

Aperitivos

~ *kijk ook op onze dranken- of wijnkaart* ~

Aperitief 5,00

Hugo - prosecco, vlierbloesem, munt, citroenschil

Agua de Valencia - sinaasappelsap, wodka, gin, prosecco

Aperol Spritz - aperol, prosecco, sinaasappel, soda

Viper Hard Seltzer - koolzuurhoudend bronwater met 4% alcohol en limoen

Gin & Tonics 9,00

Lemon - tanqueray ten gin, citroen, jeneverbes

Herbs & Spices - tanqueray london dry, jeneverbes, kruidnagel, kardemom, sinaasappel

Ginger Rosemary - gordon's london dry, gember, citroen, rozemarijn

Cocktails 8,00

Mojito - rum, limoen, suiker, munt, sodawater

Cuba Libre - rum, limoen, cola

43 Sour - licor 43, citroen, aquafaba, suikerwater

Sangria 5,00 / 9,50 / 18,00

Sangria Tinto - rode wijn, verschillende dranken, vruchten

Alcoholvrij 5,00

Pimento - gemberbier, gembertonics, chili en spices

Hugo 0.0 - vlierbloesem, citroenschil, munt, sprite, ijs

Nojito - munt, limoen, suiker, sodawater, appelsap

Pimento Caipirinha - pimento, passievrucht, limoen, munt





The Fortress of the Alhambra, Granada



Menu

~ suggesties ~

“onder de Mediterrane zon”

Menu Alhambra 35,00

“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 - iberico paletta
dadels met buikspek - gefrituurde aubergine

shorbat aldas - falafel casero - albóndigas vegetariano
croquetas iberico - calamares

köfta - tajine pollo - gamberones
couscous harissa

deliciosos dulces

Menu Moro 32,00

“tapas en mezze menu in meerdere rondes”

Eerste ronde

gekruid pitabrood met aioli en muhamarah

Tweede ronde

proeverij van verschillende koude tapas

Derde ronde

proeverij van verschillende warme en koude tapas met patatas bravas en tomatensalade

Vierde ronde

proeverij van nagerechten

Pan y Acompañamientos

~ brood, smeersels, vooraf en borrelhapjes ~

“smeersels geserveerd met gekruid pitabrood, libanees platbrood en turks brood”

Hummus - kikkererwten, tahin, citroensap, olijfolie, rode peper, knoflook 6,50

Aioli - huisgemaakte lichtzure knoflookmayonaise met saffraan 6,50

Tzatziki - griekse yoghurt, komkommer, knoflook, dille 6,50

Muhammara - gegrilde paprika, walnoten en granaatappel 6,50

Pan Moro - proeverij van bovenstaande smeersels met olijven en geroosterde amandelen 8,00

Tostadas - geroosterd brood met tomaat, knoflook, sumak, koriander en labneh 6,00

Quesadilla - tortillawrap met crème fraîche, tomaat, basilicum en mozzarella 5,50



Charcuteria

~ vleeswaren en kaassoorten~

“geserveerd met turks brood en olijfolie”

Plato Charcuteria - proeverij van mediterrane kaassoorten en vleeswaren 14,75

Manchego Membrillo - spaanse schapenkaas traditioneel geserveerd met kweepeergelei 6,00

Feta - ziltige feta met olijfolie, kruiden en gemengde olijven 6,00

Jamón Serrano - gedroogde, gezouten ham uit andalusië 7,00

Iberico Chorizo - lichtpittige worst, iberisch varken, met knoflook en pimiento choriciero 7,00

Iberico Paleta - smeuijge ham, iberisch varken, van de voorpoot, 24 maanden gerijpt 15,00

Iberico Bellota - beste ham ter wereld! van de achterpoot, 36 maanden gerijpt

~ portie van 80 gr. 20 euro ~

Tapas y Mezze

~ kleine gerechten ~

“om lekker alleen te eten of te delen, als voor- of als hoofdgerecht”

Köfta 7,00

gekruide gehaktballetjes in zachte tomatensaus

Shorbat Adas 6,00

soep van linzen, wortel, gember, kurkuma, venkelzaad, sesamolie en labneh

Croquetas Iberico 7,50

ibericoham kroketjes met spicy kerrie dip

Berenjas fritas 6,00

gefrituurde aubergine met krokante knoflook, rode peper en mint

Sigara Böregi 7,00

börekrolletjes van bladerdeeg en gekruid gehakt met harissa en aioli

Albóndigas vegetariano 6,50

gebakken wortel-halloumi balletjes met dille en labneh

Croquetas Manchego 6,50

kaaskroketjes met geschaafde manchego en mosterd honing dipper

Calamares 7,00

gefrituurde kleine inktvisringen met citroen en aioli

Coliflor asado 6,00

kruidig gepofte bloemkool met dukah en tahin

Datiles 7,00

medjoul dadels uit de oven omwikkeld met buikspek

Falafel casero 7,00

huisgemaakte falafel in mini-pita met ingemaakte rode ui en tzatziki

Costillas 8,00

supermalse gerookte spareribbetjes op couscous met harissa

Gambas al ajillo 7,00

gamba's (body peeled) van de grill geserveerd in knoflookboter met spaanse peper

Ensalada de Remolacha 5,50

rode bieten salade met couscous en feta

Queso de Cabra con Apio 6,50

gepofte knolselderij met geitenkaas en honing geserveerd in taco van koolblad

Patatas bravas 5,50

gefrituurde aardappelpartjes met kerriemayonaise en harissa



Platos Principales

~ hoofdgerechten ~

“hoofdgerechten worden geserveerd met couscous, harissa en tomatensalade”

Tajine Pollo 16,50

traditioneel gerecht met gekruide kip, wortel, ras el hanout, abrikoos, kikkererwten, artisjokharten en gember

Costillas Morena 20,50

supermalse spareribs met gerookte paprikapoeder, geserveerd op couscous met eigen jus en harissa

Mechoui 22,50

langzaam gegaarde lamsschenkel met komijn en gerookte paprikapoeder in een tajine met mediterrane groenten

Paella 17,50

klassieke paella met chorizo, kip, gamba's, mosselen, saffraan en groenten, 25 minuten bereidingstijd

Ensalada de Gambas al ajillo 18,50

grote maaltijdsalade met gegrilde gemarineerde gamba's, parelcouscous en zontomaatjes

Zarzuela Valenciana 20,00

vis van de markt (wisselend) met stoof van tomaten, olijven, knoflook en peterselie

Moussaka 17,00

grieks ovengerecht met aubergine, courgette, aardappel, tomatensaus en bechamelsaus

Tajine Vegetariana 15,50

traditioneel gerecht met wortel, ras el hanout, kikkererwten, abrikoos, artisjokharten, gember en ingemaakte citroen



~ acompañamientos ~

“los te bestellen bijgerechten”

Patatas Fritos 4,00

friet met kerriemayonaise

Patatas Bravas 5,50

gefrituurde aardappeltjes met harissa en aioli

Postres

~ nagerechten ~

“hééééerlijk bij de koffie”

Pastel de Nata - zoet portugees bladerdeeggebakje met room, vanille en citroen 4,00

“43” on the rocks - huisgemaakte chocoladetruffels met licor 43 6,50

“zonder nagerecht is de avond niet compleet”

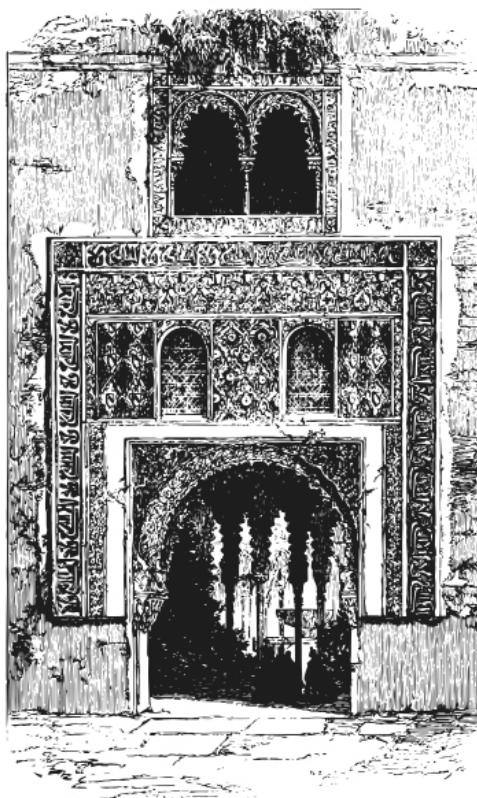
Churros - gefrituurde churros met chocolade saus 7,50

Crema Catalana - crème brûlée van vanille 7,50

Scroppino Sangria - verfrissend dessert van rode wijn, citroensorbetijs, likeur en vruchten 7,00

Baklava - huisgemaakte baklava met kruim van noten en kaneel met pistacheijs 7,00

Deliciosos Dulces - proeverij van bovenstaande nagerechten 10,00



Café, té, licores

~ lekker nog even iets na het eten ~

“koffie specialiteiten en digestieven”

Koffie / Espresso / Cafe Macchiato / Thee 2,60

Cappuccino / Cafe Latte 2,80

Dubbele Espresso / Latte Macchiato 3,80

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 7,00

Dutch coffee - raw jenever, koffie, slagroom 7,00

Spanish coffee - tia maria, koffie, slagroom 7,00

Italian coffee - amaretto, koffie, slagroom 7,00

Cuban coffee - rum, koffie, slagroom 7,00

French coffee - grand marnier, koffie, slagroom 7,00



“psv, likeuren en digestieven”

Limoncello 4,50

Grappa Moscato, Nonino 4,50

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