



MORO

SPAANS MEDITERRAAN



Menu

*barriga llena,
corazón contento*



“verliefd op de Méditerranée!”

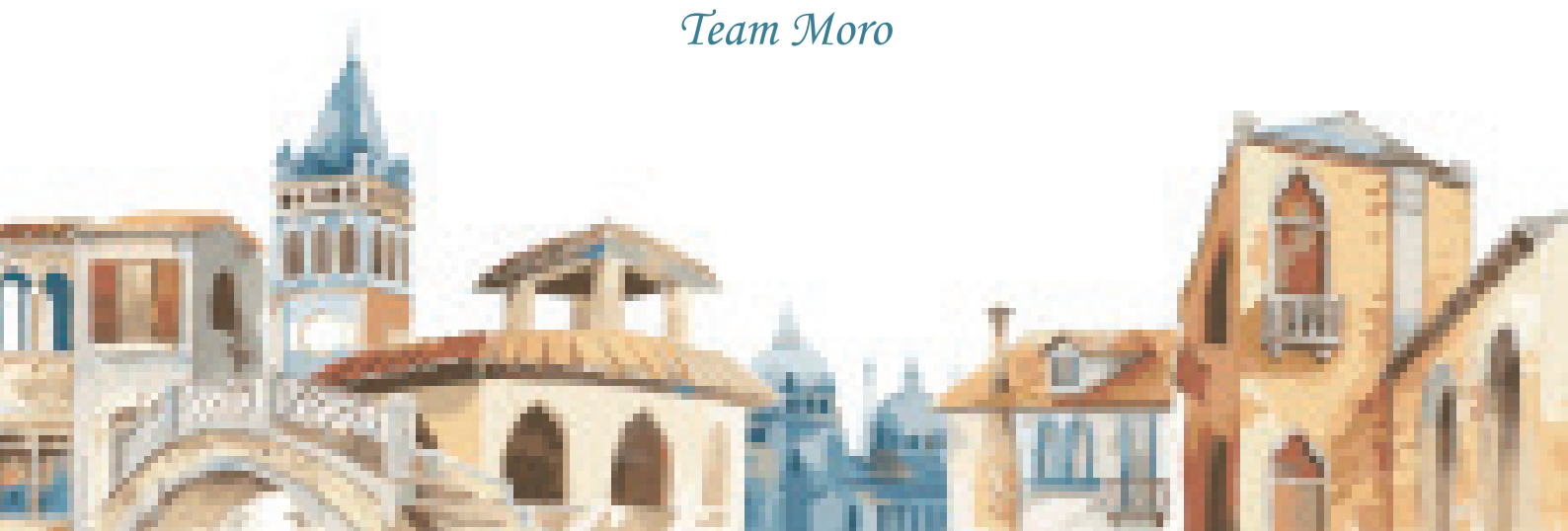
“De passie voor het leven, de puurheid van de smaken en de prachtige geuren en kleuren van de landen rond de Middellandse zee. Denk aan de Bazaar, een oud Perzisch woord voor markt, dan zie je de traditionele Oosterse markten waar de gerechten vers voor je worden gemaakt en waar de heerlijke geuren van de opgestapelde specerijen je direct meenemen naar het mysterieuze Midden-Oosten.

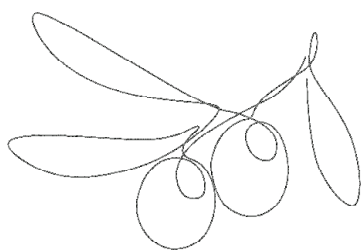
...of op rondreis in Andalusië en daar in een achterafsteegje een klassieke Paëlla bestellen! Je moet dan wel even wachten omdat er dan speciaal iemand wordt opgeroepen om die Paëlla voor je te maken, warm en hartig met de krachtige smaken van chorizo, saffraan en zeevruchten. ...zoals het hoort, licht aangebrand op de bodem van de paëllapan.

*Eerst lekker borrelen? De Iberische varkens die vrij rond lopen en zich voederen met eikels komen van het Iberische schiereiland en de beste hammen ter wereld komen hier dus vandaan!
De Spanjaarden nemen dan ook bijna altijd eerst een vlees- en kaasplankje met een borrel voordat ze gaan eten.*

Laat je door onze gerechten uit de Méditerranée meenemen naar die heerlijke vakantie vol herinneringen aan het mooie klimaat en de gepassioneerde mensen van de landen rond de Middellandse Zee”

Team Moro





Aperitivos

~ *kijk ook op onze dranken- of wijnkaart* ~

Aperitief

- Cava - Old Acres Cava Brut 6,50 | 25,00
- Hugo - cava, vlierbloesem, munt, citroenschil 8,25
- Agua de Valencia - sinaasappelsap, wodka, gin, cava 9,00
- Aperol Spritz - aperol, cava, sinaasappel, soda 8,00

Gin & Tonics

- Lemon - tanqueray ten gin, citroen, jeneverbes 10,50
- Herbs & Spices - tanqueray london dry, jeneverbes, kruidnagel, kardemom, sinaasappel 10,50
- Ginger Rosemary - gordon's london dry, gember, citroen, rozemarijn 10,50

Cocktails

- Mojito - rum, limoen, suiker, munt, sodawater 9,25
- Cuba Libre - rum, limoen, cola 8,75
- 43 Sour - licor 43, citroen, aquafaba, suikerwater 9,00
- Elderflower Sour - vlierbloesemlikeur, passievrucht, limoen, aquafaba 9,00
- Pimento Caipirinha - pimento, vodka, mango, limoen, munt 9,50

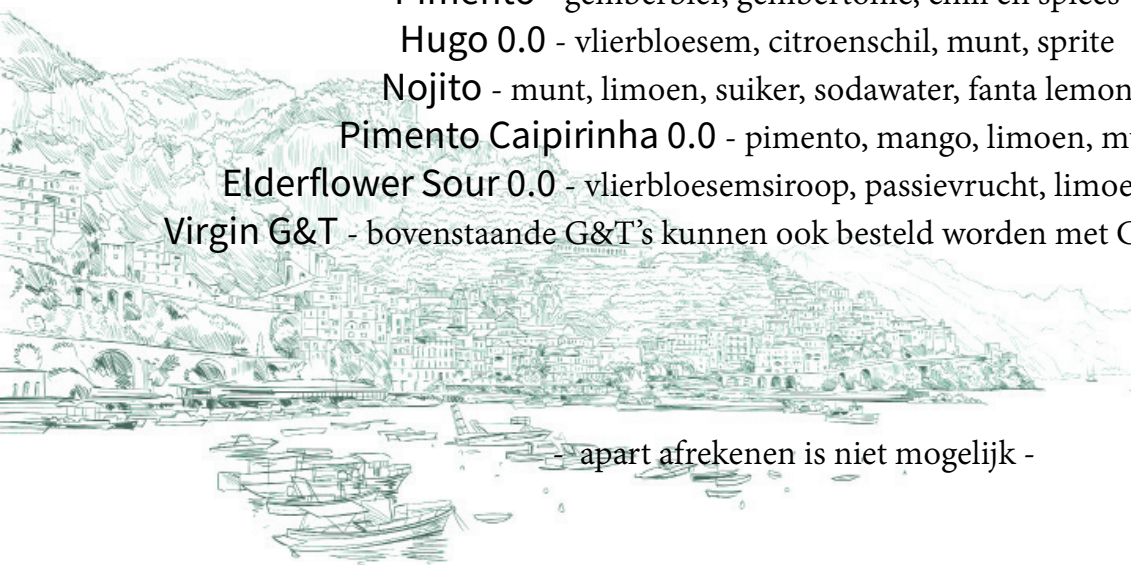
Sangria 7,50 | 27,50

- Sangria - rode of witte sangria met verschillende dranken en vruchten

Alcoholvrij

- Pimento - gemberbier, gembertonica, chili en spices 7,00
- Hugo 0.0 - vlierbloesem, citroenschil, munt, sprite 7,00
- Nojito - munt, limoen, suiker, sodawater, fanta lemon 8,50
- Pimento Caipirinha 0.0 - pimento, mango, limoen, munt 8,50
- Elderflower Sour 0.0 - vlierbloesemsiroop, passievrucht, limoen, aquafaba 8,50
- Virgin G&T - bovenstaande G&T's kunnen ook besteld worden met Gordon's Gin 0.0. 9,50

- apart afrekenen is niet mogelijk -





The Fortress of the Alhambra, Granada



Menu

~ suggesties ~

“onder de Mediterrane zon”

Menu Alhambra 39,50 p.p.

(vanaf 2 personen - alleen voor de hele tafel te bestellen)

“uitgebreid en zonder haast genieten van proeverijen in meerdere gangen”

gekruid pitabrood - turks brood
hummus - aioli - muhammara - tzatziki - olijven - pinda's met lavendel

manchego membrillo - iberico chorizo - spaanse ham
dadels met buikspek - coliflor asado

sopa - falafel casero - gegrilde peer, geitenkaas, pistache
croquetas - calamares

mhanga - tajine pollo - gamberones
couscous harissa

deliciosos dulces

Menu Moro 37,50 p.p.

(vanaf 2 personen - alleen voor de hele tafel te bestellen)

“tapas en mezze menu in meerdere rondes”

Eerste ronde

gekruid pitabrood met aioli en muhammarah

Tweede ronde

proeverij van verschillende koude tapas

Derde ronde

proeverij van verschillende warme tapas met patatas bravas en couscous

Vierde ronde

proeverij van nagerechten

Pan y Acompañamientos

~ brood, smeersels, vooraf en borrelhapjes ~

“smeersels geserveerd met pitabrood en turks brood”

Hummus - kikkererwten, tahin, citroensap, olijfolie, rode peper, knoflook 7,00

Aioli - huisgemaakte lichtzure knoflookmayonaise 7,00

Tzatziki - Griekse yoghurt, knoflook, geraspte komkommer en olijfolie 7,00

Muhammara - gegrilde paprika, walnoten en granaatappel 7,00

Pan Moro - bovenstaande smeersels met olijven en geroosterde pinda's met lavendel 9,75

Tostadas - hummus met gebakken paddenstoelen en zuurdesem tostades 8,50

Quesadilla - tortillawrap met crème fraîche, tomaat, basilicum en mozzarella 8,50



Charcuteria

~ vleeswaren en kaassoorten ~

“geserveerd met turks brood en olijfolie”

Plato Charcuteria - proeverij van mediterrane kaassoorten en vleeswaren 17,50

Manchego Membrillo - spaanse schapenkaas traditioneel geserveerd met kweepeergelei 8,50

Feta - ziltige feta met olijfolie, kruiden en gemengde olijven 6,75

Jamón Serrano - gedroogde, gezouten ham uit andalusië 9,00

Iberico Chorizo - lichtpittige worst, iberisch varken, met knoflook en pimiento choriciero 9,00

Iberico Bellota - beste ham ter wereld! van de achterpoot, 36 maanden gerijpt

~ portie van 80 gr. 25 euro ~

Tapas y Mezze

~ kleine gerechten ~

“om lekker alleen te eten of te delen, als voor- of als hoofdgerecht”

Köfta 9,50

köfta, spies van gekruid gehakt met freekeh, munt en griekse yoghurt

Sopa del Día 7,50

elke keer weer een andere soep van de dag, vraag de bediening

Croquetas de Bacalao 8,75

kroketjes van kabeljauw met dille en remoulade

Carrilleras de Rape 9,00

krokant gefrituurde zeeduivelwangetjes met zeekraal, spinazie en romesco

Mhanga 9,25

bladerdeegrolletjes gevuld met gekruid gehakt, nigella en spicy kerrie mayonaise

Funci Hasa 8,50

gefrituurde polenta frieten met parmezaan en truffelmayonaise

Croquetas Manchego 8,75

kaaskroketjes met geschaafde manchego en rode uienchutney

Calamares 9,50

gefrituurde kleine inktvisringen met citroen en aioli



Coliflor asado 7,50

kruidig gepofte bloemkool uit de oven met zwarte tahinsaus en migas

Datiles 8,00

medjoul dadels uit de oven omwikkeld met buikspek en dadelsiroop

Falafel casero 8,25

huisgemaakte falafel met geroosterde kikkererwten en tomatencoulis

Costillas 10,75

supermalse spareribbetjes met smokey strijksaus en aioli

Gambas al ajillo 9,00

body peeled gamba's geserveerd in knoflookboter met spaanse peper

Chorizo con Manzana 8,00

gebakken chorizo worstjes met appel, appelcider en turks brood

Pera asada con Cabrales 7,50

salade van gegrilde peer met spaanse blauwe kaas en walnoten

Patatas bravas 7,50

gefrituurde aardappelpartjes met kerriemayonaise en harissa

Platos Principales

~ *hoofdgerechten* ~

“hoofdgerechten worden geserveerd met couscous en harissa”

Tajine Pollo 20,00

tajine spaanse stijl met gekruide kip, gele en rode paprika, sinaasappel en tomaat

Costillas Morena 24,75

supermalse spareribs met gerookte paprikapoeder, geserveerd met friet en kerriemayonaise

Brocheta de Köfta 20,50

köfta, grote spies van gekruide gehakt met freekeh, munt en griekse yoghurt

Paella 21,50

klassieke paella met kip, gamba's, mosselen, saffraan en groenten, 25 minuten bereidingstijd

Pescado del Mercado 22,50

dagverse vis (wisselend) met bisque van langoustines, zeekraal en spinazie

Berenjena al Horno 17,75

in z'n geheel gepofte aubergine met rucola, feta, granaatappel en salsa verde

Tajine Vegetariano 18,50

vegetarische tajine met groenten, freekeh, kikkererwten en ras el hanout



~ *acompañamientos* ~

“los te bestellen bijgerechten”

Patatas Fritos 5,50

friet met kerriemayonaise

Patatas Bravas 7,50

gefrituurde aardappeltjes met harissa en kerriemayonaise

Ensalada 6,50

frisse groene salade met komkommer, tomaat en feta

Postres

~ nagerechten ~

“hééééerlijk bij de koffie”

Pastel de Nata - zoet portugees bladerdeeggebakje met room, kaneel en citroen 6,00

“43” on the rocks - huisgemaakte chocoladetruffels met licor 43 8,00

“zonder nagerecht is de avond niet compleet”

Espresso Martini - vodka, café marakesh, espresso 9,00

Torta de Santiago - glutenvrije amandelcake in sinaasappellikeur met rumrozijnenijs 9,00

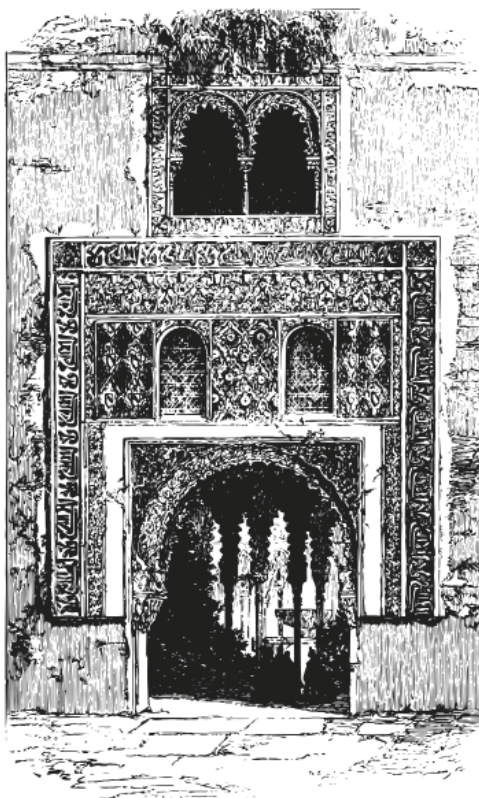
Crema Catalana - crème brûlée van vanille met oranjebloesem 8,50

Scroppino - verfrissend dessert van cava, wodka en citroensorbetijs 9,50

Baklava - huisgemaakte baklava met sinaasappel, kaneel, pistache en maple walnoten roomijs 9,00

Deliciosos Dulces - proeverij van nagerechten 12,00

Torres Moscatel Oro - zoete dessertwijn van muscaatdruif 6,00



Café, té, licores

~ lekker nog even iets na het eten ~

“koffie specialiteiten en digestieven”

Koffie / Espresso / Cafe Macchiato / Thee 3,30

Cappuccino / Cafe Latte 3,80

Dubbele Espresso / Latte Macchiato 4,50

Moro thee - kaneel, steranijs, honing, munt, sinaasappel 4,50

Muntthee - munt, honing 4,00

Gemberthee - gember, honing 4,00

Moro coffee - cafe marakesh, licor 43, koffie, slagroom 8,50

Dutch coffee - raw jenever, koffie, slagroom 8,50

Spanish coffee - tia maria, koffie, slagroom 8,50

Italian coffee - amaretto, koffie, slagroom 8,50

Cuban coffee - rum, koffie, slagroom 8,50

French coffee - grand marnier, koffie, slagroom 8,50



“psv, likeuren en digestieven”

Limoncello 5,50

Grappa Moscato, Nonino 7,00

Cafe Marakesh 5,00

Licor 43 5,00

Amaretto 5,00

Tia Maria 5,00

Sambucca 5,00

Cointreau 5,00

Grand Marnier 6,00

Kahlua 5,00

Drambuie 5,50

Dom Benedictine 5,50

Baileys 5,00

Ruby Port, Porto Seguro 4,50

Tawny Port, Porto Seguro 4,75

Px Sherry, Barbadillo 6,00

Cognac VS, Chateau Montifaud 5,50

Cognac VSOP, Chateau Montifaud 6,50

Cognac XO, Chateau Montifaud 12,00

Calvados, Busnel 6,00

Brandy, Vecchia Romagna 5,00

Brandy 10 yrs, Torres 5,50

Brandy 20 yrs, Torres 7,50

Moro Arrangementen

High Tea Moro
traditionele high tea met
verschillende zoete hapjes,
thee en cava

High Tea Mediterraneo
hartige high tea met
verschillende warme en koude
hapjes, thee en cava

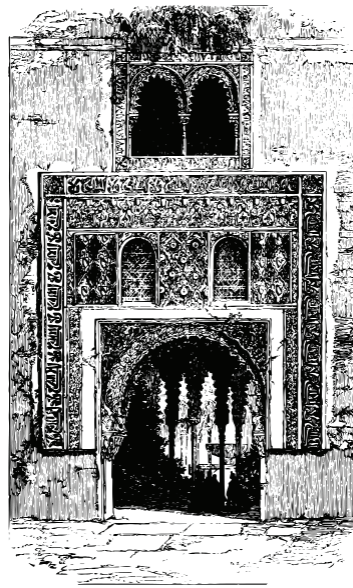
High Sangria
halve liter sangria p.p. met
een uitgebreide selectie
van tapas en mezze

High Wine
6 verschillende wijnen met
bijpassende gerechten

Overig
borrelarrangementen
babyshowers
huwelijk
feesten
workshop spaans en tapas
cocktailworkshop
enz.

www.morogroningen.nl





MORO

SPAANS MEDITERRAAN
onderdeel van Via Vecchia
Gedempte Kattendiep 21
www.viavecchia.nl
050-3603666

