



**„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 (A) (C) (L)	5,5
	<i>Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensoße</i>	
2	DÁTILES CON BACON	6,5
	<i>Datteln im Speckmantel</i>	
3	JAMÓN SERRANO (L)	7
	<i>Serranoschinken</i>	
4	CHORIZO AL VINO (A) (L)	6
	<i>Gebratene spanische Wurst in Rotweinsoße</i>	
5	TIRAS DE CARNE (G) (L)	9
	<i>Rinderstreifen gebraten mit Champignons in Pfeffersoße</i>	
6	POLLO ASADO (L)	6
	<i>Marinierter Hähnchenspieß zart gebrillt</i>	
7	POLLO PICANTE (J) (L)	6
	<i>Scharf marinierter Hühnchenflügel mit Barbecue-Dip</i>	
8	POLLO FRITO (A) (C) (J)	6
	<i>Hähnchenbrustfilet frittiert mit Alioli-Soße</i>	

## TAPAS PESCADO

11	CREMA DE ATUN (A) (D) (G)	5
	<i>Thunfischcreme mit Brot</i>	
12	GAMBAS AL AJILLO (B)	11,5
	<i>Saftig gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl</i>	
13	BOQUERONES EN VINAGRE (D) (L)	7,5
	<i>Marinierte Sardellen</i>	
14	BOQUERONES FRITOS (A) (D)	7,5
	<i>Frittierte Sardellen</i>	
15	CALAMAR FRITO (A) (C) (N)	7
	<i>Frittierte Tintenfischringe</i>	
16	CHIPIRONES (N)	9
	<i>Kleiner Tintenfisch gebrillt</i>	
17	PULPO A LA GALLEGAA (N) (L)	10,5
	<i>Oktopus nach galizischer Art</i>	
18	ENSALADAS DE MARISCOS (B) (D) (N) (L)	8,5
	<i>Meeresfrütesalat</i>	



TAPAS VEGETARIANAS		PLATO DE MIXTAS	
21	ALIOLI (A) (C) <i>Knoblauchdip mit Brot</i>	3,9	31 PLATO DE QUESO <i>Eine Auswahl an Käsesorten, kombiniert mit Früchten, Nüssen und einem Hauch Honig.</i> (G) (H)
22	ACEITUNAS VARIADAS <i>Gemischte Oliven</i>	3,9	
23	QUESO MANCHEGO (G) <i>Manchego-Käse</i>	6,5	32 PLATO DE VERDURAS <i>Eine köstliche Auswahl an vegetarischen warmen &amp; kalten Tapas mit frischen, saisonalen Zutaten.</i> (A) (C) (G) (J) (L)
24	MOUSSE DE BERENJENA (A) (L) <i>Hausgemachtes Auberginenmousse mit Brot</i>	5	
25	PATATAS BRAVAS (C) (J) <i>Kartoffelwürfel mit Brava-Dip</i>	4,5	33 PLATO DE APERITIVO <i>Die Tabla de Tapas vereint eine Auswahl an warmen &amp; kalten Tapas mit carnes, pescado, pollo y verduras.</i> (A) (B) (C) (D) (G) (N) (L)
26	TORTILLA ESPAÑOLA (C) <i>Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	5	
27	PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Gebratene Paprikaschoten mit einem Hauch Meersalz</i>	5,5	34 BROTKORB (A) 1,5
28	CHAMPIÑONES MARINADO (L) <i>Champignons in Sherry-Knoblauch-Kräuter-Öl</i>	6	
29	ALCACOFAS A LA PLANCHA (L) <i>Marinierte Artischocken in Olivenöl</i>	6,5	
30	VERDURAS GRATINADAS (G) <i>Gemischtes Gemüse mit Fetakäse überbacken</i>	6	



## RACIONES

41	PAELLA ATLANTICO (B) (D) (N)	22	46	SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA	33
	<i>Safranreis, kombiniert mit Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse, das die Aromen des Atlantiks einfängt.</i>			<i>Zartes Rinderfilet vom Grill mit feinen Kräutern verfeinert. Serviert mit einer Auswahl an Beilagen, die den intensiven Geschmack des Fleischs unterstreichen.</i>	
	<i>Unsere Paella wird auf Bestellung frisch gekocht. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten.</i>				
42	PAELLA VALENCIANA (A) (G) (L)	22	47	GAMBAS A LA PARRILLA (B) (L)	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 ca. 30 Minuten.</i>				
43	POLLO AL JEREZ (L)	17	48	SALMÓN A LA PARRILLA (D)	24
	<i>Hähnchenbrust in einer würzigen Sherry-Sauce mit frischen Kräutern und Knoblauch - serviert mit saisonalem Gemüse.</i>			<i>Saftiger Lachs vom Grill mit aromatischen Kräutern, serviert mit saisonalem Gemüse und frischem Zitronen-Dressing.</i>	
44	CHULETAS DE CORDERO	27	49	PLATO DE PESCADO (B) (N) (L) (D)	27
	<i>Zarte Lammkoteletts, frisch vom Grill und mit aromatischen Kräutern verfeinert. Serviert mit einer Auswahl an Beilagen, die den natürlichen Geschmack des Lammfleisches betonen.</i>			<i>Ein schmackhafter Fischteller serviert mit einer Auswahl an Beilagen.</i>	
45	ROASTBEEF CON SALSA DE PIMENTA (G)	32			
	<i>Roastbeef vom Grill, serviert mit aromatischer Pfeffersauce und einer Auswahl an Beilagen.</i>				



## PASTA

51	PENNE ARRABIATA (A) (G)	11
	<i>Würzige Penne in einer pikanten Tomatensoße, verfeinert mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern. Ein klassisches italienisches Gericht, das mit seiner scharfen Note begeistert.</i>	
52	PASTA DE GAMBAS (A) (B) (G) (L)	14
	<i>Frisch zubereitete Pasta in einer cremigen Sauce, verfeinert mit aromatischem Knoblauch, saftigen Kirschtomaten und zarten Garnelen.</i>	
53	PASTA DE RICOTTA Y ESPINACAS (A) (G)	14
	<i>Frisch zubereitete Pasta gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Ricotta und feinem Blattspinat, serviert in einer leichten Butter-Salbei-Sauce.</i>	
54	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (A) (C) (G)	12
	<i>Klassische italienische Pasta-Spezialität mit al dente gekochten Spaghetti, fein geräuchertem Speck, cremiger Eigelb-Parmesan-Sauce und einem Hauch von schwarzem Pfeffer.</i>	
55	PASTA PRIMAVERA (A) (G)	13
	<i>Frische, farbenfrohe Gemüse der Saison treffen auf zart al dente gekochte Pasta - verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Tomatensauce.</i>	
56	PASTA CON SALMÓN Y CALABACÍN (A)(D)(G)	14
	<i>Feine Pasta mit zartem Lachs und frischer Zucchini, abgerundet durch eine leichte Sauce mit Kräutern.</i>	

## ENSALADAS

61	ENSALADA MIXTA (J)	9,8
	<i>Ein frischer, bunter Salat aus knackigem grünen Blattsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln – je nach Saison verfeinert mit weiteren Zutaten.</i>	
62	ENSALADA MORINA (B) (L)	14,5
	<i>Frische Avocado, knackiger Salatmix und saftige Shrimps vereinen sich in dieser eleganten Kreation.</i>	
63	RULO DE CABRA (G) (H)	13,5
	<i>Frisch und raffiniert – ein harmonischer Mix aus knackigem grünen Salat und Rucola, veredelt mit cremigem Ziegenkäse, Walnüssen, süßen Rosinen und frischen Granatapfelsplittern.</i>	
64	ENSALADA DE POLLO (G) (L)	13,5
	<i>Eine frische, herzhafte Hähnchensalat-Variation mit zartem gebratenem Hähnchen, gemischt mit knackigem Gemüse, Manchego-Käse und einem feinen hausgemachten Dressing.</i>	

## POSTRES

71	CREMA CATALANA (C) (G)	6,9
	<i>Samtige Vanillecreme mit einem Hauch von Zitrone und Zimt, gekrönt von einer knusprigen Karamellkruste.</i>	
72	SOUFFLÉ DE CHOCOLATE (A) (C) (G) (H)	6,9
	<i>Ein warmes, zart schmelzendes Schokoladen-Soufflé perfekt abgerundet mit einer Schokoladensauce.</i>	

---

**Zusatzstoffe:** (1) Formfleisch aus Vorderschinkenteilen (2) mit Farbstoff(en) (3) mit Konservierungsstoff(en) (4) mit Antioxidationsmittel(n) (5) mit Geschmacksverstärker(n) (6) mit Phosphat (7) mit Schwärzungsmittel (8) mit Schwefeldioxid (9) mit Milcheiweiß (10) koffeinhaltig (11) chininhaltig (12) gewachst (13) mit Taurin (14) enthält eine Phenylalaninquelle (15) mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:** (A) Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z. B. Garnelen, Krabben, Hummer) (C) Eier und Eiererzeugnisse (D) Fisch und Fischerzeugnisse (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse (G) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) (H) Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien) (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (J) Senf und Senferzeugnisse (K) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (L) Schwefeldioxid und Sulfite (M) Lupinen und Lupinerzeugnisse (N) Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch, Austern, Schnecken)

## **KONTAKT**

Tapas Bar by Morina

 Grabenstr. 4  
95326 Kulmbach

 +49 9221 8277150

+49 176 22904659

 info@morinastapasbar.de

 www.morinastapasbar.de

 tapasbar.by.morina

 Burim Morina (Tapas Bar by Morina)