

*· Este hogar es donde nuestra historia comienza  
Bienvenidos a nuestra historia...*

• BREAD & FAST •

*moraima*



Este establecimiento tiene a su disposición información sobre alérgicos  
y productos para celíacos e intolerantes a la lactosa

## MENÚ FUSION

de Lunes a Viernes	15.50 €
Solo Mediodia	
Sábados, Domingos y festivos	18.00 €
Solo Mediodia	

### Aperitivo de bienvenida

## Entrantes

- Sopa de caldo con fideos *(Según temporada)*.  
Crema de marisco.
- Provoletta a la plancha con tostaditas.
- Anchoas del Cantábrico con pan con tomate.
- Llescas de escalivada con anchoas.
- Tablas de quesos.
- Tabla de embutidos Ibéricos con pan con tomate.
- Carpaccio de pato con virutas de foie.
- Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano.
- Carpaccio de bacalao ahumado en cama de tomate.
- Carpaccio de Atún ahumado con rúcula y pimientos de piquillo.
- Carpaccio de salmón ahumado con tostaditas y mantequilla.
- Esqueixada de bacalao.
- Prosciutto crudo de parma y melón.
- Ensalada de salpicón de marisco.
- Ensalada caprese de burrata.
- Ensalada de virutas de foie con reducción de Pedro ximenez.
- Ensalada de ahumados.
- Cocktail de gambas.
- Ensalada Cesar.
- Gazpacho andaluz con picatostes *(Según temporada)*.
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos y mermelada de tomate, miel y balsámico de Módena.

## Segundos

- Risotto con espárragos y gambas. *(Mínimo 2 personas) (Sin gluten)*.
- Risotto con alcachofas y chipirones. *(Mínimo 2 personas) (Sin gluten)*.
- Risotto cremoso al funghí porcini y trufa. *(Mínimo 2 personas) (Sin gluten)*.
- Risotto negro con sepia, gambas y all i oli. *(Mínimo 2 personas) (Sin gluten)*.
- Canelones de marisco.
- Canelones de carne.
- Canelones de espinacas, bacalao y pasas.
- Moussaka.
- Lasaña boloñesa *(con o sin gluten)*.
- Lasaña vegetal *(con o sin gluten)*.
- Pizza a elegir de nuestra carta.
- Pasta del día
- Lentejas a la riojana.
- Callos a la madrileña *(con o sin garbanzos)*.
- Entrecot de 250 gr. Angus con patatas y verduras *(Suplemento 1.50€)*.
- Hamburguesa Black Angus con guarnición.
- Lubina o dorada al horno con guarnición.
- Costillas de cordero lechal con guarnición *(Suplemento 3.00€)*.
- Tentáculo de pulpo al all i oli o a la gallega *(Suplemento 4.00€)*.
- Delicias de pollo con funghi porcini.

### POSTRE O CAFÉ A ELEGIR

**MENÚ POR PERSONA NO COMPARTIBLE**  
**(Suplemento dos segundos 2.50 €)**

El menú no es para llevar, incluye agua, pan.



**MENÚ MORAIMA**  
Mínimo dos personas

23.50 €

**Entrantes**

Gambas al ajillo.  
Jamón de bellota con pan de cristal.  
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal.  
Ensalada a elegir de nuestra carta.  
Carpaccio de pato con helado al foie.

**Segundos a elegir**

Risotto a elegir de nuestra carta (mínimo 2 personas) (Sin gluten).  
Entrecot de 300 gr. de Angus irlandés supreme con su guarnición.  
Dorada o lubina con su guarnición.  
Costilla de cordero lechal con su guarnición.  
Tentáculo de pulpo al all i oli o a la gallega.

**Postres a elegir**

Panacotta varios gustos.  
Tiramisú.  
Tarta de queso.  
Crema helada de yogurt.  
Trufas de chocolate.  
Sorbete de limón.  
Volcán de chocolate caliente con helado de vainilla.

**Vinos y bebidas**

Una botella de vino / Cava cada dos personas.  
Rosado petjades. (D.O. Penedés) TORELLO.  
Blanc tranquille (D.O. Penedés) TORELLO.  
Blanco Viore (D.O. Rueda).  
Tinto coto / Puerta vieja (D.O. Rioja) crianza.  
Les tallades (D.O. Montsant).  
Lambrusco: Tinto, Rosado o Blanco (D.O. Italia)  
Cava masía Estalella (Brut nature).  
Cerveza (Mediana de barril).  
Refresco a elegir.

Pan agua y café al gusto (incluidos)  
MENÚ POR PERSONA NO COMPARTIBLE



**MENÚ CHULETÓN**

35.00 €

Mínimo dos personas

Aperitivo de bienvenida.

**Entrantes**

Espárragos de navarra.

Anchoas del Cantábrico.

Ensalada a elegir de nuestra carta.

Gambas al ajillo.

Salteados de habitas baby con chipirones y jamón de bellota.

Foie de mi-cuit puro 100% con tostaditas y mermelada.

Jamón de bellota con pan de cristal.

**Segundos a elegir**

Chuletón de vaca madurada aprox. 1 kg. (para 2 personas).

**Postres a elegir**

Panacotta.

Tiramisú.

Tarta de queso.

Trufa de chocolate.

Sorbete de limón.

Crema helada de yogurt.

Crepe de nutella.

Helado al gusto.

Volcan de chocolate con helado de vainilla.

**Vinos y bebidas**

Una botella de vino / Cava cada dos personas.

Rosado petjades. (D.O. Penedés) **TORELLO.**

Blanc tranquille (D.O. Penedés). **TORELLO.**

Blanco Viore (D.O. Rueda).

Tinto Luis Cañas (D.O. rioja) crianza.

Tinto Valtravieso (D.O. Ribera del Duero roble).

Tinto coto / puerta vieja (D.O. Rioja) crianza.

Les tallades (D.O. Montsant).

Lambrusco: Tinto, Rosado o Blanco (D.O. Italia).

Cava masía Estalella (Brut nature).

Cerveza (mediana de barril).

Refresco a elegir.

Pan agua y café al gusto (incluidos)  
MENÚ POR PERSONA NO COMPARTIBLE



