MORO

SPAANS MEDITERRAAN

Menu



barriga llena,
corazón contento

"verliefd op de Méditerranée!"

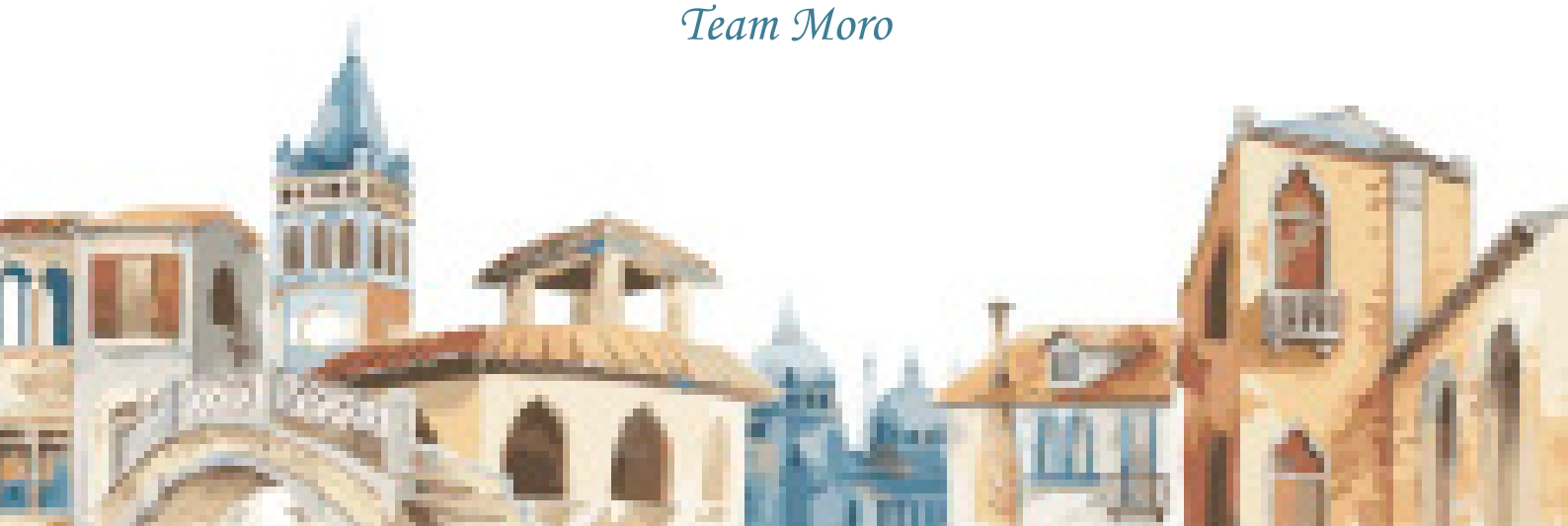
"De passie voor het leven, de puurheid van de smaken en de prachtige geuren en kleuren van de landen rond de Middellandse zee. Denk aan de Bazaar, een oud Perzisch woord voor markt, dan zie je de traditionele Oosterse markten waar de gerechten vers voor je worden gemaakt en waar de heerlijke geuren van 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 6,00 | 25,00
Hugo - cava, vlierbloesem, munt, citroenschil 7,50
Agua de Valencia - sinaasappelsap, wodka, gin, cava 8,25
Aperol Spritz - aperol, cava, sinaasappel, soda 7,00

Gin & Tonics

Lemon - tanqueray ten gin, citroen, jeneverbes 9,50
Herbs & Spices - tanqueray london dry, jeneverbes, kruidnagel, kardemom, sinaasappel 9,50
Ginger Rosemary - gordon's london dry, gember, citroen, rozemarijn 9,50

Cocktails

Mojito - rum, limoen, suiker, munt, sodawater 8,50
Cuba Libre - rum, limoen, cola 7,75
43 Sour - licor 43, citroen, aquafaba, suikerwater 8,25
Elderflower Sour - vlierbloesemlikeur, passievrucht, limoen, aquafaba 8,25
Pimento Caipirinha - pimento, vodka, mango, limoen, munt 8,75

Sangria 6,50 | 15,00 | 25,00

Sangria - rode of witte sangria met verschillende dranken en vruchten

Alcoholvrij

Pimento - gemberbier, gembertonic, chili en spices 5,00
Hugo 0.0 - vlierbloesem, citroenschil, munt, sprite 5,00
Nojito - munt, limoen, suiker, sodawater, fanta lemon 7,00
Pimento Caipirinha 0.0 - pimento, mango, limoen, munt 7,00
Elderflower Sour 0.0 - vlierbloesemsiroop, passievrucht, limoen, aquafaba 6,75
Virgin G&T - bovenstaande G&T's kunnen ook besteld worden met Gordon's Gin 0.0. 7,50



The Fortress of the Alhambra, Granada

Menu

~ suggesties ~

"onder de Mediterrane zon"

Menu Alhambra 37,50 p.p.

(vanaf 2 personen)

"uitgebreid en zonder haast genieten van proeverijen in meerdere gangen"

gekruid pitabrood - libanees platbrood - turks brood
hummus - aioli - muhammara - olijven - gerookte amandelen

manchego membrillo - feta - iberico chorizo - spaanse ham
dadels met buikspek - remolacha

sopa - falafel casero - higos
croquetas iberico - calamares

köfta - tajine pollo - gamberones
couscous harissa

deliciosos dulces

Menu Moro 34,50 p.p.

(vanaf 2 personen)

"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 gekruid pitabrood en turks brood"

Hummus - kikkererwten, tahin, citroensap, olijfolie, rode peper, knoflook 6,75
Aioli - huisgemaakte lichtzure knoflookmayonaise met saffraan 6,75
Moutabal - salsa van gepofte aubergine, knoflook, tahin en yoghurt 6,75
Muhammara - gegrilde paprika, walnoten en granaatappel 6,75
Pan Moro - proeverij van bovenstaande smeersels met olijven en geroosterde amandelen 9,50

Tostadas - geroosterd brood met paté van paddenstoelen en cranberrysaus 7,50
Quesadilla - tortillawrap met crème fraîche, tomaat, basilicum en mozzarella 7,50

Charcuteria

~ vleeswaren en kaassoorten~

"geserveerd met turks brood en olijfolie"

Plato Charcuteria - proeverij van mediterrane kaassoorten en vleeswaren 16,75
Manchego Membrillo - spaanse schapenkaas traditioneel geserveerd met kweepeergelei 6,75
Feta - ziltige feta met olijfolie, kruiden en gemengde olijven 6,50
Jamón Serrano - gedroogde, gezouten ham uit andalusië 7,00
Iberico Chorizo - lichtpittige worst, iberisch varken, met knoflook en pimiento choriciero 7,50
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 8,00
köfta van runder- en lamsgehakt met tahinsaus, pijnboompitten en bladpeterselie

Sopa 6,50
winterse soep van knolselderij en truffelolie

Croquetas Iberico 7,75
ibericoham kroketjes met spicy kerrie dip

Higos asados 7,00
geroosterde vijgen met ricotta, ahornsiroop, citroen en chilipeper

Mhanga 8,00
bladerdeegrolletjes gevuld met gekruid gehakt, harissa en nigella

Funchi Hasa 7,50
gefrituurde polenta frieten met parmezaan en truffelmayonaise

Croquetas Manchego 7,75
kaaskroketjes met geschaafde manchego en mosterd honing dipper

Calamares 8,25
gefrituurde kleine inktvisringen met citroen en aioli

Coliflor asado 6,75
kruidig gepofte bloemkool uit de oven met za'atar olie



Datiles 7,50
medjoul dadels uit de oven omwikkeld met buikspek

Falafel casero 7,75
huisgemaakte falafel met kikkererwten en honingyoghurtsaus

Costillas 9,75
supermalse spareribbetjes met smokey strijksaus en aioli

Gambas al ajillo 7,75
gamba's van de grill geserveerd in knoflookboter met spaanse peper

Remolacha 5,75
dungesneden rode bietjes met oude balsamico, walnoot en feta

Ensalada de Tomate 5,75
tomaten salade met sumak, uitjes, basilicum en feta

Patatas bravas 6,50
gefrituurde aardappelpartjes met kerriemayonaise en harissa

Platos Principales

~ hoofdgerechten ~

"hoofdgerechten worden geserveerd met couscous en harissa"

Tajine Pollo 18,00
traditioneel gerecht met gekruide kip, wortel, ras el hanout, abrikoos, kikkererwten, zoete aardappel en citroen

Costillas Morena 23,50
supermalse spareribs met gerookte paprikapoeder, geserveerd met friet en kerriemayonaise

Köfta 19,50
köfta van runder- en lamsgehakt met Marokkaanse stoof van puylinzen, groenten en tomaat

Paella 18,50
klassieke paella met kip, gamba's, mosselen, saffraan en groenten, 25 minuten bereidingstijd

Zarzuela Valenciana 21,00
dagverse vis (wisselend) met stoof van tomaten, olijven, knoflook en peterselie

Moussaka 17,75
grieks ovengerecht met aubergine, courgette, aardappel, tomatensaus en bechamelsaus

Lehdez 17,00
Marokkaanse stoofschotel van puylinzen, tomaat, crème fraîche en verschillende groenten

~ acompañamientos ~

"los te bestellen bijgerechten"

Patatas Fritos 4,75
friet met kerriemayonaise

Patatas Bravas 6,50
gefrituurde aardappeltjes met harissa en kerriemayonaise

Ensalada de Tomate 5,75
tomaten salade met sumak, uitjes, basilicum en feta

Postres

~ nagerechten ~

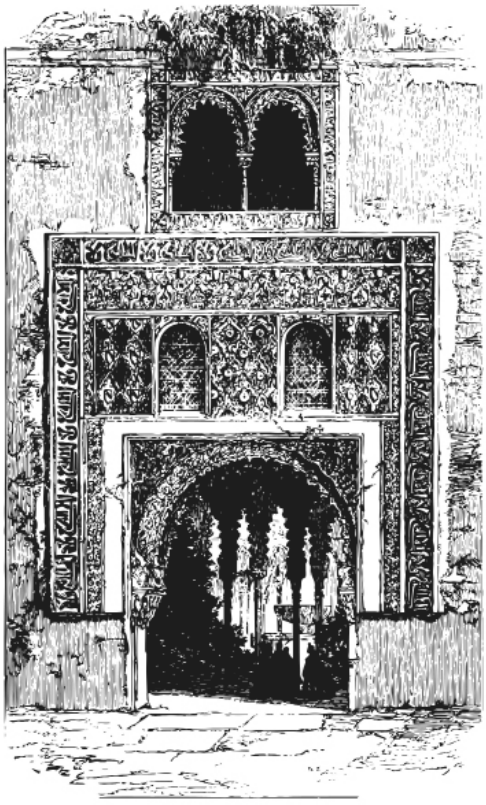
"héééééérlijk bij de koffie"

Pastel de Nata - zoet portugees bladerdeeggebakje met room, vanille en citroen 5,00
"43" on the rocks - huisgemaakte chocoladetruffels met licor 43 6,50

"zonder nagerecht is de avond niet compleet"

Pastel de Datiles - sticky dadelcake met caramelita ijs 8,00
Crema Catalana - crème brûlée van vanille met oranjebloesem 8,00
Scroppino Sangria - verfrissend dessert van rode wijn, citroensorbetijs, likeur en vruchten 7,75
Baklava - huisgemaakte baklava met sinaasappel, kaneel, pistache en pistacheijs 7,50
Deliciosos Dulces - proeverij van nagerechten 10,00

Torres Moscatel Oro - zoete dessertwijn van muscaatdruif 5,50



Café, té, licores

~ lekker nog even iets na het eten ~

"koffie specialiteiten en digestieven"

Koffie / Espresso / Cafe Macchiato / Thee 3,00
Cappuccino / Cafe Latte 3,50
Dubbele Espresso / Latte Macchiato 4,00

Moro thee - kaneel, steranijs, honing, munt, sinaasappel 4,00
Muntthee - munt, honing 4,00
Gemberthee - gember, honing 4,00

Moro coffee - cafe marakesh, licor 43, koffie, slagroom 7,50
Dutch coffee - raw jenever, koffie, slagroom 7,50
Spanish coffee - tia maria, koffie, slagroom 7,50
Italian coffee - amaretto, koffie, slagroom 7,50
Cuban coffee - rum, koffie, slagroom 7,50
French coffee - grand marnier, koffie, slagroom 7,50



"psv, likeuren en digestieven"

Limoncello 5,00
Grappa Moscato, Nonino 6,00
Cafe Marakesh 4,00
Licor 43 4,50
Amaretto 4,00
Tia Maria 4,50
Sambucca 4,00
Cointreau 4,00
Grand Marnier 5,00
Kahlua 4,00
Drambuie 4,50
Dom Benedictine 4,50
Baileys 4,00

Ruby Port, Porto Seguro 3,50
Tawny Port, Porto Seguro 4,00
Px Sherry, Barbadillo 5,00

Cognac VS, Chateau Montifaud 4,50
Cognac VSOP, Chateau Montifaud 5,50
Cognac XO, Chateau Montifaud 12,00
Calvados, Busnel 5,00
Brandy, Vecchia Romagna 4,00
Brandy 10 yrs, Torres 4,50
Brandy 20 yrs, Torres 6,50

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

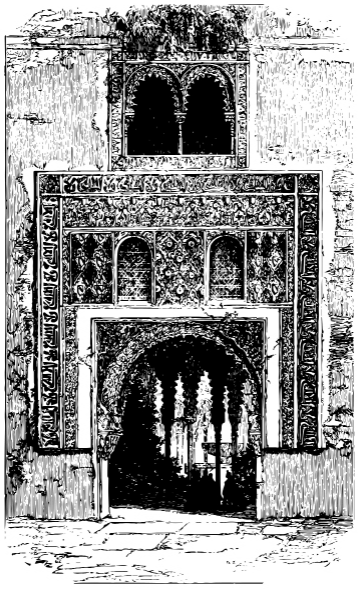
High Sangria
halve liter sangria p.p. met
een uitgebreide selectie
van tapas en mezze

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