

Para empezar

PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y CURRY ROJO -- 9.90€

FINGERS DE POLLO CAJÚN CON MIEL Y MOSTAZA -- 10.50€

ENSALADA DE BURRATA CON PESTO, TOMATE SECO Y CORAZÓN DE ALCACHOFA -- 18.90€

ENSALADA DE TOMATES CON TIERRA AROMATIZADA Y GOTITAS DE OLIVADA NEGRA -- 14.90€

ESQUEIXADA DE BACALAO A LA MORISCA -- 17.90€

MEJILLONES DEL CHEF CON TOMATE, Salsa PESTO Y PARMESANO -- 16.50€

TALLARINAS DE PLAYA SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL -- 20.50€

BAOS DE CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYO-LIMA Y CANÓNICOS (4UD.) -- 19.50€

CROQUETAS DE LANGOSTINO Y TRUFA (6 UD.) -- 11.90€

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.) -- 10.90€

TIMBAL DE TOMATE CONFITADO CON BOQUERONES Y AGUACATE -- 17.50€

CHIPIRONES REBOZADOS TRADICIONALES -- 14.90€

GAMBAS AL AJILLO CON SU TOQUE PICANTE -- 10.50€

BERENJENA A LA PARMIGIANA EN PIZARRA -- 14.50€

FRITURA DE PESCADITOS DE PLAYA CON AROMA DE LIMA -- 15.90€

ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON AROMA DE CÍTRICOS -- 19.90€

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA CON TOSTADITAS -- 21.50€

TATAKI DE ATÚN A LA BRASA CON MERMELADA DE TOMATE Y Salsa DE SOJA -- 19.90€

La buena brasa

acompañado con patata al caliu y escalivada de verduras a la brasa

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA -- 17.50€

ENTRAÑA MARINADA A LA BRASA -- 22.90€

ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADO -- 34.90€

BROCHETA DE GAMBÓN ARGENTINO A LA BRASA -- 19.90€

CALAMAR RELLENO DE ESPINACAS, PASAS Y PIÑONES -- 23.90€

BROCHETA DE PATA DE PULPO A LA BRASA -- 26.50€

LUBINA A LA BRASA -- 24.90€

SARDINAS A LA BRASA -- 15.90€

Nuestros arroces

(precio por persona / mínimo 2 personas)

Los días de mucha afluencia, tiempo de espera aproximado 60 minutos

ARROZ DEL SENYORET "TOT PELADET" -- 25.90€

ARROZ NEGRO CON MUSELINA DE AJO -- 24.50€

ARROZ HUERTANO DE VERDURAS -- 21.90€

ARROZ DE GAMBA ROJA Y ZAMBURIÑAS -- 27.50€

ARROZ DE BOGAVANTE Y GAMBA ROJA -- 29.90€

ARROZ DE BACALAO A LA MIEL CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y CEPES -- 25.50€

ARROZ DE ENTRECOT MADURADO CON ALCACHOFAS CONFITADAS Y Salsa ROMESCO -- 39.90€

ARROZ NEGRO MELOSO CON STRACCIATELLA Y CHIPIRONES FRITOS* -- 24.90€

ARROZ MELOSO DE PULPO BRASEADO CON FOIE MICUIT* -- 28.50€

**Los arroces melosos se sirven en plato*

FIDEUÁ CABELLO DE ÁNGEL "MAR Y MONTAÑA" -- 23.90€

Para los más pequeños

rationes únicamente para niños

MACARRONES A LA BOLOÑESA -- 10.90€

HAMBURGUESA DE TERNERA AL PLATO CON PATATAS FRITAS -- 13.50€

MUSLO POLLO A LA BRASA CON PATATAS -- 10.90€

PAN DE COCA TOSTADO (ración) -- 2.90€
(Tomate de colgar y ajo)

Postres artesanos

TRÍO DE TRUFAS CON NATA -- 8.90€
(Maracuyá, praliné-kikos y chocolate al Brandy)

NUESTRO PASTEL DE QUESO CASERO -- 8.50€

COULANT DE CHOCO-BAILEYS CON HELADO DE VAINILLA -- 9.50€

MILHOJAS DE CREMA CON FRUTAS DE TEMPORADA -- 7.50€

LA MORISCA EN DULCE (ideal para compartir) -- 19.90€

VASITO HELADO -- 6.50€
(Sabor a escoger)

IVA incluido

CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE. CONSULTA A NUESTRO PERSONAL.



Vinos

TINTOS

ÀNIMA DE RAIMAT -- 19.90€ | 4.00€
Costers del Segre

LEGARIS ROBLE -- 20.90€
Ribera del Duero

VIÑA POMAL -- 21.50€
Rioja crianza

EL PISPA -- 23.50€
Montsant

ESPUMOSOS

PRIMA VIDES -- 21.50€
Macabeu-Xarel-lo-Parellada

PARXET -- 28.90€
Chardonnay-Xarel-lo-Macabeo-Parellada
Brut Reserva

RECAREDO TERRERS -- 39.90€
Xarel-lo-Macabeo-Parellada
Corpinnat - Brut Nature

BLANCOS

VOL D'ÀNIMA -- 19.90€ | 4.00€
Chardonnay-Xarel-lo
(Costers del Segre)

SAIRA -- 20.90€
Albariño Ecológico (Costers del Segre)

BLANC PESCADOR -- 19.90€
Vino de aguja (Empordà)

LA CHARLA -- 22.90€
Verdejo (Rueda)

L'ENCÍS -- 21.50€
Garnatxa blanca-Sauvignon blanc
(Empordà)

PANSA BLANCA -- 22.90€
Xarel-lo (Alella)

VIÑA ESMERALDA -- 22.50€
Gewürztraminer-Moscatel (Penedès)

ROSADOS

VIÑAS DE ANNA -- 19.90€
Garnacha-Pinot noir (Cataluña)

Los especiales

Sangría CALA MORISCA -- 28.50€
Cava, maracuyá, ron y licores

Cocktail SILMAR -- 12.00€
Vodka, frutas exóticas, flor de saúco y gingerbeer

Aperitivo Italiano APEROL SPRITZ -- 8.50€
Prosecco, Aperol Spritz y agua de soda

Café SHAKERATO con Baileys -- 5.90€
Café espresso y Baileys shakeado, con hielo

Síguenos @CalaMorisca.Mirador



¡Tu opinión nos importa!
Si te ha gustado, déjanos tu reseña en Google.
Si no, dínoslo y ayúdanos a mejorar :)

Per començar

PATATES BRAVES "A LA MORISCA" -- 9.90€

FINGERS DE POLLASTRE CAJÚN AMB MEL I MOSTASSA -- 10.50€

AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO, TOMÀQUET SEC I COR DE CARXOFA -- 18.90€

AMANIDA DE TOMÀQUETS AMB TERRA AROMATITZADA I OLIVADA NEGRA -- 14.90€

ESQUEIXADA DE BACALLÀ A LA MORISCA -- 17.90€

✔ MUSCLOS DEL CHEF AMB TOMÀQUET, SALSÀ PESTO I PARMESÀ -- 16.50€

TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT -- 20.50€

✔ BAOS DE CALAMARS A LA ROMANA AMB "MAYO-LIMA" I CANÒNICS (4UT.) -- 19.50€

CROQUETES DE LLAGOSTÍ I TÒFONA (6 UD.) -- 11.90€

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (6 UD.) -- 10.90€

✔ TIMBAL DE TOMÀQUET CONFITAT AMB BOQUERONS I GUACAMOLE -- 16.50€

XIPIRONS ARREBOSSATS TRADICIONALS -- 14.90€

GAMBES A L'ALL AMB EL SEU TOC PICANT -- 10.50€

✔ ALBERGÍNIA A LA PARMIGIANA EN PISSARRA-- 14.50€

FRITURA DE PEIXETS DE PLATJA AMB AROMA DE LLIMA -- 14.90€

ZAMBURINYES A LA BRASA AMB AROMA DE CÍTRICS -- 19.90€

✔ STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA AMB TORRADETES -- 21.50€

✔ TATAKI DE TONYINA AMB MERMELADA DE TOMÀQUET I SALSÀ DE SOJA-- 19.90€

La bona brasa

acompanyada amb patata al caliu i verdures a la brasa

PARRILLADA DE VERDURES DE TEMPORADA -- 17.50€

ENTRAÑA MARINADA A LA BRASA -- 22.90€

✔ ENTRECOT DE VACA VELLA MADURAT -- 34.90€

BROTXETA DE GAMBÓ ARGENTÍ A LA BRASA -- 19.90€

✔ CALAMAR FARCIT D'ESPINACS, PANSES I PINYONS -- 23.90€

BROTXETA DE PATA DE POP A LA BRASA -- 26.50€

LLOBARRO A LA BRASA -- 24.90€

SARDINES A LA BRASA -- 15.90€

✔ PLAT RECOMANAT

Els nostres arrossos

(preu per persona / mínim 2 persones)

En dies de molta afluència, temps d'espera aproximat 60 minuts

ARRÒS DEL SENYORET "TOT PELADET" -- 25.90€

ARRÒS NEGRE AMB MUSELINA D'ALL -- 24.50€

ARRÒS DE VERDURES -- 21.90€

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA I ZAMBURINYES -- 27.50€

ARRÒS DE LLAMÀNTOL I GAMBA VERMELLA -- 29.90€

✔ ARRÒS DE BACALLÀ A LA MEL AMB CEBÀ CÀRAMEL-LITZADA I CEPES -- 25.50€

✔ ARRÒS D'ENTRECOT MADURAT AMB CARXOFES CONFITADES I SALSÀ ROMESCO -- 39.90€

ARRÒS NEGRE MELÓS AMB STRACCIATELLA I XIPIRONS (SERVIT EN PLAT) -- 24.90€

✔ ARRÒS MELÓS DE POP A LA BRASA AMB FOIE MICUIT (SERVIT EN PLAT)-- 28.50€

FIDEUÁ CABELL D'ÀNGEL "MAR I MUNTANYA" -- 22.90€

Pels més menuts

racions només per nens/es

MACARRONS A LA BOLONYESA -- 10.90€

HAMBURGUESA DE VEDELLA AL PLAT AMB PATATES FREGIDES -- 13.50€

CUIXA DE POLLASTRE A LA BRASA AMB PATATES -- 10.90€

PA DE COCA TORRAT (ració) -- 2.90€
(amb tomàquet de penjar i all)

Postres artesans

TRIO DE TÒFONES AMB NATA -- 8.90€
(Maracuyà, praliné-quicos i xocolata al Brandy)

✔ EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ -- 8.50€

COULANT DE CHOCO-BAILEYS AMB GELAT DE VAINILLA -- 9.50€

MILFULLES DE CREMA AMB FRUITES DE TEMPORADA -- 7.50€

✔ LA "MORISCA" dolça (ideal per compartir) -- 19.90€

TARRINA GELAT -- 6.50€
(sabor a consultar)

IVA inclòs

CÀRTA D'AL·LÈRGENS DISPONIBLE. CONSULTA AL NOSTRE PERSONAL.



Vins

NEGRES

ÀNIMA DE RAIMAT -- 19.90€ | 4.00€
Costers del Segre

LEGARIS ROBLE -- 20.90€
Ribera del Duero

VIÑA POMAL -- 21.50€
Rioja criança

EL PISPA -- 23.50€
Montsant

ESPUMOSOS

PRIMA VIDES -- 21.50€
Macabeu-Xarel·lo-Parellada

PARXET -- 28.90€
Chardonnay-Xarel·lo-Macabeu-Parellada
Brut Reserva

RECAREDO TERRERS -- 39.90€
Xarel·lo-Macabeu-Parellada
Corpinnat - Brut Nature

BLANCS

VOL D'ÀNIMA -- 19.90€ | 4.00€
Chardonnay-Xarel·lo
(Costers del Segre)

SAIRA -- 20.90€
Albariño Ecológico (Costers del Segre)

BLANC PESCADOR -- 19.90€
Vino de aguja (Empordà)

LA CHARLA -- 22.50€
Verdejo (Rueda)

L'ENCÍS -- 21.50€
Garnatxa blanca-Sauvignon blanc
(Empordà)

PANSA BLANCA -- 22.90€
Xarel·lo (Alella)

VIÑA ESMERALDA -- 22.50€
Gewürztraminer-Moscatel (Penedès)

ROSATS

VIÑAS DE ANNA -- 19.90€
Garnacha-Pinot noir (Cataluña)

Els especials

Sangria CALA MORISCA -- 28.50€
Cava, maracuià, ron i licors

Cocktail SILMAR -- 12.00€
Vodka, fruites exòtiques, flor de saúco i gingerbeer

Aperitiu Italià APEROL SPRITZ -- 8.50€
Prosecco, Aperol Spritz i aigua de soda

Cafè SHAKERATO amb Baileys -- 5.90€
Cafè espresso i Baileys shakeado, amb gel

Segueix-nos @CalaMorisca.Mirador



La teva opinió ens importa!
Si t'ha agradat, deixa el teu comentari a Google.
Si no, fes-nos-ho saber i ajuda'ns a millorar :)



Starters

- PATATAS BRAVAS WITH ALL-I-OLI AND RED CURRY -- €9.90
- CAJUN CHICKEN TENDERS WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE -- €10.50
- BURRATA SALAD WITH PESTO, DRIED TOMATOES AND ARTICHOKE HEARTS -- €18.90
- TOMATO SALAD WITH AROMATIC SOIL AND DRIZZLES OF BLACK OLIVE PASTE -- €14.90
- MORISCA-STYLE COD SALAD -- €17.90
- CHEF'S MUSSELS WITH TOMATO, PESTO SAUCE AND PARMESAN CHEESE -- €16.50
- BEACH CLAMS SAUTÉED WITH GARLIC AND PARSLEY -- €16.50
- SQUID BAOS WITH MAYONNAISE, LIME AND LAMB'S LETTUCE (4 UNITS) -- €19.50
- SHRIMP AND TRUFFLE CROQUETTES (6 PIECES) -- €11.90
- IBERIAN HAM CROQUETTES (6 PIECES) -- €10.90
- TIMBALE OF CONFITED TOMATO WITH ANCHOVIES AND AVOCADO -- €17.50
- BREADED SQUID -- €14.90
- SPICY GARLIC PRAWNS -- €10.50
- EGGPLANT PARMIGIANA -- 14.50€
- FRIED MIX BEACH FISH WITH LIME ZEST -- €15.90
- GRILLED ZAMBURIÑAS INFUSED WITH CITRUS ESSENCE -- €19.90
- BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE WITH TOAST -- €21.50
- GRILLED TUNA TATAKI WITH TOMATO JAM AND SOY SAUCE -- €19.90
- BREAD WITH TOMATO AND GARLIC (1 PORTION) – 2,90€

The grill

served with a baked potato and grilled vegetables

- GRILLED SEASONAL VEGETABLES — €17.50
- GRILLED MARINATED FLANK STEAK -- €22.90
- DRY AGED BEEF ENTRECÔTE -- €34.90
- GRILLED PRAWNS -- €19.90
- SQUID FILLED WITH SPINACH, RAISINS AND PINE NUTS -- €23.90
- GRILLED OCTOPUS -- €26.50
- GRILLED SEA BASS -- 24.90€
- GRILLED SARDINES -- €15.90

Our rices

(price per person / minimum 2 pax.)

- “SENYORET” RICE (SEAFOOD) -- €25.90
- BLACK RICE WITH GARLIC MOUSSELINE -- €24.50
- VEGGIE RICE -- €21.90
- RED SHRIMP AND SCALPEL RICE -- €27.50
- LOBSTER AND RED SHRIMP RICE -- €29.90
- HONEY COD RICE WITH CARAMELIZED ONION AND MUSHROOMS -- €25.50
- CREAMY BLACK RICE WITH STRACCIATELLA AND FRIED SQUID -- €24.90
- CREAMY RICE WITH GRILLED OCTOPUS AND FOIE GRAS MICUIT -- €28.50
- MATURED ENTRECÔTE RICE, CANDIED ARTICHOKES AND ROMESCO SAUCE -- €39.90
- FIDEUÁ "MORISCA STYLE" -- €23.90
- MACARONI BOLOGNESE -- €10.90
- BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES -- €13.50
- GRILLED CHICKEN THIGH WITH FRIES -- €10.90

For the kids

portions exclusively for children

MACARONI BOLOGNESE -- €10.90

BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES -- €13.50

GRILLED CHICKEN THIGH WITH FRIES -- €10.90

Desserts

- TRIO OF TRUFFLES WITH CREAM -- €8.90
- OUR ARTISAN CHEESECAKE -- 8.50€
- CHOCO-BAILEYS COULANT WITH VANILLA ICE CREAM -- €9.50
- CREAM MILLEFEUILLE WITH SEASONAL FRUITS -- €7.50
- LA MORISCA EN DULCE (PERFECT FOR SHARING) -- €19.90
- ICE CREAM CUP (FLAVOR TO CHOOSE) -- €5.50

VAT included

ALLERGEN MENU AVAILABLE. PLEASE CONSULT OUR STAFF.



Wines

RED	WHITE
ÀNIMA DE RAIMAT -- 19.90€ 4.00€ Costers del Segre	VOL D'ÀNIMA -- 19.90€ 4.00€ Chardonnay-Xarel·lo (Costers del Segre)
LEGARIS ROBLE -- 20.90€ Ribera del Duero	SAIRA -- 20.90€ Albariño Ecológico (Costers del Segre)
VIÑA POMAL -- 21.50€ Rioja crianza	BLANC PESCADOR -- 19.90€ Vino de aguja (Empordà)
EL PISPA -- 23.50€ Montsant	LA CHARLA -- 22.90€ Verdejo (Rueda)
SPARKLIING	L'ENCÍS -- 21.50€ Garnatxa blanca-Sauvignon blanc (Empordà)
PRIMA VIDES -- 21.50€ Macabeu-Xarel·lo-Parellada	PANSA BLANCA -- 22.90€ Xarel·lo (Alella)
PARXET -- 28.90€ Chardonnay-Xarel·lo-Macabeo-Parellada Brut Reserva	VIÑA ESMERALDA -- 22.50€ Gewürztraminer-Moscatel (Penedès)
RECAREDO TERRERS -- 39.90€ Xarel·lo-Macabeo-Parellada Corpinnat - Brut Nature	ROSEES
	VIÑAS DE ANNA -- 19.90€ Garnacha-Pinot noir (Cataluña)

The special ones

- CALA MORISCA Sangria -- €26.90 Cava, passion fruit, rum, and liqueurs.
- SILMAR Cocktail -- €12.00 Vodka, exotic fruits, elderflower, and ginger beer.
- Italian Aperitif Aperol Spritz -- 7.90€ Prosecco, Aperol, and soda water
- Shakerato Coffee with Baileys -- €5.90 Espresso and Baileys blended with ice.

Follow us @CalaMorisca.Mirador