

Carta / Menú



El Morabito
CASA DE LOS MARTOS

Restaurante “El Morabito” Casa de los Martos
Plaza de María Auxiliadora, 4
@el_morabito



El Morabito
CASA DE LOS MARTOS

NUEVA CARTA

SUSHI POR ENCARGO

RESERVAS

671 952 262 - 673 343 893

@el_morabito

ENTRANTES

Ensalada de gambón enrollada en papel de arroz, aguacate, pepino y brotes verdes.....	12
Ensalada de remolacha con queso feta y wonton frito, aliañado con mostaza y trufa.....	13,5
Focaccia. Cremoso de burrata, rúcula, cherrys y piñones.....	13
Tomate del terreno con cebolla y ventresca de atún.....	13
Sopa o crema fría.....	S/P
Jamón ibérico.....	24
Queso curado en manteca o viejo.....	16
Alcachofas, foie rayado, salsa de yemas y jamón ibérico....	14
Berenjenas, sweet chilli, y arroz inflado.....	14
Huevos fritos con jamón y trufa.....	16
Croquetas de jamón ibérico.....	16/8
Croquetas de espinaca y queso de cabra.....	16/8
Gambones en tempura, salsa de chiles, cilantro y lima.....	16
Gyozas de gambones y cebollino con nuestra salsa secreta.....	16
Pollo crujiente, curry rojo y arroz.....	18
Pincho de pollo satay y salsa de cacahuets.....	15
Brioche de cordero y tzaziki.....	10
Ceviche de corvina, crema de aguacate, platano frito y leche de tigre de fruta de la pasión.....	17

CARNES

Smash Burger, cheddar, bacon, pepinillos y nuestra salsa burger.....	18
Presa ibérica con patatas fritas y pimientos de padrón.....	25
Lomo Bajo (350grs) con patatas fritas y pimientos de padrón.....	32
Solomillo de ternera con papatas baby y verduras.....	32
*Guarniciones extra: Patatas baby, Patatas fritas, pimientos del padrón y ensalada verde.....	6

PESCADOS

Tataki de atún, pepino encurtido y salsa ponzu.....	22
Morro de atún confitado, setas y fondo ibérico.....	27
Corvina, espárragos y puré con ajo confitado.....	23
Fideua de marisco con puntillitas fritas.....	32

POSTRES

Tarta de limón. Especialidad de la casa.....	7
Tarta de chocolate y pistacho con helado de vainilla y frambuesa.....	7
Banoffee. Milhoja, crema de plátano con dulce de leche y cacahuete.....	7
Frutas en texturas.....	7

Servicio de pan 1,5



El Morabito
CASA DE LOS MARTOS

NEW MENÚ

SUSHI PREORDER

BOOKINGS

671 952 262 - 673 343 893

@el_morabito

STARTERS

Shrimp salad wrapped in rice paper, avocado, cucumber, and mixed greens.....	12
Beetroot salad with feta cheese and fried wonton, dressed with mustard and truffle.....	13.5
Focaccia. Burrata cream, arugula, cherry tomatoes, and pine nuts.....	13
Heirloom tomato with onion and tuna belly.....	13
Cold soup or cream	M/P
Ibérico ham	24
Cured cheese in lard or aged.....	16
Artichokes , grated foie, egg yolk sauce, and Ibérico ham....	14
Aubergine , sweet chilli, and puffed rice.....	14
Fried eggs with ham and truffle	16
Ibérico ham croquettes	16/8
Spinach and goat cheese croquettes	16/8
Tempura prawns , chilli sauce, coriander, and lime.....	16
Seafood gyozas and chives with our secret sauce.....	16
Crunchy chicken , red curry and rice.....	18
Chicken satay skewers with peanut sauce.....	15
Lamb brioche with tzatziki	10
Sea bass ceviche , avocado cream, fried banana, and passion fruit “leche de tigre”	17

MEATS

Smash Burger , cheddar, bacon, pickles, and our burger sauce.....	18
Iberian pork with French fries and Padrón peppers.....	25
Dry aged strip steak (350g) with French fries and Padrón peppers.....	32
Beef tenderloin with baby potatoes and vegetables.....	32
*Sides: Baby potatoes, french fries, Padrón peppers and green salad.....	6

FROM THE SEA

Tuna tataki , pickled cucumber and ponzu sauce.....	22
Confit tuna cheek , mushrooms and Ibérico broth.....	27
Croaker fish , asparagus and purée with confit garlic.....	23
Seafood fideuà with fried baby squid.....	32

DESSERTS

Lemon merengue pie. House speciality.....	7
Pistachio and chocolate cake with vanilla ice cream and raspberry.....	7
Banoffee. Mille-feuille, banana cream with dulce de leche and peanut.....	7
Textured fruits	7

Service of bread 1,5



El Morabito

CASA DE LOS MARTOS



DRINKS
&
COCKTAILS
MENU

CAFÉ / COFFEE

Té / Infusiones.....	2,5€
Café expreso.....	2,5€
Café solo.....	2,5€
Café Americano.....	2,5€
Café cortado.....	2,5€
Café con leche.....	2,5€
Latte macchiato.....	3€
Capuccino.....	3€
Café moca.....	3€
Café bombón.....	3€
Café doble.....	4€
Carajillo.....	4,5€

BEBIDAS / TO DRINKS

Cerveza barril.....	2,5€ / 3,5€ / 4€
Cerveza tercio.....	3,5€
Cerveza tercio Reserva.....	4€
Copa vino de la casa.....	3,5€
Copa vino de Ronda.....	4,5€
Copa de vinos Generosos.....	4€
Vermut.....	5€
Licores.....	5€
Combinados.....	9,5€
Combinados premium.....	12€
Refrescos.....	2,5€
Agua mineral.....	2,5€
Sangría.....	4€
Tinto de verano.....	3,5€
Zumo naranja natural.....	4€
Benjamin de cava.....	6€

COCKTAILS

MOJITO.....	12€
Ron, limón e hierbabuena	
DAIQUIRI.....	12€
Ron y limón	
Espresso Martini.....	12€
Kahlua, café y vodka	
Piña Colada.....	12€
Ron, batido de coco y piña	
Pisco Sour.....	12€
Pisco, limón y azúcar.	
Caipirinha / Caipiroska.....	12€
Cachaça / Vodka, lima y azúcar	
Margarita.....	12€
Tequila, limón, cointreau y sal	
Aperol Spritz.....	10€
Aperol, cava y soda	
Moscow Mule.....	12€
Vodka, ginger beer y lima	
Y muchos más...	



Tintos Nacionales

- CASTILLO DE AZA.....21€**
Viña Arnaiz. 100% Tempranillo
- ENTRECHUELOS.....21€**
Cortijo de Torrecera. Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de rota
- FINCA RESALSO.....25€**
Emilio Moro. 100% Tempranillo
- EMILIO MORO.....43,5€**
Emilio Moro. 100% Tempranillo
- MUGA.....45€**
Bodegas Muga. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

Blancos Nacionales

- ENTRECHUELOS.....21€**
Cortijo De Torrecera. 100% Chardonnay
- Bornos frizzante.....21€**
Palacio De Bornos. 100% Verdejo
- CASTILLO DE AZA.....21€**
Viña Arñaiz. 100% Verdejo
- Albariño de Fefiñanes.....33€**
Palacio de Fefiñanes. 100% Albariño

Rosados y Espumosos

- Quinta de Aves.....21€**
Quinta de Aves. Cabernet Franc y Graciano
- Moët Imperial.....80€**
Moët Chandon. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
- Juve&Camps.....39€**
Juve&Camps. Macabeo, Xarello y Parellada

Vinos de Ronda

- EL NIÑO LEÓN (*Tinto*).....25€**
Conrad. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
- CRISTINA (*Tinto*).....39€**
Conrad. 100% Malbec.
- CORTIJO LOS AGUILARES (*Tinto*).....25€**
Los Aguilares. 68% Tempranillo, 23% Garnacha y 9% Syrah
- PAGO DEL ESPINO (*Tinto*).....34€**
Los Aguilares. 72% Petit Verdot, 19% Syrah y 9% Tempranillo
- HUERTO DE LA CONDESA (*Blanco*).....28€**
Bodega Huerto de la Condesa.
Viogner, Moscatel y Sauvignon Blanc
- Los CIPRESES (*Rosado*).....34€**
Bodega Huerto de la Condesa. 100% Garnacha.



El Morabito
CASA DE LOS MARTOS

Sushi Sushi Sushi Sushi Sushi

**Poke de salmón, edamames, aguacate,
pepino y cebolla crujiente.....14**

**Uramaki de pez limón, hoja de siso,
aguacate y mayonesa de jalapeños....16**

**Maki de gambón en tempura,
aguacate y pipirrana asiática.....18**

**Uramaki de salmón teriyaki, aguacate
y pepino.....16**

**Maki tempura de atún, anguila
ahumada y aguacate.....21**

**Nigiri set (Salmón, Atún
y Gambones).....16**



Sushi

Sushi

Sushi

Sushi

Sushi

Salmon poke, edamame, avocado, cucumber, and crispy onion.....14

Yellowtail uramaki, shiso leaf, avocado, and jalapeño mayo.....16

Tempura prawn maki, avocado, and Asian-style pipirrana.....18

Teriyaki salmon uramaki, avocado, and cucumber.....16

Tuna tempura maki, smoked eel, and avocado.....21

Nigiri set (Salmón, Tuna and Prawns).....16