



LA MORUNA

RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Desayunos

Desayuno continental 🌾🥚

(1 tostada + Café con leche + Zumo de Naranja)

Continental breakfast

(1 toast + Coffee with milk + Orange Juice) **4,50€**



Completo 🌾🥚🍳🥓🍌

(alubias, huevo frito, bacon, salchicha, pan tostado)

American English

(beans, fried egg, bacon, sausage, toast) **9,00€**



1/2 Tostada

Tostada aceite 🌾

Oil toast

1,30€

Tostada mantequilla y mermelada 🌾🥚

Butter and jam toast

1,70€

Tostada con tomate 🌾

Toast with tomato

1,70€

Tostada con jamón ibérico 🌾

Toast with iberian ham

2,50€

Tostada con jamón ibérico y queso manchego 🌾🥚

Toast with iberian ham and manchego cheese

3,50€

Tostada queso manchego 🌾🥚

Manchego cheese toast

2,50€

Tostada de mojama y aceite 🌾🐟

Mojama and oil toast

4,00€

Tostada de anchoa del cantábrico y tomate 🌾🐟

Cantabrian anchovy and tomato toast

4,00€

Tostada de atún 🌾🐟

Tuna toast

3,50€

Tostada de atún, tomate y anchoa 🌾🐟

Tuna, tomato and anchovy toast

5,00€

Sandwich mixto (mantequilla, york y queso) 🌾🥚

Mixed sandwich (butter, york and cheese)

4,00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Batidos

Fresa	6,00€
Chocolate	6,00€
Vainilla	6,00€



Premium

Oreo	7,00€
Kit Kat	7,00€
Milka	7,00€



Gofres

Chocolate	4,00€
Nata	
Caramelo	



2 PANCAKE	3,50€
-----------	-------



Helados Clásicos

	normal	premium	extra de nata +1€
1 bola	2,50€	4,50€	
2 bolas	3,50€	5,50€	
3 bolas	4,50€	6,50€	



Te preparamos
la copa a tu gusto

TARRINAS	
grande	pequeña
5,50€	2,90€



CONO	
1 bola	2 bolas
2,90€	4,20€



Smoothies 5,00€

TROPIC MIX
(piña, papaya, mango)
(pineapple, papaya, mango)



PEACH PARADISE
(melocotón, papaya, fresas)
(peach, papaya, strawberries)



RED BANANA
(fresa y plátano)
(strawberries and banana)



Granizados

Valenciano (limón con vainilla)	4,50€
Vainilla y café	4,50€
Café granizado	3,50€
Agua Limón	3,50€

Cafés e Infusiones

Café solo	1,50€
Café americano	1,80€
Café cortado	1,60€
Café con leche	2,00€
Café capuchino	2,80€
Carajillo	2,80€
Café irlandés	5,50€
Belmonte	2,50€
Café canario	3,50€
Leche con colacao	2,00€
Carajillo de bayleys	2,50€
Manzanilla	1,80€
Té rojo	1,80€
Té verde	1,80€
Té	1,80€
Poleomenta	1,80€
Roibos de piña y coco	1,80€
Roibos de frutos del bosque	1,80€
Tila	1,80€



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Cervezas y Tinto

Estrella de Levante. Caña pequeña	2,00€
Estrella de Levante. Caña grande	2,80€
Estrella de Levante. Tanque de Cerveza	3,80€
1/3 radler Estrella de Levante	2,80€
Tanque radler Estrella de Levante	3,80€
Tinto de verano pequeño	2,00€
Tinto de verano mediano	2,80€
Tanque tinto de verano	3,80€
1/3 Estrella levante tostada	2,80€
1/3 Estrella Levante con o sin alcohol	2,80€
1/3 Volldamm	3,00€
1/3 Keler	3,00€
1/3 Calsberg	3,00€



ESTRELLA
DE LEVANTE



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Licores y Anís

	CHUPITO	HIELO
JÄGERMEISTER	2,50€	
LICOR CAFE	2,00€	4,00€
LICOR MANZANA	2,00€	3,50€
PACHARÁN	2,00€	3,50€
FRANGELICO		6,00€
CANTUESO	2,00€	4,00€
LICOR 43	3,00€	6,00€
TÍA MARÍA	3,00€	6,00€
PEPPERMINT	2,00€	4,00€
MOSCATEL	2,00€	3,50€
PONCHE CABALLERO	2,00€	3,50€
ANÍS DEL MONO	2,00€	3,50€
ANÍS TENIS		4,00€
ANÍS CASTELLANA	2,00€	3,50€
RICARD		4,00€
AQUAVIT		4,50€
ORUJO DE MIEL TRAMPERO	2,00€	

Cócteles & Combinados



Nuestro nombre hace tributo a La Moruna, un arte de pesca que se practica en las aguas del Mediterráneo

Burbujas

CODORNIU BENJAMIN 1551 5,50€



ANNA CODORNIU Blanc de Blancs 21,00€



ARS COLLECTA Blanc de Noirs 27,00€



MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 58,00€



MOËT & CHANDON ICE 79,00€



LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT 60,00€



VEUVE CLICQUOT BRUT 65,00€



VEUVE CLICQUOT ROSE 82,00€



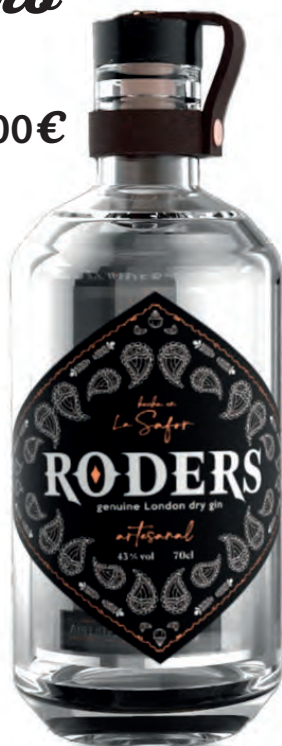
Gin Tonic

Kilómetro Cero

Roders

Tónica Fever-Free 8,00€

Twist de Naranja



Ginebra Valenciana estilo London Dry, obtenida a través de la destilación de botánicos naturales y ecológicos en alambique de cobre tradicional, es capaz de captar todo el sabor del Mediterráneo gracias a los matices diferenciadores extraídos de los botánicos autóctonos de la Comunidad Valenciana.

Bourbon y Brandy

CHUPITO COMB.

FOUR ROSES 3,00€ 7,00€

GRAN DUQUE DE ALBA 7,00€

CARLOS I 7,50€

Aperitivo

CHANDON Garden Spritz (copa) 7,50€

YZAGUIRRE 4,50€

MARTINI 4,00€

APEROL SPRITZ 7,00€

PUIG CAMPANA 4,50€

SANGRÍA DE CAVA (copa) 4,00€

SANGRÍA DE CAVA (jarra) 18,00€

Vodka

BELVEDERE 9,00€

CIROC 9,00€

TGREY GOOSE 9,00€

ABSOLUT ELYX 12,00€

VODKA MALABUSCA 9,00€

FINLANDIA 6,50€

ABSOLUT 6,50€

ERISTOFF BLACK 6,00€

ERISTOFF RED 6,00€

MOSKOVSKAYA 6,50€

SMIRNOFF 6,00€

Cócteles

	PORNSTAR MARTINI 8,50€ JJ Whitley vodka vainilla, limón, fruta de la pasión
	CAIPIRINHA 6,00€ Cachaça Capucana, Lima, Manin Azúcar
	MOJITO 6,00€ Ron Platation 3, Lima, Manin Azúcar, Menta, Sprite
	MOJITOS sabores 7,00€ (fresa, fruta de la pasión y frambuesa) Ron Platation 3, Lima, Manin Azúcar y puré sabores, Menta, Sprite
	APEROL SPRITZ 7,00€ Aperol, Cava, Soda
	NEGRONI 7,00€ Rodgers Gin, Campari, Vermouth Rojo
	MARGARITA 7,00€ Tequila Jimador Blanco, Lima, Manin de agave
	DAIQUIRI 7,00€ (clásico y frambuesa) Ron Plantation 3, Lima, Manin Azúcar, Puré de sabores
	SAN FRANCISCO (sin alcohol) 7,00€ Zumo de naranja, piña, melocotón, limón, granadina
	SAN FRANCISCO 8,00€ Ron bacardi, Manin de azúcar, Piña, Zumo de naranja, melocotón, limón, granadina
	PIÑA COLADA 8,00€ Ron bacardi 8, manin coco, manin piña, lima
	MOSCOW MULE 8,00€ JJ Whitley vodka, lima, manin azúcar, angostura, ginger beer
	ESPRESSO MARTINI 8,50€ JJ Whitley vodka, licor de café, espresso

Ron

	HIELO	COMB.
DOS MADERAS 5+5	7,50€	8,50€
DIPLOMÁTICO Rva. Excl	8,50€	9,50€
MATUSALEM 15 AÑOS		10,00€
BRUGAL 1888		9,00€
ZACAPA 23	10,00€	11,00€
SANTA TERESA		6,50€
LEGENDARIO ELIXIR		7,00€
HAVANA 7		8,00€
AREHUCAS		6,00€
CACIQUE		6,50€
BARCELÓ		6,50€
BACARDÍ	7,00€	8,00€
MALIBÚ		6,00€
BRUGAL		6,50€

Tequila

VOLCÁN REPOSADO	6,00€
CUERVO REPOSADO	2,50€
PELIGRO CATRINA FRESA	2,00€



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Ginebra

BOMBAY SAPPHIRE	8,00€
MARTIN MILLER'S	8,00€
G'VINE	9,00€
BEEFEATER 24	8,00€
BROCKMANS	9,00€
NORDÉS	8,00€
GIN MARÉ	9,00€
ROKU GIN	9,00€
BULLDOG	8,00€
HENDRICK'S	9,00€
BOMBAY DRY	7,00€
TANQUERAY	8,00€
TANQUERAY 0.0 (sin alc.)	7,00€
SEAGRAM'S	7,00€
LARIOS 12	7,00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
LARIOS ROSÉ	7,00€
GORDON'S PINK	7,00€
MASTER'S GIN	7,00€
BEEFETER	7,00€

Hazla premium con Tónica Fever-tree,
Seventeen o Le Tribute +1€

Whisky

GLENMORANCE	10,00€	12,00€	
10 AÑOS			
LAGAVULIN	9,00€	10,00€	
8 AÑOS			
ARBEG	11,00€	12,00€	
10 AÑOS			
JOHNNIE WALKER	9,00€	10,00€	
GOLD RESERVE			
JOHNNIE WALKER	3,00€	7,00€	9,00€
BLACK LABEL			
JOHNNIE WALKER	25,00€		
BLUE LABEL			
DEWAR'S 12	8,00€	9,00€	
CARDHU	8,00€	9,00€	
HIBIKI HARMONY	14,00€	15,00€	
CHIVAS	3,00€	8,00€	9,00€
MACALLAN 12	12,00€	13,00€	
TOMATIN LEGACY	8,00€	9,00€	
BALLANTINE'S 10	8,00€	9,00€	
JOHNNIE WALKER	2,00€	6,00€	7,00€
RED LABEL			
DEWAR'S	2,00€	6,00€	7,00€
WHITE LABEL			
CUTTY SARK	2,00€	6,00€	7,00€
JACK DANIEL'S	3,00€	8,00€	9,00€
JAMESON	7,00€	8,00€	
J&B	2,00€	6,00€	7,00€
BALLANTINE'S	6,00€	7,00€	
DYC 8	2,00€	7,00€	8,00€
SEAGRAM'S WHISKY	6,00€	7,00€	



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Espumosos

COPA

BOT.

D.O. ALICANTE

Marina Espumante

15,00€

Nota: Notas en nariz a cítricos y frutos tropicales. Muy suave, equilibrado, con matices afrutados y con una burbuja muy fina que lo hace refrescante a la vez que suave.



D.O. CAVA

Anna Codorniu Blanc de Blancs

3,50€

21,00€

Nota: Se aprecian notas cítricas y de fruta tropical junto a complejos aromáticos de crianza que enriquecen la esencia. En boca es cremoso, amplio y persistente.



A.O.C CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial

60,00€

Nota: Fresco en boca, sávido y de paso frutal, con ligeras notas cítricas. Ligeramente afrutado en su final con una agradable sensación seca.



Moët & Chandon Ice Imperial

69,00€

Nota: Paladar generoso que une redondez y frescura. Sabor amplio, carnoso y voluptuoso de macedonia fresca. Dulzura cautivadora de caramelo y membrillo.

Veuve Clicquot Brut

69,00€

Nota: De textura poderosa, que se caracteriza por una acidez recia y un soplo mineral. Sabores sutiles a melocotón blanco, anís, bizcocho y quinoto.



Dom Pérignon

210,00€

Nota: Tras una apertura acogedora, el champagne se vuelve vibrante, para luego explotar literalmente con una oleada de excitación y una sensación tónica.



Benjamin Codorniu

5,50€

Nota: En nariz se aprecian tanto notas cítricas como frutales y en boca podemos destacar sabores a frutos secos como la almendra y la nuez.



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Blancos

	COPA	BOT.		COPA	BOT.
 D.O. ALICANTE Marnes uva moscatel	3,00€	12,00€	 D.O. CA. RIOJA Cueva De Lobos uva viura y tempranillo blanco		15,00€
<i>Nota: Boca de paso ligero, seco y muy fresco. Perfecta simbiosis entre la acidez y frutalidad. Postgusto final ligeramente amargo aunque muy agradable.</i>			<i>Nota: En nariz destacan los aromas a fruta tropical como el plátano, piña y melón. En la boca se nota una acidez muy agradable y equilibrada que le aporta frescura.</i>		
Bodegas Monóvar Riesling uva riesling	3,50€	14,00€	 Marqués de Cáceres Blanco uva viura	3,50€	14,00€
<i>Nota: Es pálido y brillante. Aromas de flores blancas, laurel y manzana verde. Es fresco, intenso, cítrico, goza de una muy buena acidez y un final largo y complejo.</i>			<i>Nota: Nariz sugerente y fina, en ella resalta la fruta blanca (pera y manzana). La boca es fresca con una acidez envolvente y el final es franco y refrescante.</i>		
 Marina Alta uva moscatel	3,50€	15,00€	 Muga Blanco 2022 uva viura y malsiva		20,00€
<i>Nota: En el paladar es amplio y muy afrutado con notas de anís e hinojo. Gran conjunción entre acidez y azúcar. Su paladar es rico, redondo, elegante y con raza.</i>			<i>Nota: En nariz se presentan notas cítricas, florales, de fruta de hueso e incluso de vainilla. En boca destaca por su acidez bien equilibrada.</i>		
D.O. RÍAS BAIXAS			D.O. BIERZO		
 Terras Do Cigarrón uva godello	3,50€	16,00€	Polvorete uva godello		18,50€
<i>Nota: Esencia a flores blancas, frutas tropicales frescas y especias. Agradable sensación de frescura en boca con elegantes notas florales y de frutas de hueso.</i>			<i>Nota: En la nariz tiene un base de frutas blancas con ligeras notas cítricas que aportan frescura. En boca es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo.</i>		
Terres Gaudas uva albariño, caiño blanco y loureiro		28,00€	D.O. RUEDA		
<i>Nota: En boca muy suave, goza de unas notas muy interesantes gracias a su punto justo tanto salino como de acidez.</i>			Viña Sanzo verdejo		14,00€
Don Pedro Soutomaior uva albariño		18,00€	<i>Nota: Aromas de albaricoque, lima dulce, pomelo, flores, minerales, algunas hierbas y especias. Se destaca por ser fresco y largo en boca.</i>		
<i>Nota: Entrada en boca fresca y equilibrada, larga persistencia, donde aparecen notas amargas agradables. Retronasal con suaves toques de flor blanca.</i>			K-Naia verdejo		3,50€ 14,00€
D.O. CASTILLA Y LEÓN			<i>Nota: Presenta una fragante nariz con notas de kiwi, sutiles cítricos. La entrada en boca es sabrosa, lleno de frescura y con un ligero amargor final.</i>		
Chardonnay Lias B. Otto uva chardonnay		16,00€	Jose Pariente verdejo		19,00€
<i>Nota: Intensidad aromática media-baja que aporta notas de frutos maduros y que con el tiempo pueden expresar aromas de mantequilla y nuez.</i>			<i>Nota: Se muestra afrutado y fresco. Untuoso, goloso y con un toque de amargor final que le aporta una elegancia característica de esta variedad.</i>		
D.O. VALDEORRAS			Marqués de Cáceres Excellens sauvignon		19,00€
O Luar Do Sil Godello uva godello		20,00€	<i>Nota: En nariz se notan notas minerales con un fondo de fruta tropical que le da profundidad. En Boca se notan unos matices muy ricos y sabrosos.</i>		
<i>Nota: En nariz se aprecian notas de frutas de hueso maduras además de notas florales y vegetales. En boca se nota frescura y potencia lo que provoca un final persistente.</i>					

Tintos

COPA BOT.

D.O. ALICANTE

Marnes Tinto 3,00€ 12,00€

uva giró

Nota: Aromas varietales e intensidad frutal. Estructurado y envolvente. Acidez muy agradable y equilibrada que le aporta frescura. Muy sabroso.

Casa Agrícola Tinto 2021 19,50€

uva Monastrell Syrah Alicante bouschet



Nota: Aparecen notas de monte bajo, pino pequeño, resina, balsámicos refrescantes, romero, tomillo y jara, En boca la búsqueda del equilibrio es la clave.

D.O. RIBERA DEL DUERO

AM3 3,50€ 16,00€

uva tempranillo



Nota: Aromas a frambuesas y cerezas. En boca es fresco, con estructura y volumen, taninos pulidos y buen equilibrio entre fruta y madera.

Finca Resalso 2020 18,00€

uva tempranillo



Nota: La nariz se aprecian notas de fruta roja madura, especias y ligeros tostados. En boca muy buena acidez que acompaña un paso de buen cuerpo, ligeros amargos.

Silvanus crianza 25,00€

uva tempranillo



Nota: Un vino con una viva expresión del terruño, carnosos, cuerpo y firmes taninos nobles. En boca es sabroso con una larga persistencia.

Pago de Los Capellanes Joven Roble 23,00€

uva tempranillo



Nota: En nariz se percibe un aroma de flores y frutas rojas, con toques a vainilla. En boca presenta una entrada amplia además de toques aterciopelados y persistentes.

COPA BOT.

D.O. CA. RIOJA

Pergamino 3,50€ 16,00€

uva tempranillo y garcino



Nota: Aromático, con toques de crianza en roble bien integrado. Buena estructura en boca, sabroso, sedoso y largo.

Marqués de Caceres 3,50€ 17,00€

Excellens Cuvée

uva tempranillo



Nota: Predominan los frutos rojos y negros que se mezclan con notas especiadas y recuerdos tostados y a cacao. En boca es muy armónico y estructurado.

Muga Crianza 201 21,00€

uva graciano tempranillo mazuelo y garnacha



Nota: En nariz destacan los aromas primarios de frutos tipo arándanos, con toques de especias. En boca es largo, equilibrado y elegante. Presenta un final largo y elegante.

López de Haro 3,50€ 14,00€

uva tempranillo garnacha y graciano



Nota: En nariz se aprecian frutos rojos y regaliz, combinado con toques torrefactos de la barrica. En boca goza de una agradable entrada dulce y una adecuada acidez.

D.O. BIERZO

Pizarras de Otero 15,00€

uva mencia



Nota: Intensidad media-alta en nariz destacan las notas frutales (cereza, ciruela) y de flores (violeta). En la entrada en boca es equilibrado, de paso largo y fresco.

Rosados

COPA BOT.

D.O. ALICANTE

Cesilia Rosé 3,50€ 14,00€

uva monastrell



Nota: En nariz se abren paso aromas de fruta madura y algunos toques florales y en boca es jugoso, fresco y singular lo que provoca que su paso sea untuoso y amplio. Este vino fue ganador del premio baco en el 2022

COPA BOT.

D.O. CA. RIOJA

Muga rosado 2022 17,00€

uva garnacha tempranillo y viura

Nota: Es afrutado con aromas de fruta roja acompañado de notas cítricas y recuerdos florales. En boca es elegante, preciso y fresco. Final persistente y sutilmente amargo.

CARTA DE COMIDA
FOOD MENU
LE MENU
меню еды



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR



Aperitivos

Appetizers and snack
Apéritifs - Акуцку

Patatas fritas 5,00€
Fried potatoes
Chips
Картофель фри

Patatas fritas de bolsa 1,50€
Potatoes fried
Chips de sac
Картофельные чипсы

Patatas bravas 7,50€
Spicy potatoes
Pommes de terre bravas
Картофель с острым соусом «Бравас»

Almendras 2,00€
Almonds
Amandes
Миндаль

Aceitunas rellenas 2,00€
Stuffed olives
Olives farcies
Оливки

Boquerones en vinagre 7,50€
Anchovies in vinegar
Anchois au vinaigre
Анчоусы в масле и уксусе

Mariscos

Shellfish - Fruit de mer
Морепродукты

Quisquilla hervida 13,00€
Boiled shrimps
Crevette bouillie
Креветки отварные

Gambas a la plancha 14,00€
Grilled prawns
Crevettes grillées
Креветки на гриле бшт

Gambas al ajillo 18,00€
Garlic prawns
Crevettes à l'ail
Креветки без панциря с чесноком и маслом

Mejillones al vapor 8,50€
Steamed mussels
Moules à la vapeur
Мидии тушеные в сковороде

Almejas a la marinera 15,00€
Clams in fish sauce
Palourdes à la marinara
Моллюски в томатном соусе

Zamburiñas (ud.) 2,50€
Zamburiñas
Coquilles Saint-Jacques
Гребешки на гриле

Tellinas 8,00€
Tellinas
Tellines
Мелкие тушеные моллюски



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Entrantes

Starters - Entrées - Закуска

Croquetas de jamón (ud.) 🌾🥚🐟🌿 1,50€

Ham Croquette
Croquettes au jambon
Крокеты с Хамоном

Ensaladilla rusa 🌾🐟🥚🌿 5,00€

Russian salad
Salade russe
Русский салат

Ensaladilla de cangrejo 🌾🐟🐞🥚🌿 5,00€

Crab salad
Salade de crabe
Крабовый салат

Queso manchego 🥚 7,50€

Manchego cheese
Fromage manchego
Сыр Манчего

Patatas con ajo 🥚 5,00€

Boiled potatoes with garlic
Pommes de terre à l'ail
Картофель отварной с чесноком

Jamón ibérico y queso manchego 🥚 16,50€

Iberic ham and manchego cheese
Jambon ibérique et fromage manchego
Хамон Иберико и сыр Манчего

Jamón ibérico 14,00€

Iberic ham
Jambon ibérique
Хамон Иберико

Champignon con salsa verde 🍄 5,00€

Mushroom in sauce
Champignons à la sauce verte
Шампиньоны с зеленым соусом

Chopitos fritos 🌾🐟 11,00€

Fried baby squid
Calmars frits
Кальмар беби во фритюре

Periquitos 🌾🐟🐞🌿 7,75€

Breaded chicken
Petits poulpes
Куриные наггетсы

Gambita pequeña frita de la bahía de Santa Pola 🌾🐟 7,50€

Small fried prawn from the bay of Santa Pola
Crevettes frites de la baie de Santa Pola
Маленькие креветки во фритюре

Sepia a la plancha 🐙 11,50€

Grilled cuttlefish
Seiche grillée
Каракатица на гриле

Pulpo de roca a la plancha 🐙 15,00€

Grilled octopus
Poulpe grillé
Осьминог на гриле

Pulpo de roca a la gallega 🐙 16,00€

Octopus with boiled potatoes, spicy pepper and salt
Poulpe à la galicienne
Осьминог с картофелем и острым перцем

Salpicón de pulpo 6,00€

Octopus cocktail
Salmigundi de poulpe
Коктейль-салат из осьминога

Sardinas (6 uds.) 🐟 6,00€

Sardines (6 units)
Sardines (6 unités)
Сардины на гриле бшт.

Sardinas (12 uds.) 🐟 12,00€

Sardines (12 units)
Sardines (12 unités)
Сардины на гриле 12 шт.

Pescadito frito de la bahía 🌾🐟 12,00€

Fried fish of the bay
Poissons frits de la baie
Жаренная рыбка «улов Дня»

Calamar nacional romana 🌾🐟 16,00€

Fried squid
Calmar national à la romaine
Кольца кальмара фри

Calamar a la plancha 🐙🍄 16,00€

Grilled squid
Calmar grillé
Кальмар на гриле

Bacalao a la vizcaína 🌾🐟 8,00€

Fried cod with tomato sauce
Morue à la basquaise
Жареная треска в томате

Ensaladas

Salads - Salades - Салаты

Ensalada mixta 🍷🐟🥕🥦🍷 9,00€

(lechuga, tomate, maiz, atún, zanahoria, espárragos, huevos y uvas)

Mixed salad

(lettuce, tomato, corn, tuna, carrots, asparagus, eggs and olives)

Salade mixte

(laitue, tomate, maïs, thon, carotte, asperges, œuf et olives)

Салат Микс

(листья салата помидоры кукуруза яйцо, тунец консервированный)

Ensalada salazones 🐟 16,00€

(tomate con salazones)

"Salazones" salad (tomato with salted fish)

Salade de poissons salés (tomate avec poissons salés)

Салат Сал(фирменный салат с оматами и соленой рыбой)

Ensalada César 🍷🐟🍷 12,00€

(lechuga, orégano, salsa César, picatostes, parmesano, cebolla crujiente y langostinos)

Caesar salad

(lettuce, oregano, Caesar sauce, croutons, parmesan, crispy onion, prawns)

Salade César

(laitue, origan, sauce César, croûtons, parmesan, oignon croustillant, crevettes)

Салат Цезарь

(Листья салата , соус Цезарь , сухарики , пармезан, хрустящий лук, на выбор курица или креветки)



Arroces

Rices - Riz - Паелья и паста

(минимальный заказ от 2х порций)

Arroz a banda 🐟🥕🐟 12,50€

Rice "aside"

Beaucoup de riz

Паелья а Банда

Arroz de marisco 🐟🥕🐟 14,00€

Rice with shellfish

Riz aux crustacés

Паелья с морепродуктами

Arroz negro 🐟🐟 12,50€

Rice in squid fish

Riz noir

Паелья черная

Fideúa 🍷🐟🥕🐟 12,50€

Pasta with fish

Fideúa

Фидеуа.

Gazpacho marinero 🍷🐟🥕🐟 12,50€

Gazpacho with fish

Gaspacho marinero

Паста Гаспаччо Маринеро

Arroz con verduras 🐟 12,50€

(realizado con caldo de pescado)

Rice with vegetables

Riz aux légumes

Паелья с овощами

Arroz "La Moruna" 🐟 15,00€

(arroz meloso con gatet)

Rice "La Moruna (rice in thick sauce and fish cat)

Riz "La Moruna" (riz crémeux avec gatet)

Паелья Ла Моруна (с рыбой и овощами на выбор с бульоном или сухая)

Arroz con bogavante 🐟🐟 18,50€

(meloso o seco)

Rice with lobster (Thick sauce or dried sauce)

Riz au homard (riz crémeux ou sec avec homard)

Паелья с Лобстером (meloso o seco)

Arroz del Senyoret 🐟🐟 14,00€

Rice "Senyoret"

Riz del Senyoret

Паелья Сеньорет

Caldero de pescado variado 🐟🐟 35,00€

Fish soup with variety fish

Chaudron de poisson assorti

Рыбный суп на компанию с рисом

Arroz con langosta 🐟🐟 28,00€/pers

Rice with lobster

Riz au homard

Паелья с Лангустином

Carnes

Meat Dishes - Carnes - Мясные блюда

Hamburguesa con patatas	7,50€
Hamburguer with fried potatoes Hamburger avec frites Бургер с картофелем фри	
Hamburguesa, salchicha, huevo frito y patatas	12,00€
Hambueguer, sausages, fried egg and potatoes Hamburger saucisses œuf au plat et frites котлета , сосиски , жареное яйцо, картофель фри . Подается без булочки	
Ingrediente extra	1,00€
Extra ingredient Ingrédient supplémentaire Дополнительный ингредиент	
Pechuga de pollo a la plancha con patatas y guarnición	11,00€
Grilled chicken steak with potatoes and garnish Escalope de poulet grillée avec frites et garniture Куриный стейк на гриле с картофелем фри	
Lomo fresco con patatas y guarnición	11,00€
Fresh pork tenderloin, fried egg and potatoes Filet de porc frais avec frites et garniture Стейк из филе свинины с картофелем фри	
Lomo adobado, huevo frito y patatas	11,00€
Marinated tenderloin, fried eggs, with potatoes and garnish Filet de porc mariné œuf au plat et frites Ветчина на гриле с жареным яйцом и картофелем фри	
Bacon con huevos acompañado con patatas y guarnición	11,00€
Bacon with fried eggs, with potatoes and garnish Filet de porc frais avec frites et garniture Бекон с жареными яйцами с картофелем фри	
Chuletas de cordero con patatas y guarnición	15,50€
Lamb chops with potatoes and garnish Côtelettes d'agneau avec frites et garniture Карэ Ягненка с картофелем фри	
Filete de tenera con patatas y guarnición	12,00€
Beef steak with potatoes and garnish Filet de bœuf avec frites et garniture Стейк из филе телятины с картофелем фри	
Entrecot con patatas y guarnición	16,50€
Entrecote with potatoes and garnish Entrecôte avec frites et garniture Антрекот из телятины с картофелем фри	
Chuletón de vaca (600 gr) con patatas y guarnición	25,00€
Beef steak with potatoes and garnish Côte de bœuf (600 gr) avec frites et garniture Чулетон стейк (600грамм) с картофелем фри	
Solomillo con patatas y guarnición	23,00€
Sirloin with potatoes and garnish Filet mignon avec frites et garniture Медальоны из филе телятины с картофелем фри	

Pescados

Fish - Poissons - рыба

Dorada	14,00€
Githead bream Dorade Дорада	
Lubina	14,00€
Ocean perch Bar Сибас	
Lenguado	13,00€
Sole Sole Морской язык	
Emperador	13,00€
Swordfish Espadon Рыба-меч	
Atún	15,00€
Tuna Thon Стейк из тунца	
Rape a la marinera	16,00€
Monkfish sead food Lotte à la marinara Филе морского черта с морепродуктами томатном соусе	
Pescado de corte corvina	18,00€
Croaker fish Poisson coupe corvina Корвина	
Pescado de corte rodaballo	18,00€
Turbot fish Poisson coupé au turbot Камбала	
Rape a la plancha	16,00€
con patatas y guarnición Grilled monkfish with apples earth and garnish Lotte grillé avec pommes de terre et garniture Жареный морской черт с яблоками земля и гарнир	
Salmón a la plancha	16,00€
con patatas y guarnición Grilled salmon with apples of earth and topping Saumon grillé avec pommes de terre et garniture Жареный лосось с яблоками земли и посыпки	

Tu opinión nos importa



LA MÓRUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

☎ 966 690 726

📞 722 794 618

✉ info@lamorunarestaurante.es

📍 Paseo Adolfo Suárez, Local 1
SANTA POLA (Alicante)