

*· 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

## ENSALADAS

- Ensalada fumeé.**

*Ensalada mezclum, pimiento del piquillo, anchoas del cantábrico, queso manchego, bacalao, salmón y atún ahumados.  
Tomate, cebolla fresca, aceitunas de Aragón, ventresca de bonito y su vinagreta.*

**11.50 €**
- Ensalada Moraima.**

*Ensalada mezclum, frutos secos, queso de cabra caliente, virutas de jamón ibérico y frutas del bosque.*

**12.00 €**
- Ensalada caprese de Burrata.**

*Rúcula, tomate, mozzarella de Burrata, albahaca, mermelada de tomate, perlage de trufa negra y julianas de calabacín grille.*

**12.00 €**
- Ensalada César.**

*Ensalada romana, pollo, parmesano, huevo duro, salsa cesar, anchoas y picatostes.*

**12.00 €**
- Ensalada de foie.**

*Ensalada mezclum, frutos secos, mermelada de higo, jamón de pato, virutas de foie-gras, crujiente de cebolla y reducción de Pedro Ximenez.*

**12.00 €**
- Ensalada última locura.**

*Ensalada mezclum, tomate semi dry, pimiento de piquillo relleno de atún, alcachofa romana, anchoas del Cantábrico, mozzarella de burrata, piña, salmón ahumado, frutos secos, endivia con crema de yogurt, cebollitas en balsámico y mermelada de tomate.*

**15.50 €**



## ENTRANTES CALIENTES

- Mejillones al vapor. 7.50 €
- Mejillones a la marinera. 7.50 €
- Calamares a la andaluza. 10.50 €
- Provoletta a la plancha con tostadas. 11.00 €
- Calamares a la romana. 11.50 €
- Gambas al ajillo y sal negra de carbón. 13.00 €
- Medallones de foie a la plancha con manzana, salsa de tamarindo y brioche. 15.00 €
- Tentáculo de pulpo a la gallega, con toque de all i oli. 18.00 €
- Pulpitos de Cambrils *(según temporada)*  
Salteado con tomate y perlas de calabacín. 25.00 €

## ENTRANTES FRÍOS

- Vitel Tonné 13.00 €
- Tabla de quesos variados, acompañado con sus mermeladas y tostadas. 14.50 €
- Foie mi cuit, puro 100% con tostadas y mermeladas de temporada. 14.50 €
- Anchoas del Cantábrico *(8 und.)* con pan de cristal y tomate. 14.50 €
- Selección de ibéricos *(lomo, chorizo, jamón y salchichón)* con pan de cristal y tomate. 18.00 €
- Jamón de bellota cortado al cuchillo con pan de cristal y tomate. 22.50 €

## NUESTROS CARPACCIOS

- Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula, virutas de parmesano y helado al foie. 11.50 €
- Carpaccio de atún rojo ahumado, sobre rúcula y pimiento de piquillo. 12.00 €
- Carpaccio de salmón ahumado, marinado con cítricos y romero con tostadas. 12.00 €
- Carpaccio de pato con virutas de foie. 12.00 €
- Carpaccio de bacalao ahumado, sobre cama de tomate con nuestro aceite de Cambrils y toque de guacamole. 13.00 €
- Carpaccio de gambas rojas de Tarragona. 14.50 €
- Carpaccio de carabineros, en camita de tomate, nuestro aceite de Cambrils y un toque de aguacate. 18.50 €



## LOS TARTARES / TATAKIS / PESCADOS DE MORAIMA

- Dorada o Lubina al horno con su guarnición de verduras.	13.50 €
- Lomo de bacalao gratinado con alioli.	15.00 €
- Gambas rojas a la sal.	18.00 €
- Tartar de dos salmones sobre cama de aguacate, marinado con salsa de soja y teriyaki.	18.50 €
- Steak Tartar de solomillo de Angus.	21.00 €
- Tartar de atún rojo de Balfegó con toque cítrico y salsa de soja.	22.00 €
- Tataki de solomillo de angus, con salsa teriyaki y foie rallado.	18.00 €
- Tataki de atún rojo de Balfegó a los 3 sésamos con salsa de soja, miel i wasabi.	22.00 €
- Lomo de atún rojo de balfegó con su guarnición y salsita moraima.	18.00 €

## le LASAGNE e i CANNELLONI

- Canelon de espinacas y bacalao.
- Canelones de carne.
- Lasaña vegetal con o sin gluten.
- Lasaña boloñesa con o sin gluten.
- Moussaka.
- Canelón gigante de marisco.

9,00 €  
9,50 €  
10,00 €  
10,50 €  
11,50 €  
11,50 €

## le NOSTRE PASTE

**Pasta fresca 11,00 €**

- Gnocchi.
- Ravioli de carne.
- Tortelloni de carne.
- Spighe de trufa y queso.
- Girasoli gorgonzola y nueces.
- Cuoricini rojos y blancos de bufala y cuatro quesos.
- Agnolotti de jamón y queso.
- Tortelloni de requesón y espinacas.
- Margherite rellenas de manzana.
- Fagottini de pera y pecorino.
- Tortelloni al foie de canard.
- Ravioli de salmón.

**Pasta secca 9,50 €**

- Penne (macarrones) con o sin gluten.
- Spaghetti con o sin gluten.
- Tagliatelle
- Linguine.
- Farfalle.

· Spaghetti frutti di mare. **13.50 €**

## Salsas

- **Gorgonzola.** Queso gorgonzola y nata.
- **Carbonara.** Bacon, huevo, nata y parmesano.
- **Funghi porcini.** Setas silvestres con nata y toque de coñac.
- **Boscaiola.** Setas con salsa bolognesa y un toque de nata.
- **Salmone.** Salmón, nata y mantequilla.
- **Arrabbiata.** Salsa de tomate, tomatitos cherry, ajo y guindillas.
- **4 formaggi.** Nata, parmesano, emmental, roquefort y gorgonzola.
- **Pesto** (nata opcional)  
Parmesano, piñones, albahaca y aceite de oliva.
- **Amatriciana.** Salsa de tomate, bacon, cebolla, ajo y vino blanco.
- **Puttanesca.** (picante opcional)  
Salsa de tomate, cebolla, anchoas, alcaparras, olivas negras.
- **Aglia, olio e peperoncino.** Ajo, aceite, guindillas y tomatitos cherry.
- **Noci.** Nata, crema de nueces y mantequilla Bolognesa.
- **Bolognese** Salsa de tomate y ragú de carne.
- **Sorrentina.** Pesto, salsa de tomate, mozzarella gratinado al horno.
- **Mare e montagna.** Tomate cherry, calamares, funghi porcini y rúcula.
- **Mare e orto.** Salsa de tomate brocoli y gambas.

## i RISOTTI (sin gluten)

(Mínimo 2 personas)  
(Precio por persona)

- Risotto negro con sepia, gambas y all i oli.
- Risotto cremoso de espárragos y gambas.
- Risotto con funghi porcini y trufa negra.
- Risotto a la milanese longaniza y azafran.
- Risotto de alcachofas con chipirones fritos.
- Risotto a los 4 quesos.

11.50 €  
11.50 €  
11.50 €  
11.50 €  
11.50 €  
11.50 €



## NUESTRAS CARNES

*moraima*

- Hamburguesa suprema Black Angus 200 gr. *(sin gluten)*. 12.00 €
- Delicias de pollo al funghi porcini. 12.50 €
- Lomo de solomillo de cerdo al pepe. 13.00 €
- Hamburguesa suprema de pato con foie-gras. *(sin gluten)*. 13.50 €
- Costillitas de cordero lechazo con verduras a la plancha y patatas. 14.50 €
- Secreto ibérico de bellota con su guarnición. 15.50 €
- Solomillo Angus a la plancha con su guarnición. 22.00 €
- Solomillo Angus al Foie a la plancha con su guarnición. 24.50 €
- Chuletón de vaca gallega madurada. *(a partir de 700gr)*. los 100 gr. 4.50 €
- Entrecotte de Nebraska (Orig. EE.UU). 28.00 €

### Salsas:

Pimienta verde.

Roquefort.

Suplemento 3.00 €



## le PIZZE

*moraima*

1. **· Margherita.**  
*Tomate, mozzarella, orégano.* 8,50 €
2. **· Prosciutto.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york y orégano.* 9,90 €
3. **· 4 Quesos.**  
*Tomate, mozzarella, roquefort, parmesano y emmental.* 9,90 €
4. **· 4 Estaciones.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, alcachofas, salami milano, champiñones y orégano.* 9,90 €
5. **· Bacon.**  
*Tomate, mozzarella, bacon y orégano.* 9,90 €
6. **· Siciliana.**  
*Tomate, mozzarella, atún, cebolla, aceitunas y orégano.* 9,90 €
7. **· Napolitana.**  
*Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas, alcaparras y orégano.* 9,90 €
8. **· Capricciosa.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, berenjena, aceitunas y orégano.* 9,90 €
9. **· Diávola.**  
*Tomate, mozzarella, peperoni, cebolla, pimiento, champiñones y orégano.* 9,90 €
10. **· Peperoni**  
*Tomate, mozzarella, peperoni, champiñones y orégano.* 9,90 €
11. **· Romana.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y orégano.* 9,90 €
12. **· Coliseo.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, bacon, cebolla y orégano.* 9,90 €
13. **· Rústica.**  
*Tomate, mozzarella, atún y orégano.* 9,90 €
14. **· Zíngara.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, atún, olivas rellenas, champiñones y orégano.* 9,90 €
15. **· Bomba.**  
*Salsa boloñesa, mozzarella, champiñones, cebolla y orégano.* 9,90 €
16. **· Tropical.**  
*Tomate, mozzarella, jamón york, piña, maíz y orégano.* 9,90 €
17. **· Cubana.**  
*Tomate, mozzarella, pollo, bacon, rodaja de tomate y orégano.* 9,90 €
18. **· Escalivada.**  
*Tomate, mozzarella, escalivada y queso de cabra.* 9,90 €
19. **· Roquefort.**  
*Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y roquefort.* 9,90 €





- |   |  |
|---|--|
| <p><b>20. - Montañesa.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, queso de cabra, champiñones y bacon.</i></p> <p><b>21. - Panceta</b><br/><i>Tomate, mozzarella, bacon, frankfurt, huevo y orégano.</i></p> <p><b>22. - Popeye.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, espinacas, nata, gambas y parmesano.</i></p> <p><b>23. - Teresina.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, chorizo picante, bacon, huevo y orégano.</i></p> <p><b>24. - Fontanella.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, pollo, roquefort, emmental y pimiento rojo.</i></p> <p><b>25. - Mexicana.</b><br/><i>Mozzarella, tomate picante, pollo, champiñones y orégano.</i></p> <p><b>26. - Barbacoa.</b><br/><i>Salsa barbacoa, mozzarella, bacon, frankfurt y carne picada.</i></p> <p><b>27. - Vegetal.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, maíz, berenjena, cebolla, champiñones, pimiento, aceitunas negras y pepino.</i></p> <p><b>28. - Carbonara.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, bacon, salsa carbonara (huevo, nata y parmesano).</i></p> <p><b>29. - Última locura.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, champiñones, colas de gamba, palitos de cangrejo, anchoas, mejillones y orégano.</i></p> <p><b>30. - Mediterránea.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, atún, gambas, pimiento rojo, anchoas, aceitunas y orégano.</i></p> <p><b>31. - Lazio.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, queso de cabra, roquefort y salmón.</i></p> <p><b>32. - Lamborghini.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, jamón serrano y espárragos trigueros.</i></p> | <p>9,90 €</p> <p>9,90 €</p> <p>9,90 €</p> <p>9,90 €</p> <p>9,90 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> <p>10,80 €</p> |
|---|--|

## SPECIALISSIME

(No incluidas en los menús)

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>33. - Luc de foe.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, parmesano, emmental, roquefort, cabra, brie y manchego.</i></p> <p><b>34. - Emiliano.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, jamón bellota, tomatitos cherry, rúcula y virutas de parmesano.</i></p> <p><b>35. - Foie.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, rúcula, pasas, foie y cebolla confitada.</i></p> <p><b>36. - Isabella.</b><br/><i>Tomate, mozzarella, nata, queso de cabra, jamón de bellota, nueces y miel.</i></p> | <p>11,50 €</p> <p>13,50 €</p> <p>14,00 €</p> <p>14,50 €</p> |
|---|---|

\* Todas nuestras pizzas pueden ser con o sin gluten



## MENÚ FUSIÓN

de Lunes a Viernes

15.50 €

Sólo Mediodía

Sábados, Domingos y festivos

19.50 €

Sólo Mediodía

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.

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 César.

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 funghi 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. *(suplemento 2.00€)*.

Lasaña boloñesa *(con o sin gluten)*.

Lasaña vegetal *(con o sin gluten)*.

Pizza a elegir de nuestra carta.

Lentejas a la riojana.

Callos a la madrileña *(con o sin garbanzos)*.

Entrecot de 250 gr. Angus con patatas y verduras *(suplemento 3.00€)*.

Hamburguesa Black Angus con guarnición. *(suplemento 1.50€)*.

Lubina o dorada al horno con guarnición.

Costillas de cordero lechazo 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.

## BEBIDA

Tinto D.O. Catalunya / Blanco D.O. Penedés / Tinto D.O. Rioja / Lambrusco (Mini. 2 Pers.)

Rosado D.O. Navarra / Caña / Refresco.

## 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**
**23.50 €**
**Entrantes a elegir**

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.  
 Mejillones marinera.  
 Foie Mi cuit.

**Segundos a elegir**

Risotto a elegir de nuestra carta (*minimo 2 personas*) (*sin gluten*).  
 Entrecot de 300 gr. de Angus irlandés supreme con su guarnición.  
 Dorada o lubina con su guarnición.  
 Costilla de cordero lechazo con su guarnición.  
 Tentáculo de pulpo al all i oli o a la gallega.  
 Secreto Ibérico.  
 Plato de pasta a elegir de la carta .  
 Moussaka.

**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) TORELLÓ.  
 Cal y Canto (D.O. Rueda).  
 Viña Cumbre (D.O. Rioja) (crianza).  
 Jove (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 a elegir

Espárragos de Navarra.

Anchoas del Cantábrico.

Ensalada a elegir de nuestra carta.

Gambas al ajillo.

Salteado 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.

Volcán de chocolate con helado de vainilla.

### Vinos y bebidas

Una botella de vino / Cava cada dos personas.

Rosado petjades. (D.O. Penedés) TORELLÓ.

Blanc tranquille (D.O. Penedés). TORELLÓ.

Blanco Viore (D.O. Rueda).

Tiberio (D.O. Ribera del Duero roble).

Jove (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



## POSTRES

· Pannacotta (sabor a chocolate, caramelo, frutas del bosque, dulce de leche).	5.00 €
· Tarta de queso con arandanos	5.50 €
· Sorbete de limón.	5.50 €
· Helado al gusto.	5.50 €
· Crema helada de yogurt.	5.50 €
· Tiramisú.	5.50 €
· Tabla de quesos.	6.00 €
· Crepes de Nutella	6.00 €
· Volcán de chocolate con helado de vainilla.	6.50 €
· Tarta Tatin con helado de vainilla.	7.00 €

## CARTA INFANTIL.

· Pollo a la plancha con patatas.	8.00 €
· Milanesa de pollo con patatas.	8.50 €
· Macarrones.	9.50 €
· Spaghetti.	9.50 €
· Tagliatelle.	9.50 €
· Canelones de carne.	9.50 €
· Lasaña boloñesa con o sin gluten.	10.50 €
· Hamburguesa suprema Black Angus (200gr.) sin gluten con patatas.	12.60 €

*Con salsa boloñesa, carbonara, 4 quesos y pesto.*



