



**LOS
MORISCOS**
RESTAURANTE

Lo que nos mueve...

Vamos sumando años de experiencia
sin dejar de trabajar en lo que siempre nos ha caracterizado:

Una cocina transparente y tradicional
donde la proximidad, el origen y la sostenibilidad del producto
son los pilares de nuestro estilo.

Bienvenidos al Restaurante Los Moriscos,
un espacio donde pretendemos hacer de la sencillez la excelencia.

Entrantes / Starters

Jamón de Bellota, tomate y pan de cristal

"Bellota" Ham, tomato and crystal bread

Ostras Gillardeau N°2

Oysters Gillardeau N°2

Ensalada de Salmón marinado y palmitos

Marinated Salmon salad and palm hearts

Tomate de temporada, Ventresca de atún aguacate y
cebolleta fresca

Seasonal Tomatoes salad, Tuna belly, avocado and spring onion

Tartar de Atún Rojo cortado a cuchillo

Tuna tartar knife-cut

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico (6 ud)

"Bellota" Ham Croquettes (6 un)

Anchoas del Cantábrico y Pimientos asados

Cantabrian Anchovies and roasted red Peppers

Nuestra pata de Pulpo a la parrilla, patata confitada y
lágrima de mojo picón

Our grilled Octopus, confit potatoes and red mojo sauce

Almejas salteadas con manzanilla

Clams in Oloroso wine

Steak Tartar (acabado en mesa), tostas y mantequilla

Steak Tartar (finished at the table), toasts and butter

Nuestras frituras/ *Our "frituras"*

Boquerones fritos

Fried Anchovies

Salmonetes fritos

Fried Red Mullet

Puntillas de Calamares fritos

Fried little Squids

Del mar / *From the Sea*

Bacalao (gratinado, al pil-pil o con tomate)

Cod (au gratin, pil-pil or with tomato sauce)

Merluza de Pintxo (al horno o rebozada)

Line - caught Hake (grilled or coated and fried)

Atún Rojo salvaje de Almadraba

Almadraba Tuna

Calamar de potera (plancha o frito)

Squid (grilled or fried)

Disponibilidad según mercado, consulte sugerencias del día
Availability according to market, ask about our suggestions

Arroces / Paella

Arroz de Verduritas de temporada
Seasonal Vegetables rice

Arroz de Rabo de ternera y Verduritas
Braised Veal tail and Vegetables rice

Arroz del Senyoret
"Senyoret" rice

Arroz negro de Rape y Calamar con alioli
Monkfish and Squid black rice with aioli

Arroz Caldoso de Bogavante
Lobster rice

Arroz Meloso de Pulpo y Alcachofas
Octopus and Artichokes "Meloso rice"

Fideuá
Seafood Fideuá

Los arroces y fideuá se servirán para un mínimo de dos personas.
El precio indicado es por persona

*The rice and fideuá will be served for a minimum of two people.
The price indicated is per person*

Nuestras Carnes / Our Meats

Pluma de Cerdo Ibérica

Iberian Pork Pluma

Entrecôte de Ternera de Ávila

Beef Entrecôte from Ávila

Solomillo de Ternera a la parrilla

Grilled Beef Sirloin

Paletilla de Cordero a baja temperatura

Lamb Shoulder cooked at low temperature

Chuletón de Vaca rubia

Matured Beef Steak

Guarniciones y salsas *(para pescados y carnes)*

Garnishes and sauces (for fish and meats)

Verduras de temporada salteadas

Sauteed seasonal Vegetables

Pimientos rojos asados

Roasted red Peppers

Patatitas fritas caseras

Homemade Potato chips

Puré de Patatas Robuchón

"Robuchón" mashed Potatoes

Salsas para acompañar (alioli, mojo, mayonesa.....)

Sauces (aioli, mojo, mayonnaise...)

Postres / Desserts

Coulant de Chocolate caliente

Warm Chocolate coulant

(se sugiere pedir con antelación) *(we suggest ordering in advance)*

Tarta de Queso y helado de violeta

Cheese cake and violet ice cream

Torrija caramelizada con helado

Caramelised milk soaked Bread with ice cream

Tarta de Almendras

Almond cake "Torta Real"

Fruta de temporada

Seasonal Fruit

Selección de quesos Nacionales

National Cheese selection