MORPHO

Nuestra cocina nace donde la naturaleza habla
y los sueños se atreven a responder.

Ingredientes de temporada.
Expresión pura.
Técnica refinada.

Un viaje silencioso de transformación —
inspirado en la mariposa Morpho.

Our cuisine begins where nature speaks
and dreams dare to answer.

Seasonal ingredients.
Pure expression.
Refined technique.

A quiet journey of transformation —
inspired by the Morpho butterfly.

Descubra nuestra carta en otros idiomas escaneando los códigos QR.
Discover our menu in additional languages by scanning the QR codes below.

Deutsch

Nederlands

Français

Polski

TAPAS / APPETIZERS

Patatas fritas con trufa, espuma de manchego 15€
Potato chips with truffle, manchego foam 4

Churros de manchego, dip de chorizo 18€
Manchego churros, chorizo dip 1,2,4

Croquetas de ternera, mostaza en grano 16€
Beef croquettes, wholegrain mustard 1,2,4,5,6,11

Croquetas de jamón ibérico, piment d'Espelette 19€
Iberico ham croquettes, piment d'Espelette 1,2,4,5,6,11

Calamares, salsa tártara, lima 20€
Calamari, tartar sauce, lime 1,2,5,7

Falafel, menta 18€
Falafel, mint 1,3,4,6,11

Paleta (jamón) de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), 33€
Paleta (jamón) de bellota 100% ibérico "Oro" (Pata Negra)

Chorizo de bellota 100% iberico 19€
Chorizo

Manchego 21€
Manchego cheese 4

Combinación: pata negra, chorizo, manchego 24€
Combination: pata negra, chorizo, manchego 4

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César, pollo 29€
Caesar salad, chicken 1,2,4,5,8

Bogavante belle vue 75€ (*½ 45€*)
Lobster belle vue 1,2,4,5,11,12

Tataki de atún rojo, ensalada tailandesa, sorbete de jalapeño 32€
Bluefin tuna tataki, Thai salad, jalapeño sorbet 1,8,9,10

Dorada, salsa francesa, ensalada 29€
Sea bream, French dressing, salad 1,2,5,8

Pulpo, vinagreta de mandarina, ensalada de hinojo y cítricos 32€
Octopus, mandarin dressing, fennel and citrus salad 1,4,7,9,10,11

ENTRANTES / STARTERS

Foie gras de oca mi-cuit, chutney de cebolla roja y dátiles, balsámico, brioche 32€
Goose foie gras mi-cuit, red onion and date chutney, balsamic, brioche 1,2,4,14

Foie gras a la plancha, zanahoria, naranja, anacardo 35€
Pan-seared foie gras, carrot, orange, cashew nut 4,9,10,14

Ceviche de lubina, pomelo, kaffir 32€
Sea bass ceviche, grapefruit, kaffir lime 8

Tartar de atún, gazpacho de mango, albahaca 30€
Tuna tartare, mango gazpacho, basil 1,4,8,9,10

Langostino tigre XL, mantequilla de hierbas 30€
Prawns XL, herb butter 4,12

Patatas moscovite, crema agria, quisquillas, Famorez Oscietra Royal Caviar 15 g 47€ *(optional 15 g · 35€)*
Pommes moscovite, sour cream, grey shrimp, Famorez Oscietra Royal Caviar 15 g (*opcional 15 g · 35€)* 4,8

Tosta de champiñones, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), 29€ mantequilla de hierbas
Mushroom toast, paleta de bellota 100% iberica "Oro" (Pata Negra), herb butter 2,4

Crujiente de cangrejo, manzana verde, pepino 31€
Crab crunch, green apple, cucumber 2,12

Crema de quisquillas Belgas 28€
North Sea grey shrimp bisque 4,11,12

Croqueta de gamba del Mar del Norte, salsa cóctel 29€
North Sea shrimp croquette, cocktail sauce 1,2,4,11,12

Croqueta de queso, mayonesa de mostaza y miel 24€
Cheese croquette, mustard-honey mayonnaise 1,2,4,5

1 Huevo · 2 Gluten · 3 Altramuces · 4 Lactosa · 5 Mostaza ·6 Dióxido de azufre · 7 Moluscos · 8 Pescado · 9 Soja ·10 Sésamo · 11 Apio · 12 Crustáceos · 13 Cacahuetes · 14 Frutos secos
1 Egg · 2 Gluten · 3 Lupin · 4 Lactose · 5 Mustard ·6 Sulphur dioxide · 7 Molluscs · 8 Fish · 9 Soy ·10 Sesame · 11 Celery · 12 Crustaceans · 13 Peanuts · 14 Nuts

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO / FISH MAIN COURSES

Bacalao, crema de azafrán, costra de hierbas 33€
Cod, saffron jus, herb crust 2,4,8,11

Lubina, pisto, coulis de albahaca 33€
Sea bass, ratatouille, basil coulis 4,8

Bogavante, curry, cuscús, almendra 75€
Lobster, curry, couscous, almond 2,4,12,14

Bouillabaisse, pescado y marisco, rouille 40€ (*opcional: ½ bogavante · 25€*)
Bouillabaisse, fish and seafood, rouille (*optional: ½ lobster · €25*) 1,2,4,8,11,12

Lenguado a la meunière, nuestra ensalada 48€
Sole meunière style, our salad 2,4,8

Anguila en verde 35€
Eel in green sauce 8

PLATOS PRINCIPALES DE CARNE / MEAT MAIN COURSES

Carrilleras de cerdo, estofadas, nuestra ensalada 34€
Pork cheeks, stew style, our salad 2

Entrecot de ternera Angus, salsa de pimienta o bearnesa, nuestra ensalada 39€
Beef entrecôte Agnus, pepper sauce or béarnaise, our salad 4

Solomillo de ternera Angus, salsa de pimienta o bearnesa (opcional), nuestra ensalada 43€
Beef fillet steak Agnus, optional pepper sauce or béarnaise, our salad 4

Chuletas de cordero, salsa de mostaza, verduras confitadas 39€
Lamb chops, mustard sauce, confit vegetables 4,5

Steak tartar, cortado a cuchillo, nuestra ensalada 36€
Hand-cut steak tartare, our salad 1,5

Mollejas de ternera blanca crujientes, coulis de shiitake y espinacas 35€
Crispy veal sweetbreads, shiitake and spinach coulis 2,4

Todos nuestros platos principales incluyen puré de patatas, patatas fritas, gratén de patatas o arroz
All our main courses include mashed potatoes, fries, potato gratin or rice

PLATOS DE ARROZ / RICE DISHES

Paella royale, pollo, conejo, gambas, mejillones, calamar, chirla 33€ / pp (*optional: lobster +25€ per person*) · min. 2 persons
Paella royale, chicken, rabbit, prawns, mussels, squid, cockles (*opcional: bogavante*) · mín. 2 personas 7,12

Arroz negro, pulpo, chorizo, pimiento, min 2 pers 33€ / pp
Black rice, octopus, chorizo, bell pepper, min 2 pers

*** O pide tu paella favorita**
* Or ask for your favorite paella

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Burrata, tomate, albahaca 22€
Burrata, tomato, basil 4

Ensalada tailandesa, sorbete de jalapeño 23€
Thai salad, jalapeño sorbet 1,8,9,10

Croqueta de queso, mayonesa de mostaza y miel 24€
Cheese croquette, mustard-honey mayonnaise 1,2,4,5

Tosta de champiñones, mantequilla de hierbas 22€
Mushroom toast, herb butter 2,4

Linguini, crema de tomate, verduras pisto 24€
Linguini, tomato cream sauce, pisto vegetables 1,2,4

Cuscús, curry, tempura de verduras, almendra 25€
Couscous, curry, vegetable tempura, almond 2,4,14

PLATOS INFANTILES (hasta los 12 años) / KID'S DISHES (up to 12 years)

Filetes de pollo empanados estilo "chicken fingers", salsa de tomate 18€
Breaded chicken fillets "chicken fingers style", tomato sauce 1,2

Hamburguesa, cebolla caramelizada 18€
Hamburger, caramelized onion

Dorada, espinacas a la crema 22€
See bream, creamed spinach 4,8

Croquetas de queso 1ud 15 / 2uds 24€
Cheese croquettes 1,2,4,5

Croqueta de gamba del Mar del Norte, salsa cóctel 1ud 16€ / 2uds 29€
North Sea shrimp croquette, cocktail sauce 1,2,4,11,12

Steak infantil, jugo de carne, nuestra ensalada 25€
Kids steak, meat jus, our salad 4

1 Huevo · 2 Gluten · 3 Altramuces · 4 Lactosa · 5 Mostaza ·6 Dióxido de azufre · 7 Moluscos · 8 Pescado · 9 Soja ·10 Sésamo · 11 Apio · 12 Crustáceos · 13 Cacahuetes · 14 Frutos secos
1 Egg · 2 Gluten · 3 Lupin · 4 Lactose · 5 Mustard ·6 Sulphur dioxide · 7 Molluscs · 8 Fish · 9 Soy ·10 Sesame · 11 Celery · 12 Crustaceans · 13 Peanuts · 14 Nuts

POSTRES / DESSERTS

Dame blanche, helado de vainilla, salsa de chocolate, nata, teja de almendra 15€
Dame blanche, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond tuile 1,2,4,14

Café glacé, helado de café, espresso, nata, chocolate 15€
Café glacé, coffee ice cream, espresso, whipped cream, chocolate 1,2,4

Coupe Colonel, sorbete de limón, vodka o cava 15€
Colonel coupe, lemon sorbet, vodka or cava

Tartaleta de manzana, helado de vainilla, salsa de caramelo 15€
Apple tartlet, vanilla ice cream, caramel sauce 1,2,4

Coulon de chocolate, helado de vainilla 15€
Chocolate molten cake, vanilla ice cream 1,2,4

Sabayón, helado de vainilla, ensalada de frutos rojos 15€
Sabayon, vanilla ice cream, red fruit salad 1,4

Higos cocidos en cava, helado de vainilla, crema de frambuesa, almendra tostada 15€
Figs cooked in cava, vanilla ice cream, raspberry cream, toasted almond 1,4,14

1 Huevo · 2 Gluten · 3 Altramuces · 4 Lactosa · 5 Mostaza ·6 Dióxido de azufre · 7 Moluscos · 8 Pescado · 9 Soja ·10 Sésamo · 11 Apio · 12 Crustáceos · 13 Cacahuetes · 14 Frutos secos
1 Egg · 2 Gluten · 3 Lupin · 4 Lactose · 5 Mustard ·6 Sulphur dioxide · 7 Molluscs · 8 Fish · 9 Soy ·10 Sesame · 11 Celery · 12 Crustaceans · 13 Peanuts · 14 Nuts