

Wine list Carte des vins



White Blanc

		Glass	Bottle
Núria de Montargull	DO Penedès	3,30€	16,90€
Arrelium	DO Penedès	3,30€	16,20€
77 Veremes	DO Penedès		17,90€
Rocafosca	DO Priorat		24,50€
Lo Noi del Saxo	DO Terra alta	3,30€	16,50€
La conilla blanc	DO Montsant		17,00€
Les Troies	DO Montsant		22,80€
Blanc del Terrer (Tarragona)	DO Montsant		17,90€
Terras de Cigarrón godello	DO Monterrei		18,70€
Fincas de Azabache Tempranillo	DO Rioja		18,50€
Don Pedro Soutomaior	DO Rías Baixas		22,80€

Red Rouge

Arrelium	DO Penedès	3,30€	16,20€
Azabache Crianza	DO Rioja	3,30€	19,30€
La Vinyatera	DO Montsant		17,90€
XYZ	DO Montsant	3,30€	17,50€
La conilla negra	DO Montsant		17,00€
Pissarres	DO Priorat		22,00€
Giné Giné	DO Priorat		19,50€
Lo Noi del Saxo	DO Terra alta		16,50€
Músic del carrer	DO Terra alta		22,50€
Terrer d' Aubert	DO Tarragona		17,90€
Lecco Roble	DO Ribera del Duero		19,90€

Rosé Rosé

Arrelium	DO Penedès	3,30€	15,50€
Sot Neral	DO Costers de Segre		15,90€

Cava

Miquel Pons gran reserva		4,10€	18,30€
Miquel Pons Eulàlia Brut Guarda Superior ECO Reserva			24,50€
Núria de Montargull Rosat			15,90€

Alcohol-free wine Vin sans alcool

Los señores		3,00€	14,50€
-------------	--	-------	--------








www.morrowrestaurant.com

Instagram: @morrowrestaurant

To start Pour commencer

Torreznos de Sòria 	8,90€
Torreznos de Soria	
"Patates braves" 	6,90€
"Patatas bravas"	
Andalusian-style fried squid 	12,40€
Calamars à l'andalouse	
Crispy king prawns 	9,90€
Croustillant de gambas	
Chicken fingers with honey and mustard 	10,90€
Fingers de poulet au miel et à la moutarde	
Avocado hummus with glass bread crackers 	11,50€
Houmous d'avocat avec crackers de pain	
Octopus with potato purée 	21,50€
Poulpe de roche sur parmentier	
Marinated dogfish 	11,70€
Roussette marinée	
Croquettes filled with cured beef, roast chicken or mushrooms 	6,50€
Croquettes de cecina, poulet rôti ou champignons (4ud)	
Mini Camembert fondue with crispy bread 	11,50€
Mini fondue de Camembert avec pain croustillant	
Spicy or BBQ chicken wings 	9,90€
Ailes de poulet épicées ou barbecue	
Broken eggs with ham 	15,50€
Œufs cassés au jambon	
Iberian ham board	22,50€
Planche de jambon ibérique	
Catalan cheese board 	15,50€
Plateau de fromages catalans	
Cristal bread with tomato and extra virgin olive oil 	3,50€
Pain de cristal à la tomate et huile d'olive vierge extra	
Cantabrian anchovies 	11,90€
Anchois de la mer Cantabrique	
Flatbread with sobrasada, arugula, egg, walnuts and cane honey 	15,50€
Coca garnie de sobrasada, roquette, œuf, noix et miel de canne	

Cold dishes Plats froids

Tuna belly, Navarre peppers and pickled onion 	10,90€
Ventresca de thon, poivrons de Navarre et oignon mariné	
Burrata salad with arugula, sun-dried tomatoes and apple 	13,90€
Salade de burrata avec roquette, tomates séchées et pomme	
Russian salad with crispy "regañá" bread 	7,50€
Salade russe avec regañá croustillante	
Angus beef carpaccio with Parmesan shavings 	14,50€
Carpaccio de bœuf Angus aux copeaux de parmesan	
Flatbread with roasted vegetables and anchovies 	16,50€
Coca aux légumes rôtis et anchois	

Rice Riz

Minimum 2 people, price per person




Minimum 2 personnes, prix par personne

Seafood Paella 	17,90€
Paella aux fruits de mer	
Cod and artichoke rice 	15,90€
Riz à la morue et aux artichauts	
Duck and foie rice 	17,90€
Riz au canard et au foie	
Creamy octopus rice 	21,50€
Riz crémeux au poulpe	

Meat Viandes

Dry-aged beef burger 	15,90€
Burger de bœuf maturé	
Iberian pork with potatoes and Padrón peppers 	21,50€
Porc ibérique, pommes de terre et piments de Padrón	
Aged beef sirloin 	21,80€
Faux-filet de bœuf maturé	

Fish Poissons

Cod with ratatouille-style vegetables 	18,90€
Cabillaud à la ratatouille	
Grilled salmon with wok vegetables 	20,50€
Saumon grillé aux légumes au wok	
Grilled sea bass with garlic sauce 	18,50€
Bar grillé à l'ail	

