



MORANCHO

BRASSERIA

ENSALADAS Y FRÍOS

	Media	Platos
Ensaladilla de atún con mayo de aceitunas negras. 3.4	6,00	11,00
Ensaladilla de langostinos con alioli de lima. 2.4	6,00	11,00
Ensalada César. Babyleaf cherry, pollo braseado, lascas parmesano y nuestra salsa César. 3.7		14,00
Tomate de cercanía. aliñado con aove, ajo, orégano y melva. 7		6,90
Ensalada caprese. Tomate ecológico, burrata, aceituna negra, dressing de albahaca. 1.3.7		14,00
Tabla de patés. Oca, Perdiz y micuit casero con mermeladas caseras 1.3.7		18,90

ABACERÍA

	Media	Platos
Jamón ibérico de bellota.		16,00
Caña de lomo ibérica de bellota.		19,00
Queso de oveja. 3.4		12,00
Chacinas de Salamanca variadas. 3.4		12,00
Tabla de quesos nacionales. 1.7.8 con nueces y espuma de miel.	9,00	18,90

FRITOS Y MÁS

	Media	Platos
Croquetas caseras de puchero. 1.3.7	5,00	10,00
Croquetas caseras de jamón ibérico. 1.3.7	5,00	10,00
Croquetas caseras de pato. 1.3.7	6,00	11,00
Croquetas caseras de gambones al ajillo. 1.2.3.7	6,00	11,00
Taquitos de bacalao fritos al limón. 1.4	5,50	10,50
Taquitos de adobo. 1.4	5,00	10,00
Choco frito. 1.4	5,00	10,00
Rosada empanada. 1.4	6,00	11,00
Calamares del campo con langostinos fritos. 1.4		11,00

NUESTRO GALLINERO

	Platos
Huevos rotos camperos con gambones.	11,00
Huevos fritos morancho de campo. 3.4 con patatas bastón, pimientos fritos y chistorra.	11,00
Huevos fritos morancho con jamón de bellota	12,00
Chorizo criollo por unidad.	3,00 (Unidad)

ARROCES Y GUIOSOS

	Por Persona
Arroz ibérico en paella.	11,00
Arroz a banda. 2.4	11,00
Arroz negro con calamares y langostinos. 2	12,00
Arroz caldoso de rape y mejillones. 2.4.13	11,00
Arroz caldoso con pollo.	11,00
Carrillera ibérica al palo cortao. 1.12	6,00 12,00
Cola de toro a la cordobesa. 1.12	6,50 12,00

Mínimo 2 Personas

NUESTRAS BRASAS

CERDO IBÉRICO

	Platos
Solomillo Ibérico.	12,00
Secreto Ibérico.	15,00
Presa Ibérica.	17,50
Pluma Ibérica.	17,50
Churrasco de aguja ibérica.	12,00

CERDO

	Platos
Solomillo de cerdo.	8,00
Churrasco de cerdo.	7,00

CERDO DUROC

Presa.	12,00
Pluma.	12,00
Secreto.	12,00

VACA RETINTA MADURADA

	(Por Kg)
Lomo alto corte de 500 a 700 grs aprox.	80,00/KG
Lomo bajo corte de 300 grs aprox.	80,00/KG

VACUNO

	Platos
Lomo bajo corte de 300 grs aprox.	16,00
Chuletón corte de 1000 grs aprox.	40,00/KG
Solomillo corte de 250 grs aprox.	22,00
Hamburguesa angus.	12,00

Todas nuestras carnes llevan como guarnición patatas bastón y pimientos del padrón.



@moranchobrasserie



www.moranchobrasserie.com



MORANCHO

BRASSERIA

POLLO

Pechuga entera abierta.	7,00
Churrasco.	6,00
Pechuga entera de pollo empanada. 1.3	7,00

Todas nuestras carnes llevan como guarnición patatas bastón y pimientos del padrón.

PARA ENDULZAR LA SOBREMESA

	Unidad
Devil food cake tarta americana de chocolate. 1.3.7	5,50
Tarta de manzana. 1.3.7	4,90
Brownie con helado de vainilla. 1.3.7.8	5,50
Helado de nata cremoso. con sirope de kit kat. 1.3.7.8	3,90
Tarta cremosa de queso. 1.3.7	5,50
Torrija de helado de vainilla 1.3.7	6,50

CAVA / CHAMPAGNE

Mistinguett cava.	3,20	19,00
Cava Millesime Juve&Camp.		32,00
MOËT.		52,00

BLANCOS NACIONALES

Libalis Frizzante.	2,90	17,00
El Novío Perfecto. Dulce D.O. Valencia	2,90	17,00
Señorío Real. Verdejo D.O. Rueda	2,90	15,00
Pazo das Bruxas.	3,40	20,00
Paco y Lola.		22,00

TINTOS NACIONALES

Celeste Roble.	3,20	20,00
Marqués de Burgos .	3,20	20,00
Garum.	3,40	21,00
Montecillo. Crianza D.O. Rioja	2,90	15,00
Márquez y Bengoa. Crianza D.O. Rioja	3,20	18,00
Pago de carraovejas.		45,00
Malleolus Emilio Moro.		36,00
Muga Selección.		34,00
Pesquera Crianza.		28,00



Servicio de mesa: 0,50

PVP CON IVA INCLUIDO.

NUESTRAS BODEGA

GENEROSO

	Copa	Botella
Gobernador oloroso.	4,00	28,00
Eva Cream.	3,50	20,00
Pedro Ximénez.	3,50	20,00
Tío Pepe.	2,20	16,00
Manzanilla Solear.	2,40	16,00

ROSADOS

Izadi Larrosa.	3,20	16,00
----------------	------	-------



RED WIFI: Morancho Brasserie
CLAVE: Morancho



MENÚ MORANCHO BRASSERIA