

# *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

## ENTRANTES

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

## CARNES

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

## PESCADOS

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

## POSTRES

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

*Servicio de pan 1,5*

**NUEVA CARTA**

**SUSHI POR ENCARGO**

RESERVAS

671 952 262 - 673 343 893

@el\_morabito



**El Morabito**  
CASA DE LOS MARTOS

## STARTERS

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

## MEATS

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

## FROM THE SEA

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

## DESSERTS

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

*Service of bread 1,5*

**NEW MENÚ**

**SUSHI PREORDER**

BOOKINGS

671 952 262 - 673 343 893

@el\_morabito



# 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

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

---

## Blancos Nacionales

<b>ENTRECHUELOS</b> .....	21€
Cortijo De Torrequera. 100% Chardonnay	
<b>Bornos frizzante</b> .....	21€
Palacio De Bornos. 100% Verdejo	
<b>CASTILLO DE AZA</b> .....	21€
Viña Arñaiz. 100% Verdejo	
<b>Albariño de Fefiñanes</b> .....	33€
Palacio de Fefiñanes. 100% Albariño	

---

## Rosados y Espumosos

<b>Quinta de Aves</b> .....	21€
Quinta de Aves. Cabernet Franc y Graciano	
<b>Moët Imperial</b> .....	80€
Moët Chandon. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	
<b>Juve&amp;Camps</b> .....	39€
Juve&Camps. Macabeo, Xarello y Parellada	

---

## Vinos de Ronda

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