



„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

– François de La Rochefoucauld

Liebe Gäste,

willkommen bei Morina's – Ihrem Ort für Genuss, Leidenschaft und mediterranen Flair. Fühlen Sie sich wie in einem sonnigen Eck des Mittelmeers!

Wie François de La Rochefoucauld sagt: „Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“ Wir möchten Ihnen nicht nur Geschmack, sondern auch Kultur und Geselligkeit näherbringen.

Unsere Tipps für die echte Tapas-Kultur:

Teilen ist Tradition – bestellen Sie gemeinsam und stellen Sie die Tapas in die Mitte, damit jeder probieren kann. Der perfekte Start gelingt mit 2-3 Tapas pro Person. Genießen Sie in Ruhe, indem Sie nach und nach bestellen – so bleibt alles frisch und warm. Und denken Sie daran: Unsere Tapas werden einzeln serviert, sobald sie perfekt zubereitet sind.

Buen provecho!

Familie Morina



○ TAPAS CARNE

1	ALBÓNDIGAS CON TOMATE	5,5
	<i>Hausgemachte Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensoße</i>	
2	DÁTILES CON BACON	6,5
	<i>Datteln im Speckmantel</i>	
3	JAMÓN SERRANO	7
	<i>Serranoschinken mit Brotkorb</i>	
4	CHORIZO AL VINO	6
	<i>Gebratene spanische Wurst in Rotweinssoße</i>	
5	TIRAS DE CARNE PIMIENTO VERDE	9
	<i>Rinderstreifen gebraten mit Champignons in Pfeffersoße</i>	
6	POLLO ASADO	6
	<i>Saftiger marinierter Hähnchenspieß zart gegrillt</i>	
7	POLLO PICANTE	5,5
	<i>Scharf marinierte Hähnchenflügel mit Barbecue-Dip</i>	
8	POLLO FRITO	6
	<i>Hähnchenbrustfilet frittiert mit Alioli-Soße</i>	

○ TAPAS PESCADO

11	CREMA DE ATUN	5
	<i>Thunfischcreme mit Brotkorb</i>	
12	GAMBAS AL AJILLO	11,5
	<i>Saftig gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl</i>	
13	BOQUERONES EN VINAGRE	7,5
	<i>Marinierte Sardellen</i>	
14	BOQUERONES FRITOS	7,5
	<i>Frittierte Sardellen</i>	
15	CALAMAR FRITO	7
	<i>Frittierter Tintenfisch</i>	
16	CHIPIRONES	9
	<i>Kleiner Tintenfisch gegrillt</i>	
17	PULPO A LA GALLEGA	11,5
	<i>Oktopus nach galizischer Art</i>	
18	ENSALADAS DE MARISCOS	8,5
	<i>Meeresfrüchtesalat</i>	



○ TAPAS VEGETARIANAS

21 ALIOLI	3,5
<i>Knoblauchdip mit Brot</i>	
22 ACEITUNAS VARIADAS	3,9
<i>Gemischte Oliven</i>	
23 QUESO MANCHEGO	6,5
<i>Manchego-Käse in Chili-Olivenöl mit Brotkorb</i>	
24 MOUSSE DE BERENJENA	4,5
<i>Hausgemachtes Auberginenmousse mit Brotkorb</i>	
25 PATATAS BRAVAS	4,5
<i>Würzige Kartoffelwürfel mit Brava-Dip und Alioli</i>	
26 TORTILLA ESPAÑOLA	5
<i>Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	
27 PIMIENTOS DE PADRÓN	5,5
<i>Gebratene Paprikaschoten mit einem Hauch Meersalz</i>	
28 CHAMPIÑONES MARINADO	5
<i>Champignons in Sherry-Knoblauch-Kräuter-Öl</i>	
29 ALCACHOFAS A LA PLANCHA	4,5
<i>Marinierte Artischocken in Olivenöl</i>	
30 VERDURAS GRATINADAS	5,5
<i>Gemischtes Gemüse mit Fetakäse überbacken</i>	

○ PLATO DE MIXTAS

31 PLATO DE QUESO	14,5
<i>Eine exquisite Auswahl an Käsesorten, kombiniert mit frischen Früchten, Nüssen und einem Hauch Honig.</i>	
32 PLATO DE VERDURAS	14,5
<i>Eine köstliche Auswahl an vegetarischen warmen & kalten Tapas mit frischen, saisonalen Zutaten.</i>	
33 PLATO DE APERITIVO	16,5
<i>Die Tabla de Tapas Premium vereint eine Auswahl an warmen & kalten Tapas.</i>	



○ RACIONES

- | | | | | | |
|---|---------------------|------|---|------------------------------|------|
| 34 | PAELLA ATLANTICO | 19 | 38 | SOLOMILLO DE BUEY CON TOMATE | 29,5 |
| <i>Safranreis, kombiniert mit frischen Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse, das die Aromen des Atlantiks einfängt.</i> | | | <i>Zartes Rinderfilet, perfekt gebraten und serviert mit einer frischen, aromatischen Tomatensauce. Dieses Gericht vereint die Intensität des Fleisches mit der Frische der Tomaten, abgerundet mit einer feinen Kräutermischung.</i> | | |
| <i>Unsere Paella wird auf Bestellung frisch gekocht. Die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten.</i> | | | | | |
| 35 | PAELLA VALENCIANA | 19 | 39 | GAMBAS A LA PARRILLA | 24 |
| <i>Ein traditionelles spanisches Gericht mit aromatischem Safranreis, zart geschmortem Hähnchen- und Putenfilet, würziger Chorizo und frischem Gemüse.</i> | | | <i>Frisch gegrillte Riesengarnelen, verfeinert mit einer aromatischen Marinade aus Knoblauch, Zitrone und mediterranen Kräutern. Serviert mit einer Beilage von knackigem Gemüse und einem Hauch von Olivenöl für den perfekten Genuss.</i> | | |
| <i>Unsere Paella wird auf Bestellung frisch gekocht. Die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten.</i> | | | | | |
| 36 | POLLO AL JEREZ | 15,5 | 40 | SALMÓN A LA PARRILLA | 19 |
| <i>Zarte Hähnchenbrust in einer würzigen Sherry-Sauce mit frischen Kräutern und Knoblauch. Serviert mit saisonalem Gemüse.</i> | | | <i>Gegrillter Lachs, zart und saftig, mit einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung. Serviert mit einer Beilage von saisonalem Gemüse und einem frischen Zitronen-Dressing, das den Geschmack des Fisches unterstreicht.</i> | | |
| 37 | CHULETAS DE CORDERO | 24,5 | 41 | PLATO DE PESCADO | 24,5 |
| <i>Zarte Lammkoteletts, perfekt gegrillt und mit aromatischen Kräutern verfeinert. Serviert mit einer Auswahl an Beilagen und einer delikaten Sauce, die den natürlichen Geschmack des Lammfleisches unterstreicht.</i> | | | <i>Ein köstlicher Fischteller, der frischen, zarten Fisch aus nachhaltigem Fang mit einer Beilage aus würzigen Kräutern und saisonalem Gemüse kombiniert. Dazu servieren wir eine leicht pikante Salsa und knusprige Beilagen.</i> | | |



○ PASTA

42 PENNE ARRABIATA 10,5

Würzige Penne in einer pikanten Tomatensoße, verfeinert mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern. Ein klassisches italienisches Gericht, das mit seiner scharfen Note begeistert. Perfekt abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

43 PASTA DE GAMBAS 13,5

Frisch zubereitete Pasta in einer cremigen Sauce, verfeinert mit aromatischem Knoblauch, saftigen Kirschtomaten und zarten Garnelen. Abgerundet mit einem Hauch von Weißwein und frisch gehackten Kräutern für ein mediterranes Geschmackserlebnis.

44 PASTA DE RICOTTA Y ESPINACAS 12,9

Frisch zubereitete Pasta gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Ricotta und feinem Blattspinat, serviert in einer leichten Butter-Salbei-Sauce, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan.

45 ESPAGUETIS A LA CARBONARA 11,5

Klassische italienische Pasta-Spezialität mit al dente gekochten Spaghetti, fein geräuchertem Speck, cremiger Eigelb-Parmesan-Sauce und einem Hauch von schwarzem Pfeffer.

46 PASTA PRIMAVERA 12,5

Frische, farbenfrohe Gemüse der Saison treffen auf zart al dente gekochte Pasta, verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Tomatensoße und einem Hauch von Parmesan.

○ ENSALADAS

50 ENSALADA MIXTA 9,8

Ein frischer, bunter Salat aus knackigem grünen Blattsalat, saftigen Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln. Verfeinert mit einem Hauch von Olivenöl, Zitronensaft und einer Prise Meersalz – ein leichter, mediterraner Genuss.

51 ENSALADA MORINA 14,5

Frische Avocado, knackiger Salatmix und saftige Shrimps vereinen sich in dieser exquisiten Kreation. Fein abgestimmt mit einem hausgemachten Dressing, ist diese Salatkomposition ein leichtes, aber geschmackvolles Highlight der Morina-Küche.

52 RULO DE CABRA 13,5

Frisch und herzhaft – Ein köstlicher Mix aus knackigem grünen Salat, verfeinert mit cremigem Ziegenkäse und knusprigen Walnüssen. Abgerundet mit einer milden Vinaigrette, die perfekt die Aromen vereint.

53 ENSALADA DE POLLO 13,5

Eine frische, herzhaft Hähnchensalat-Variation mit zartem gegrilltem Hähnchen, gemischt mit knackigem Gemüse, Manchego-Käse und einer feinen Vinaigrette.

○ POSTRES

54 CREMA CATALANA 6,9

Samtige Vanillecreme mit einem Hauch von Zitrone und Zimt, gekrönt von einer knusprigen Karamellkruste.

55 SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 6,9

Ein warmes, zart schmelzendes Schokoladen-Soufflé perfekt abgerundet mit einer Vanillesauce.