a la planxa	20.00
43	Pop a la graella	16.50

CARNS

44	Entrecot a la graella	18.50
45	Entrecot al pebre	20.00
46	Entrecot al rocafort	20.00
47	Filet de vedella a la graella	23.50
48	Filet de vedella amb formatge de cabra amb reducció de PX	25.50
49	Tataki de vedella	18.50
50	Costelles de xai	16.00
51	Mitja espatlla de xai al forn	17.00
52	Bistec a la graella	12.50
53	Escalop de filet de pollastre	11.00
54	Dos hamburgueses amb patatas	11.00
55	Aletes de pollastre	8.50

ENTRETENIMIENTOS

1 Jabugo (<i>Sánchez Romero Carvajal 5 J</i>)	28.00
2 Almejas con nuestra salsa marinera	22.00
3 Chipirones de la costa a la andaluza	18.50
4 Gambas frescas a la plancha	S/M
5 Navajas	15.50
6 Calamares a la romana	18.50
7 Caracoles de mar	15.00
8 Berberechos al vapor	14.00
9 Mejillones al vapor	14.00
10 Huevos fritos con foie y patatas paja	13.00
11 Ocho Filetes de anchoa	10.00
12 Patatas bravas	7.50
13 Croquetas de jamón	8.00

PARA EMPEZAR

14 Ensalada de ventresca de atún y anchoas	10.00
15 Ensalada de bacalao	14.00
16 Ensalada de salmón y mango	12.50
17 Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo	13.00
18 Espárragos	13.00
19 Tártar de atún	22.00
20 Salteado de sepia con Habitas y alcachofas	14.00
21 Habitas con langostinos	14.00
22 Sopa de cebolla	8.50
23 Gazpacho andaluz (en temporada)	8.00
24 Canelones de carne	9.00
25 Macarrones boloñesa	9.00

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

26 Paella marinera	14.25
27 Arroz negro	15.25
28 Fideuá	13.25
29 Arroz caldoso con bogavante	22.00
30 Arroz con rape, almejas y setas	16.00
31 Arroz meloso con carabineros	19.00

DEL MAR

32	Merluza a la plancha	20.00
33	Sepia a la plancha	15.00
34	Rape a la plancha	23.00
35	Rape al Romesco	25.00
36	Lenguado a la plancha	S/M
37	Parrillada de pescado	36.00
38	Bacalao con verduras a la plancha	21.00
39	Bacalao con miel y frutos secos	22.00
40	Lubina a la sal	22.00
41	Solomillo de atún con foie	23.00
42	Solomillo de atún a la plancha	20.00
43	Pulpo a la plancha	16.50

CARNES

44	Entrecot a la parrilla	18.50
45	Entrecot a la pimienta	20.00
46	Entrecot al roquefort	20.00
47	Solomillo de ternera a la parrilla	23.50
48	Solomillo de ternera al PX con rulo de cabra	25.50
49	Tataki de ternera	18.50
50	Costillas de cordero a la parrilla	16.00
51	Media paletilla de cordero al horno	17.00
52	Bistec de ternera con patatas y verduritas	12.50
53	Escalope de filete de pollo	11.00
54	Dos hamburguesas con patatas	11.00
55	Alitas de pollo	8.50

APPETIZERS

1	Jabugo-ham (<i>Sánchez Romero Carvajal 5 J</i>)	28.00
2	Clams marinière	22.00
3	Baby squids in Andalusian style (<i>deep-fried</i>)	18.50
4	Fresh Mediterranean grilled prawns (<i>Gambas</i>)	S/MP
5	Grilled razor clams	15.50
6	Squid rings (<i>battered</i>)	18.50
7	Sea snails (<i>Purple dye</i>)	15.00
8	Steamed cockles	14.00
9	Steamed Mussels	14.00
10	Fried eggs with Foie and straw potatoes	13.00
11	Anchovy fillets (8)	10.00
12	"Patatas bravas" (<i>fried potatoes in spicy sauce</i>)	7.50
13	Cured ham croquettes	8.00

STARTERS

14	Tuna belly salad with anchovies	10.00
15	Salt cod salad: cod, diced tomato, pepper, onion, and "Romesco" sauce	14.00
16	Salad with salmon and mango	12.50
17	Goat cheese salad, dried nuts and quince preserve	13.00
18	White asparagus (<i>preserved</i>)	13.00
19	Tuna tartar	22.00
20	Sautéed cuttlefish with broad beans and artichoke	14.00
21	Baby broad beans with prawns	14.00
22	Onion soup	8.50
23	Gazpacho (<i>Andalusian cold tomato soup</i>) (<i>seasonal</i>)	8.00
24	Cannelloni (<i>in Béchamel sauce</i>)	9.00
25	Penne Bolognese	9.00

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

26	Seafood paella	14.25
27	Black rice (<i>kind of paella cooked in squid ink and fish broth</i>)	15.25
28	Fideuà (<i>noodle paella in fish broth</i>)	13.25
29	Rice broth with lobster	22.00
30	Rice with monkfish, clams and mushrooms	16.00
31	Creamy rice with scarlet shrimps	19.00

FROM THE SEA

32	Grilled hake	20.00
33	Grilled cuttlefish	15.00
34	Grilled monkfish	23.00
35	Monkfish with Romesco	25.00
36	Grilled sole	S/M
37	Parrillada - Grilled Fish platter	36.00
38	Grilled loin of cod with vegetables	21.00
39	Cod with honey and dried nuts	22.00
40	Sea bass in salt	22.00
41	Tuna filet with foie	23.00
42	Grilled tuna filet	20.00
43	Grilled Octopuss	16.50

MEAT

44	Grilled entrecôte	18.50
45	Entrecôte with pepper sauce	20.00
46	Entrecôte with Roquefort	20.00
47	Grilled veal tenderloin	23.50
48	Veal tenderloin with goat cheese in Pedro Ximénez Sherry sauce	25.50
49	Veal Tataki (<i>served rare</i>)	18.50
50	Grilled lamb cutlets	16.00
51	Half shoulder of lamb, roasted	17.00
52	Veal steak with potatoes and vegetables	12.50
53	Breaded chicken fillet	11.00
54	Double Burger with fries	11.00
55	Chicken wings	8.50

KLEINE HÄPPCHEN

1	Jabugo-Schinken (<i>Sánchez Romero Carvajal 5 J</i>)	28.00
2	Venusmuscheln nach Seemannsart	22.00
3	Kleine Tintenfische von der Küste auf andalusische Art	18.50
4	Frische Garnelen (<i>Gambas</i>) vom Grill	S/M
5	Schwertmuscheln vom Grill	15.50
6	Tintenfischringe (<i>mehliert</i>)	18.50
7	Meeresschnecken (<i>Purpurschnecke</i>)	15.00
8	Herzmuscheln im Dampf gegart	14.00
9	Miesmuscheln im Dampf gegart	14.00
10	Spiegeleier mit Leber und fritierte Kartoffelsticks	13.00
11	8 Sardellenfilets	10.00
12	Patatas bravas (<i>Kartoffelwürfel in würziger Soße</i>)	7.50
13	Schinkenkroketten	8.00

VORSPEISEN

14	Salat mit Bauchfleisch vom Thunfisch und Sardellen	10.00
15	Stockfischsalat	14.00
16	Lachs-Mango-Salat	12.50
17	Salat mit Ziegenkäse, Trockenfrüchte und Quittenbrot	13.00
18	Weißer Spargel (<i>aus der Dose</i>)	13.00
19	Tártar de atún	22.00
20	Sautierter Sepia mit dicken Bohnen und Artischocken	14.00
21	Zarte Ackerbohnen mit Riesengarnelen	14.00
22	Zwiebelsuppe	8.50
23	Gazpacho (<i>andalusische kalte Suppe - saisonal</i>)	8.00
24	Cannelloni (<i>Röhrennudel mit Fleischfüllung</i>)	9.00
25	Makkaroni Bolognese	9.00

REIS-UND NUDELGERICHTE (*mín. 2 pers./precios por ración*)

26	Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	14.25
27	Schwarzer Reis (<i>cremig, mit Tintenfischfarbe und Fischbrühe</i>)	15.25
28	Fideuá (<i>Nudelpaella nach Seemannsart</i>)	13.25
29	Reis mit Hummer (<i>cremig, mit Fischbrühe</i>)	22.00
30	Reis mit Seeteufel, Venusmuscheln und Pilzen	16.00
31	Cremiter Reis mit Riesengarnelen	19.00

AUS DEM MEER

32	Seehecht vom Grill	20.00
33	Sepia vom Grill	15.00
34	Seeteufel vom Grill	23.00
35	Seeteufel mit Romesco-Soße	25.00
36	Seezunge vom Grill	S/M
37	Parrillada - Gegrillte Fischspezialitäten	36.00
38	Kabeljau mit Gemüse vom Grill	21.00
39	Kabeljau mit Honig und Trockenfrüchten	22.00
40	Wolfsbarsch im Salzmantel	22.00
41	Thunfischfilet mit Foie	23.00
42	Thunfischfilet let vom Grill	20.00
43	Oktopus vom Grill	16.50

FLEISCHGERICHTE

44	Entrecôte vom Grill	18.50
45	Entrecôte in Pfeffersoße	20.00
46	Entrecôte mit Roquefortsoße	20.00
47	Rinderfilet vom Grill	23.50
48	Rinderfilet mit Ziegenkäse und Pedro Ximénez-Sherry-Soße	25.50
49	Rindfleisch-Tataki (<i>nur sehr kurz angebraten</i>)	18.50
50	Lammkoteletts vom Grill	16.00
51	Lammbraten (<i>halbe Schulter</i>)	17.00
52	Rindersteak	12.50
53	Hähnchenschnitzel	11.00
54	Doppel-Hamburger mit Pommes	11.00
55	Hähnchenflügel (<i>Chicken wings</i>)	8.50

AMUSE-GUEULES

1	Produits de Jabugo (<i>Sánchez Romero Carvajal 5 J</i>)	28.00
2	Palourdes marinière	22.00
3	Petits calamars de la côte à l'andalouse (<i>frits</i>)	18.50
4	Crevettes fraîches grillées (<i>Gambas</i>)	S/MP
5	Couteaux	15.50
6	Calamars à la romaine	18.50
7	Bigorneaux	15.00
8	Coques vapeur	14.00
9	Moules vapeur	14.00
10	Oeufs au plat avec foie gras et pommes de terre allumette	13.00
11	Filets d'anchois (8)	10.00
12	"Patatas bravas" (<i>potatoes de terre sautées avec sauce piquante</i>)	7.50
13	Croquettes de Jambon	8.00

POUR COMMENCER

14	Salade à la ventrèche de thon et anchois	10.00
15	Salade de morue : dés de tomate, poivron, oignon, Morue et Romesco	14.00
16	Salade de salmon et mango	12.50
17	Salade de fromage de chèvre, fruits secs et pâte de coing	13.00
18	Asperges	13.00
19	Tartare de thon	22.00
20	Seiche sautée aux fèves et aux artichaut	14.00
21	Fèves aux grosses crevettes	14.00
22	Soupe à l'oignon	8.50
23	Gazpacho (<i>Soupe froide de tomate</i>) (<i>saison chaude</i>)	8.00
24	Cannelloni	9.00
25	Macaroni à la Bolognaise	9.00

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

26	Paella marinière	14.25
27	Riz noir (<i>paella cuite avec l'encre du calmar</i>)	15.25
28	Fideuà (<i>paella de vermicelle</i>)	13.25
29	Riz moelleux au homard	22.00
30	Riz à la lotte, aux clovisses et aux champignons	16.00
31	Riz crémeux avec gambons	19.00

CÔTÉ MER

32	Colin grillée	20.00
33	Seiche grillée	15.00
34	Lotte grillée	23.00
35	Lotte à la sauce Romesco	25.00
36	Sole grillée	S/M
37	Grillade de poisson	36.00
38	Morue grillée aux légumes	21.00
39	Morue au miel et aux fruits secs	22.00
40	Bar au sel	22.00
41	Filet de thon au foie gras	23.00
42	Filet de thon grillée	20.00
43	Poulpe à la grillé	16.50

LES VIANDES

44	Entrecôte grillée	18.50
45	Entrecôte au poivre	20.00
46	Entrecôte au roquefort	20.00
47	Bavette de veau grillée	23.50
48	Bavette de veau au Pedro Ximénez et à la bûche de chèvre	25.50
49	Tataki du veau- Servi bleu	18.50
50	Côtelettes d'agneau grillées	16.00
51	Demi-épaule d'agneau au four	17.00
52	Steak du veau	12.50
53	Escalope de filet de poulet	11.00
54	Deux hamburger hachés frites	11.00
55	Ailes de poulet	8.50

ДЛЯ НАЧАЛА

1	Хамон Хабуго (Санчес Ромеро Карвахаль 5 J)	28.00
2	Ракушки-альмехас под рыбацким соусом	22.00
3	Мелкие кальмары с андалузского побережья	18.50
4	Свежие креветки на гриле	Р/Ц
5	Моллюски-навахас	15.50
6	Кальмары в кляре по-римски	18.50
7	Морские улитки	15.00
8	Ракушки-сердцевидки на пару	14.00
9	Мидии на пару	14.00
10	Яичницы-глазунья с фуа-гра и картофелем "паха"	13.00
11	Восемь филе анчоусов	10.00
12	Картофель под пряным соусом	7.50
13	Крокеты из хамона	8.00

ЗАКУСКИ

14	Салат из брюшнины тунца с анчоусами	10.00
15	Салат из трески	14.00
16	Салат из лосося и манго	12.50
17	Салат из козьего сыра с сухофруктами и айвовым мармеладом	13.00
18	Спаржа	13.00
19	Тартар из тунца	22.00
20	обжаренная каракатица с молодыми бобами и артишоками	14.00
21	Молодая фасоль с лангустинами	14.00
22	Луковый суп	8.50
23	Андалузский гаспачо (в сезон)	8.00
24	Мясные каннелони	9.00
25	Макароны болоньезе	9.00

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

26	Паэлья из морепродуктов	14.25
27	Рис с чернилами кальмара	15.25
28	Фидегуа	13.25
29	Рис с омаром с бульоном	22.00
30	Рис с морским чертом, ракушками-альмехас и грибами	16.00
31	Рис с креветками-карабинерос	19.00

МОРСКИЕ БЛЮДА

32	Хек на гриле	20.00
33	Каракатица на гриле	15.00
34	Морской черт на гриле	23.00
35	Морской черт в соусе ромеско	25.00
36	Морской язык на гриле	Р/Ц
37	Рыбное ассорти на гриле	36.00
38	Треска с овощами на гриле	21.00
39	Треска с медом и сухофруктами	22.00
40	Сибас, запеченный в соли	22.00
41	Филе тунца с фуа-гра	23.00
42	Филе тунца на гриле	20.00
43	жареный осьминог	16.50

БЛЮДА ИЗ МЯСА

44	Антрекот на гриле	18.50
45	Антрекот с перцем	20.00
46	Антрекот под соусом из рокфора	20.00
47	Филе телятины на гриле	23.50
48	Филе телятины с Педро-Хименес и рулетом из козьего сыра	25.50
49	Татаки из телятины (подается мало прожаренным)	18.50
50	Бараньи ребрышки на гриле	16.00
51	Половина бараньей лопатки, запеченная в духовке	17.00
52	Бифштекс из телятины с картофелем и овощами	12.50
53	Эскалоп из куриного филе	11.00
54	Два гамбургера с картофелем	11.00
55	Куриные крылышки	8.50



MORAMAR
— DES DE 1975 —