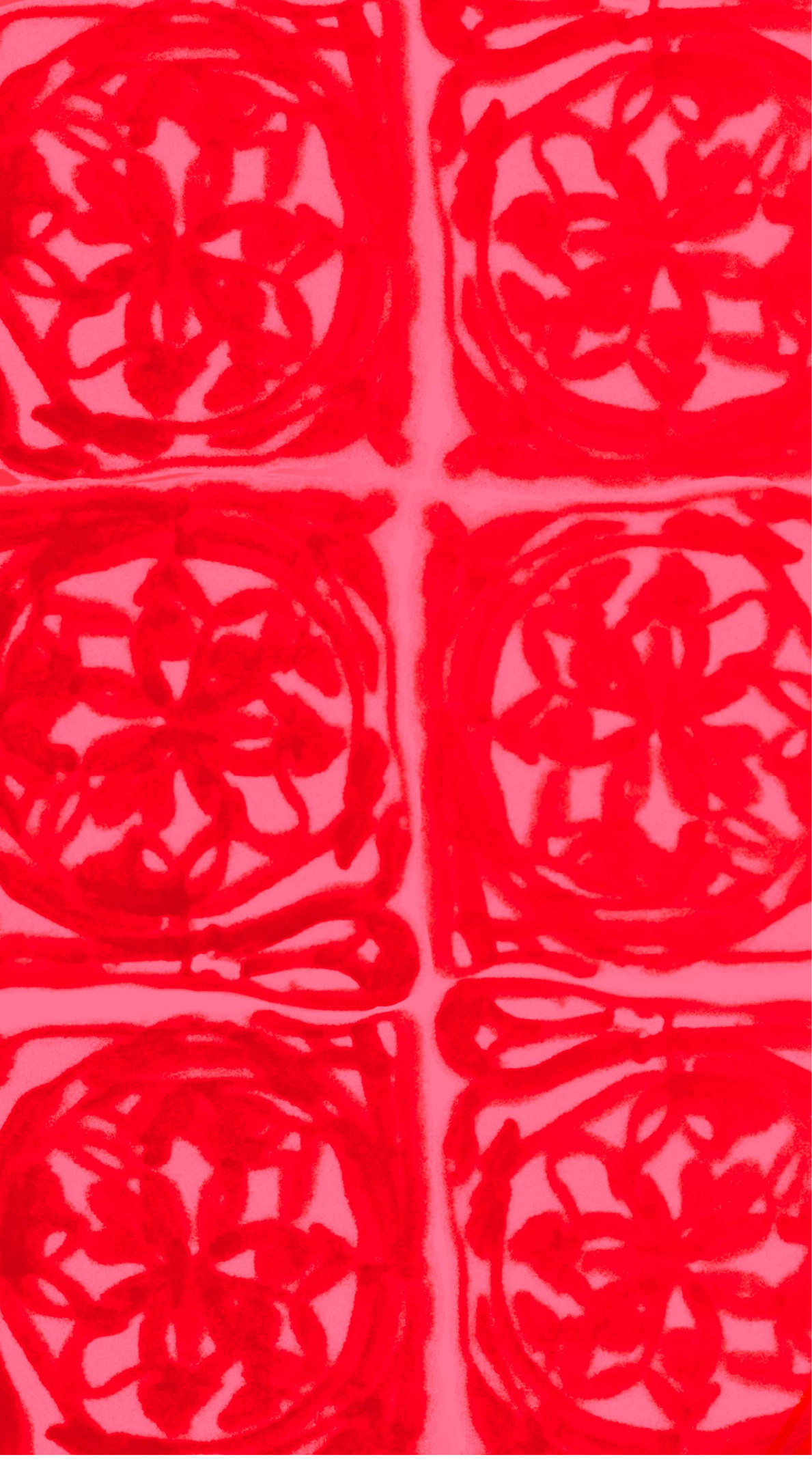

El Morabito

CASA DE LOS MARTOS

CAFÉ E INFUSIONES / *COFFEE & INFUSIONS*

Té / infusiones *Tea / herbal infusions*	2,5€
Espresso *Espresso*	2,5€
Café solo *Black coffee*	2,5€
Americano *Americano*	2,5€
Cortado *Espresso with a touch of milk*	2,5€
Café con leche *Coffee with milk*	2,5€
Latte macchiato *Latte macchiato*	3€
Cappuccino *Cappuccino*	3€
Café moca *Mocha*	3€
Café bombón *Spanish latte with condensed milk*	3€
Café doble *Double espresso*	4€
Carajillo *Coffee with liqueur*	4,5€

BEBIDAS / *DRINKS*

Cerveza de barril ***Draft beer***	12,5€ / 3,5€ / 4€
Cerveza tercio ***Bottled beer***	3,5€
Cerveza tercio reserva ***Reserve bottled beer***	4€
Copa de vino de la casa ***House wine by the glass***	3,5€
Copa de vino de Ronda ***Local wine from Ronda by the glass***	4,5€
Copa de vinos generosos ***Fortified wines by the glass***	4€
Vermut ***Vermouth***	5€
Licores ***Selection of spirits***	5€
Combinados ***Classic mixed drinks***	9,5€
Combinados premium ***Premium mixed drinks***	12€
Refrescos ***Soft drinks***	2,5€
Agua mineral ***Mineral water***	2,5€
Sangría ***Sangria***	4€
Tinto de verano ***Tinto de verano***	3,5€
Zumo de naranja natural ***Freshly squeezed orange juice***	4€
Benjamín de cava ***Mini bottle of cava***	6€

CÓCTELES / *COCKTAILS*

Mojito 12€
Ron, lima fresca y hierbabuena
Rum, fresh lime and mint

Daiquiri 12€
Ron y lima fresca
Rum and fresh lime

Espresso Martini 12€
Kahlúa, espresso y vodka
Kahlúa, espresso and vodka

Piña Colada 12€
Ron, coco y piña
Rum, coconut cream and pineapple

Pisco Sour 12€
Pisco, limón fresco y azúcar
Pisco, fresh lemon and sugar

Caipirinha / Caipiroska 12€
Cachaça o vodka, lima y azúcar
Cachaça or vodka, lime and sugar

Margarita 12€
Tequila, lima, Cointreau y sal
Tequila, lime, Cointreau and salt

Aperol Spritz 10€
Aperol, cava y soda
Aperol, cava and soda

Moscow Mule 12€
Vodka, ginger beer y lima
Vodka, ginger beer and lime

Y muchos más...
Please ask our staff for additional cocktail selections

ENTRANTES / *STARTERS*

Ensalada de remolacha con queso feta y wonton frito, aliñada con mostaza y trufa *Beetroot salad with feta cheese and fried wonton, dressed with mustard and truffle*	13,5€
Focaccia, cremoso de burrata, rúcula, tomates cherry y piñones *Focaccia with burrata cream, arugula, cherry tomatoes and pine nuts*	13€
Sopa o crema fría *Daily soup or chilled cream*	S/P
Jamón ibérico *Ibérico ham*	24€
Queso curado en manteca o queso viejo *Cured cheese in lard or aged cheese*	16€
Alcachofas, foie rallado, salsa de yema y jamón ibérico *Artichokes with grated foie, egg yolk sauce and Ibérico ham*	14€
Berenjenas con sweet chilli y arroz inflado *Aubergine with sweet chilli and puffed rice*	14€
Croquetas de jamón ibérico *Ibérico ham croquettes*	16€ / 8€
Croquetas de espinaca y queso de cabra *Spinach and goat cheese croquettes*	16€ / 8€
Gambones en tempura con salsa de chiles, cilantro y lima *Tempura prawns with chilli sauce, coriander and lime*	16€
Brioche de cordero con tzatziki *Lamb brioche with tzatziki*	10€
Tataki de atún *Tuna tataki*	22€
Ensalada de tomate y ventresca *Tomato and tuna belly salad*	13€
Gyozas	6€

PLATOS PRINCIPALES - *MAIN COURSES*

Huevos fritos con jamón y trufa *Fried eggs with ham and truffle*	16€
Pollo crujiente con curry rojo y arroz *Crispy chicken with red curry and rice*	18€
Smash burger con cheddar, bacon, pepinillos y salsa burger de la casa *Smash burger with cheddar, bacon, pickles and our house burger sauce*	18€
Presa ibérica con patatas fritas y pimientos de Padrón *Iberian pork with French fries and Padrón peppers*	25€
Corvina con espárragos y puré de ajo confitado *Croaker with asparagus and confit garlic purée*	23€
Lomo bajo con patatas fritas y pimientos de Padrón *Beef striploin with French fries and Padrón peppers*	32€
Solomillo con patatas baby y verduras *Beef tenderloin with baby potatoes and vegetables*	32€
Pollo satay *Chicken satay*	15€
Ceviche de corvina *Croaker ceviche*	17€
Fideuá de marisco *Seafood fideuà*	32€

Guarniciones extra: patatas baby, patatas fritas, pimientos de Padrón o ensalada verde *Extra sides: baby potatoes, french fries, Padrón peppers or green salad*	6€
Servicio de pan *Bread service*	1,5€

Tarta de limón, especialidad de la casa ***Lemon meringue pie, our house speciality***	7€
Tarta de chocolate y pistacho con helado de vainilla y frambuesa ***Pistachio and chocolate cake with vanilla ice cream and raspberry***	7€
Banoffee: milhoja, crema de plátano, dulce de leche y cacahuete ***Banoffee: mille-feuille, banana cream, dulce de leche and peanut***	7€

BLANCOS NACIONALES
NATIONAL WHITE WINES

Entrechuelos 21€
Bodega de TorreCera (Sierra de Cádiz) *100% Chardonnay*

Castillo de Aza 21€
Viña Arnáiz (Rueda) *100% Verdejo*

Flor Innata 21€
Frizzante

Albariño Fefiñanes
Palacio de Fefiñanes (Rías Baixas) 30€
100% Albariño

BLANCOS RONDA
RONDA WHITE WINES

Cabeza de Gallo
Pago del Canonigo Conde 25€
Pedro Ximénez y Viognier

Huerto de la Condesa
Huerto de la Condesa 28€
Viogn*ier, Moscatel y Sauvignon Blanc*

TINTOS NACIONALES
NATIONAL RED WINES

Castillo de Aza 21€
Viña Arnáiz (Ribera del Duero)
100% Tempranillo

Finca Resalso 25€
Emilio Moro (Ribera del Duero)
100% Tempranillo

Emilio Moro 40€
Emilio Moro (Ribera del Duero)
Tempranillo

Bodegas Muga (Rioja) 45€
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

VINOS NATURALES RONDA
RONDA NATURAL WINES

León Bubbles
Simbad Romero · Orange wine 35€
100% Sauvignon Blanc

La Utopía
Simbad Romero · Espumoso 33€
100% Sauvignon Blanc

Las Mil y una Noche 30€
Simbad Romero
100% Syrah

Quinta de Aves 21€

Quinta de Aves (Campo de Calatrava)

Cabernet Franc y Graciano

Pampaneando Rosado 28€

Quinta de Aves (Campo de Calatrava)

100% Garnacha

Provetto 21€
Felix Solis (Castilla-L a Mancha)
Brut · Viura y Airén

JUVE & CAMPS 39€
Juvé & Camps
Brut Nature · Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Moët Imperial 80€
Moët & Chandon
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Jaume Serra Benjamín 6€
Jaume Serra
Brut Nat*ure · Macabeo, Xarel·lo y Parellada*