

# morrofino®

<b>Tomatitos</b> , salmorejo, granizado de lechuga y jalapeños	13,5€
<b>Anchoa 00</b> , ajo blanco y tomate confitado (2 ud)	14€
Tiradito de <b>jurel</b> con miso cítrico y ajada	16€
Nori tempura con <b>Atún rojo</b> y yema de huevo (3 ud)	18€
<b>Cigala</b> con caldo de sus cabezas	18€
<b>Vieira</b> con crema de berberecho y croûtones (1ud)	11€
<b>Croquetas</b> de mantequilla ahumada, gamba blanca y ajillo (4ud)	15€
<b>Gofre de patata</b> , kimchee y anguila ahumada (4ud)	15€
<b>Steak tartar</b> , brioche tostado y queso de oveja curado (2ud)	17€
<b>Panceta</b> lacada a la brasa, hierbas y encurtidos (3ud)	15€
<b>Rape</b> a la brasa con salsa verde	22€
Cocochas de <b>bacalao</b> con pilpil de ají amarillo	22€
<b>Arroz</b> de temporada	24€
Canelón de <b>rabo de vaca</b> con salsa de foie	21€
<b>Pluma ibérica</b> a la brasa con chimichurri, piquillo confitado y San Simón	22€

## **Menús Degustación** (Precio por persona)

### **Menú Origen**

**5 salados+2 dulces**

50€

Hasta 15:15 y 22:15

### **Menú Morrofino**

**8 salados+2 dulces**

65€

Hasta 15:00 y 22:00

### **Menú vegetariano**

**5 salados+2 dulces**

50€

Hasta 15:15 y 22:15

Pan y aperitivo 2,50€

IVA incluido

En caso de alergias e intolerancias consulte a nuestro equipo.

## **POSTRES**

<i>Namelaka de <b>yuzu</b> y vainilla con helado de Bergamota</i>	7,5€
<i>Milhojas con Cremoso de <b>Chocolate</b>, praliné y kikos</i>	7,5€
<i>No es el típico <b>Flan</b></i>	7€

## **VINOS DULCES Y SEMIDULCES**

**PPC**

<i>BODEGA CAZAPITAS, (RÍAS BAIXAS - GALICIA) Cazapitas, 2023 (Albariño)</i>	5,50€
<i>DISZNÓKÓ, (TOKAJI - HUNGRIA) 1413, 2021 (Furmint)</i>	8,00€
<i>FERNANDO DE CASTILLA, (JEREZ) Antique OLOROSO (Palomino fino)</i>	12,00€
<i>GRANS-FASSIAN (MOSEL - ALEMANIA) Apotheke, 2019 (Riesling Auslese)</i>	15,00€

*Iva Incluido*

*En caso de alergias e intolerancias: consulte a nuestro equipo.*