

ARRANCAMOS MOTORES...

Centros de mesa.

Mix de lechugas con alcachofas al Oporto y virutas de foie con escamas de sal.

12€

Ventresca de atún con ruedas de tomate Rosa y yemas de espárragos.

13€

Carpaccio de ternera gallega con emulsión de ajo y laminas de Idiazábal.

16€

Tostaditas de foie con escamas de sal y reducción de Módena.

16€

Pizarra de croquetas caseras. (6und)

10€

Huevos rotos con Carabineros, jamón de pato y reducción de PX.

16€

Patatas de pulpo en tempura sobre corona de parmentier de patata gratinado.

15€

Segundos platos.

Merluza de pincho al estilo gallego.
15€

Bacalao confitado y gratinado con muselina de ajos y miel.
14€

Arroz caldoso con bogavante y frutos del mar.
18€ (mínimo 2 pax)

Lingote de toro con su reducción y salteado de boletus y
frutos rojos.
12€

Carrilleras ibéricas crujientes, parmentier de patata y
chudney de melocotón.
9€

Confit de pato al oporto con compota de manzana y
crujiente de calabaza.
15€

Chuletón del pirineo Aragonés con su guarnición.
38€/Kg (mínimo 2 pax)

MORRIS

GASTROBAR

FOR LOVERS OF GOOD FOOD

Opciones de menú.

- Plato 850 cc (lunes a viernes mediodía)

Consiste en un plato con un principal acompañado de una guarnición.
Agua o copa D.O. Somontano
7,5 € IVA incluido.

- Menú 1000 cc (Sábados, domingos y festivos mediodía)

Aperitivo de bienvenida, 2 medios entrantes y una carne o un pescado
Postres, agua y vino D.O. Somontano
18€ IVA incluido.

- Menú 1275 cc (previa reserva)

Menú para los más atrevidos, consta de 5 pases individuales sorpresa, elaborados por el Chef trabajando siempre con productos frescos y de temporada.

Agua y vino D.O. Somontano
29€ IVA incluido.

- Menú Cooper (Sábados, domingos y festivos)

Ensalada de ventresca con piquillos y cebolla dulce.

Chuletón del pirineo Aragonés de 1 kg aprox. con su guarnición.

○

Arroz con bogavante y frutos del mar.

Postre, agua y vino D.O. Somontano

45€ IVA incluido (precio 2 pax)

Se realizan menús para diferentes tipos de eventos dependiendo de las necesidades de cada uno.

FOR LOVERS OF GOOD FOOD

MOMENTOS DULCES.

- *Volcán de chocolate negro con crema blanca y helado. 7€*
 - *Sorbete de limón con o sin cava. 4€*
 - *Helado artesano de cava con fresitas. 5€*
- *Carajillo de baileys en vaso al estilo del Chef. 6€*
- *Yogurt artesano con piedras de frambuesa. 4€*

MORRIS

GASTROBAR

FOR LOVERS OF GOOD FOOD