

Nuestros platos - Els nostres plats - *Our dishes*

Para picar - Per picar - *Appetizers*

Croqueta

Croqueta

Croquette

2,80€

Raviolis fritos de panceta ahumada con mayonesa de pimientos escalibados

Ravioli de Panceta fregits i maionesa de pebrots escalivats

Streaky bacon ravioli with pickled peppers mayonnaise

8,50€

Cecina

Cecina

Cured beef

11,90€

Pan con tomate

Pa amb tomàquet

Catalan bread with tomato

3,50€

Entrantes - Entrants - *Starters*

Aguachile: Langostinos marinados en jugo de cítricos, aromatizado con cilantro y acentos picantes

Aguachile: Llagostins marinats en suc de cítrics aromatitzat amb
coriandre i xili

Prawns marinated in critical juice flavoured with cilantro and chilli

14,30€

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Berenjena asiática con salsa de sésamo, jengibre y miel

Albergínia asiatica amb salsa de sesam gíngebre i mel

Asian eggplant with sesame, ginger and honey sauce

15,80€

**Mar y Montaña de vieiras, panceta de cerdo Ibérico crujiente,
crema de patata y salsa de rustido**

Mar i Muntanya de vieires, cansalada de porc Ibèric cruixent,
crema de patata i salsa de rostit

*Surf and turf with scallops and Iberia pork bacon crunchy,
mash potato and roast sauce*

17,90 €

Canelón de perdiz roja

Caneló de perdiu vermella

Red-legged partridge cannelloni

18,70 €



Principales - Principals - Main

**Bacalao confitado con verduras en escabeche y aceite de hierbas
frescas**

Bacallà confitat, amb verdures en escabetx i oli d'herbes fresques

Cod confit and pickled vegetables and fresh herb oil

18,00 €

**Pescado de lonja con un caldo reducido de bonito seco y verduras de
temporada**

Peix de llotja a la planxa amb un brou reduït de bonítol sec i altres
verdures de temporada

Grilled market fish, dashi sauce with seasonal vegetable

19,80 €

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Mollejas de cordero con crema de celery y salsa de vino blanco

Lletons de xai amb crema de celerí i salsa al vi blanc

Lamb sweetbread, celery cream with white wine sauce

17,20 €

**Costilla de cerdo deshuesada, puré de zanahoria y naranja con
puerros confitados**

Costella de porc desossada, puré de pastanaga i taronja amb porros
confitats

Boneless pork ribs with carrot, orange pure and leeks confit

18,90 €

Carrillera de ternera con parmentier de patatas y chalotas

Galta de vedella amb parmentier de patates i escalunyes

Braised veal cheek with mash potato and shallots

19,50 €

Arroz meloso de Sepia y gamba

Arròs melós de Sípia i gamba

Creamy cuttlefish rice and prawn

22,80€

Arroz de magret de Pato del llucanes y butifarra de huevo

Arròs de magret d'ànec del Lluçanès i botifarra d'ou

Duck breast rice with egg sausage

18,50 €

Postres - Postres - *Desserts*

Surtido de tres quesos con mermelada artesana

Assortiment de tres formatges amb mermelada artesana

Assortment of three succulent cheeses with jam artisan

13,00 €

"Nuestra tarta tatin", con helado de Nuez Moscada

"El nostre pastís tatin" amb gelat de nou moscada

"Our tarte tatin" with nutmeg ice cream

8,50 €



Composición de chocolate

Composició de xocolata

Chocolate composition

8,00 €

Frutos rojos con helado de almendra tostada y crumble de mantequilla

Fruits del bosc amb gelat d'ametlla torrada, crumble de mantega

Berries with roasted almond ice cream and butter crumble

8,90 €

Menú Degustación corto de 5 platos

Menú Degustació de 5 plats

Short Tasting Menu of 5 courses

mo

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers

1 Entrante

1 Entrant

1 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

52€ per person

Maridaje de vinos - Maridatge de vins - Wine pairing

25,80€ per person

Menú Degustación de 6 platos

Menú Degustació de 6 plats

Short Tasting Menu of 6 courses

mo

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers

2 Entrante

2 Entrant

2 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

59,80€ per person

Maridaje de vinos - Maridatge de vins - Wine pairing

30,80€ per person

Menú Degustación largo de 7 platos

Menú Degustació de 7 plats

Short Tasting Menu of 7 courses

1 Aperitivo

1 Aperitiu

1 Appetizers



3 Entrante

3 Entrant

3 Starter

2 Principales

2 Principals

2 Mains

1 Postre

1 Postre

1 Desserts

68,80€ per person

Maridaje de vinos – Maridatge de vins – Wine pairing

35,80€ per person

Vinos dulces - Vins dolços - *Sweet wines*

Château Violet-Lamothe
Sémillon, sauvignon blanc,
muscadelle
Sauternes - Bordeaux
6,00 €

Quinta do Castro LBV
Touriga nacional, touriga franca,
tinta roriz, tinta barroca
Oporto, Portugal
5,20 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5
años
Pedro Ximénez-Jerez
4,70 €

Ambre Mas Llunes
Garnatxa roja D'Empordà
4,90 €

Vinos de Jerez – Vins de Xerès – Sherry wines

Bodegas Hidalgo Pastrana

Manzanilla Pasada

Palomino – Jerez

6,25 €

Viña Canales

Fino-Jerez (Peter Siseck #Pingus)

6,30 €

Amontillado Tío Diego Valdespino

Palomino – Jerez

6,50€

Oloroso Don Nuño Lustau

Palomino – Jerez

6,80 €

Palo Cortado Regente

Palomino – Jerez

6,95 €



Espumosos – Espumosos – Sparkling

Maria Rigol Ordi Brut Nature

Xarel·lo, macabeo parellada

Cava

23,00 € / Copa 5,00 €

Ros Marina Ancestral

Rose Xarel-lo, Carinyena Font-rubi

26,50 €

Espartes At Roca

Macabeu 100% – Clàssic Penedès

35,00 €

Innoble Gramona Brut Nature

100 % Xarel-Lo

36,00 €

Millésimé Juvé i Camps Brut Reserva

Chardonnay-Cava

37,00 €

Argent Rosé Gramona Brut Nature

Pinot noir, chardonnay-Corpinnat

46,00 €

André Clouet Brut Réserve Grand Cru

Pinot noir-Champagne

52,80 €

Louis Roederer Champagne

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

69,50 €

Vinos Blancos – Vins Blancs – Whites Wines

Vila Dellops

Xarelo-lo – Penedes

19,80 €

Eresma

Verdejo-Rueda

20,00 €

Vega De Ribes(Vino de granja)

Xarel·lo, Sauvignon Blanc, Garnatxa y Malvasia
de Sitges Sant Pere de Ribes

22,00 €

Flow Blanc de Noirs

Carinyena-Empordà

23,70 €

Fraga do Corvo

100% Godello –Monterrei

25,90 €

Quinta De Couselo

Albariño, Caíño, Loureiro

Rias Baixa

25,75 €

Gar-natxa Gris Cap de Creus

Garnatxa Gris D.O Parc natural de Cap
de Creus

25,80 €

Onze Brisa Les Cometes

Garnatxa blanca-Terra Alta

26,90 €

Gran Clot dels Oms

Chardonnay-Penedès

27,40 €

Louro Rafael Palacios

Godello-Valdeorras

31,50 €

A J Adams

Riesling trocken-Mosel

28,00 €

Louis Latour

Chardonnay – Chablis

41,50 €



Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.

Vinos Rosados – Vins Rosats – Wines Rosé

Peique`21

Mencía – Bierzo

20,50 €

Portal

Garnatxa i syrah – Terra alta

24,60 €

Mart Gramona

Xarel·lo vermell

Penedès

24,00 €



Vinos Tintos – Vins Negres – Wines Reds

Muriel Crianza

Tempranillo–Rioja

19,80 €

Peique Viñedos Viejos

Mencía – Bierzo

25,80 €

Finca Resalso Emilio Moro

Tinta fina–Ribera del Duero

21,00 €

La Montesa Palacios Remondo

Tempranillo, garnacha, mazuelo

Rioja

25,90 €

Sindicat de la Figuera

Garnatxa – Montsant

22,90 €

Finca Olivardots Vermell

Syrah, garnatxa, carinyena, cabernet

Empordà

26,00 €

Perinet Likka

Carinyena, syrah, garnatxa, merlot

Priorat

26,50 €

Gotes del Montsant Alfredo Arribas

Garnatxa, carinyena

Montsant

27,90 €

Els Merlets 2021 Oller del Mas

Sumoll-Manresa

29,00 €

Les Enfants Sauvage Che Chauvio *natural*

Syrah, Garnacha, Mourvèdre

Côtes Catalanes

29,75 €

Foresta *natural*

Sumoll-Massís del Garraf

29,80 €

Predicador Bodegas Contador

Tempranillo, garnatxa

Rioja

34,80 €

Les Deux Terres Bourgogne

Gamay-Bourgogne

36,00 €

Villota Selección

Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo

Rioja

36,00 €

Corimbo Bodegas

La Horra

Tinta fina-Ribera del Duero

37,00 €

Edetaria Selecció

Garnacha peluda, Garnacha fina y

Cariñena-DO Terra Alta

37,50€

Pícaro del Àguila

Tinta fina-Ribera del Duero

41,50 €

Salanques Mas Doix

Garnatxa, carinyena, syrah

Priorat

51,00 €

Roda I

Tempranillo, garnacha, graciano

Rioja

69,00 €

200 Monges

Rioja Reserva 2012

72,50 €

Morralet

Síguenos en nuestras redes sociales y comparte tu experiencia @morralet

www.morralet.com

SlowFood Concep

Consultar con nuestro personal intolerancias y alérgenos.