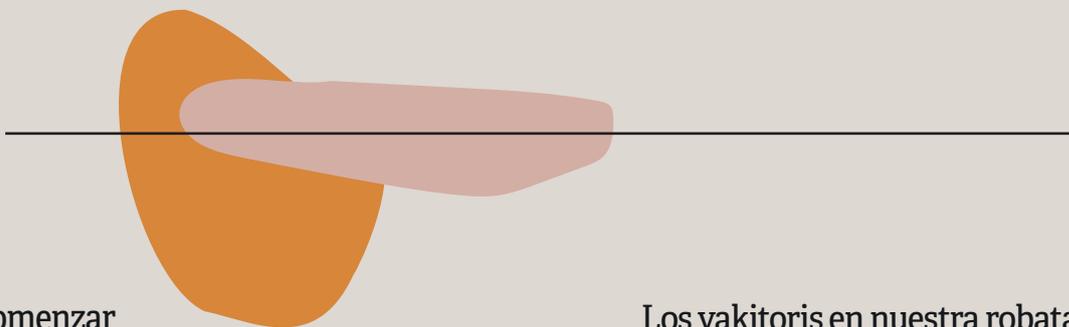


\*Siente el fuego: Una propuesta culinaria al carbón que te encenderá los sentidos \*



## Para comenzar

Ensalada de espárragos trigueros, acelgas y puerros a la brasa con pulpo ahumado aliñado con vinagreta al ajo tostado y pimentón de la Vera 18€

Ostra a la brasa con jugo de Kimchi y Yuzu al flambadou 5.20€/unid

Alcachofas y cogollos a la brasa con cecina, mantequilla noisette y aliñada con aceite de nueces 18.50€

Escalivada de verduras asadas con piñones, endivias braseadas, salmón ahumado y vinagreta de frambuesa 16.50€

Queso fundido de Guía (provoleta canaria) con pan hojaldrado al carbón 14€

Empanadilla de carne mechada al estilo Morro Colorao con chimi churri de tomates secos 4.50€/unid

Croqueta de pollo a la leña con pesto de cilantro 12€/6unid

Ensaladilla vitelo carbonato 15€

Tuétano asado con steak tartar y pico de gallo servido con pan hojaldrado al carbón 21€

## Los yakitoris en nuestra robata

/ técnica japonesa rozando el carbón Marabú

Contramuslo de Pollo de corral Yakitori 12€/3unid

Solomillo de ternera Teriyaki 13.80€/3unid

Cherne y pulpo marinado cajún con trufa y huevo de codorniz 15.50€/2unid

Gambón al curry verde 13.80€/5unid

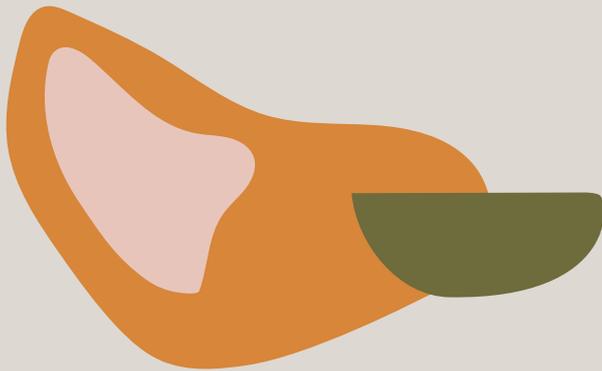
/ Acompañados con verduras orientales.



## Nuestras salchichas y chorizos hechas en Morro Colorado

Chorizo parrillero colorao	5€/unid
Salchicha parrillera clásica	5.20€/unid
Salchicha con trufa negra	7.80€/unid
Morcilla de arroz de Burgos	5.20€/unid

/ En este apartado te presentamos nuestros cortes de carne hechos a la parrilla, donde usamos un carbón marabú vegetal que deja aromas y sabores que te atraparán.



## Nuestros guño de la vaca frita para Argentina

Milanesa Extreme con huevos camperos, queso canario gratinado, salsa de tomates asados en leña, cecina y jamón ibérico.

1kg/36€  
/mínimo 2 personas

## Vaca

Lomo bajo de <b>ternera retinta</b> sin hueso	300gr/27.5€
<b>Lomo 8 costillas</b> sin hueso de ternera de <b>Ávila</b>	400gr/35€
<b>Entraña de añejo</b> , un corte que no puede faltar en una buena brasa	300gr/17.5€
<b>Rib-Eye</b> de vaca <b>Angus</b> madurada 25 días	300gr/35€
<b>Vacío de ternera charra</b> , una vaca muy especial	300gr/19€
<b>Solomillo</b> de novillo	250gr/21€
Entrecot de <b>Angus</b>	300gr/19.50€

## Nuestras carnes para compartir en mesa

<b>Lomo alto sin hueso Frisona</b> madurada 30 días que tiene tanto sabor como ternura	750gr/70€
<b>Tomahawk</b> de ternera	1.2 kg/90€
<b>T - Bone de Simmental</b> madurada 30 días	1 kg/80€
<b>Chuletón nacional de pasto</b> madurado 35 días	1.2 kg/90€

/ Todas nuestras carnes van acompañadas de papas fritas y pimientos asados.



Fuego y sabor :  
La combinación explosiva de nuestro restaurante al carbón.

## Otras carnes

Costilla de cerdo ibérico lacada al estilo Morro	18.80€
Mollejitas asadas al carbón con tocino	14.50€
Contramuslo de pollo de corral a la brasa	16.80€
Sorpresa de cerdo lacado a la cantonesa 250gr	18.50€
Magret de pato estilo cantonés 300gr	19.50€

## Pescados a la brasa

Pescado del día	24€
-----------------	-----

Nuestros espetos, técnica malagueña que no deja de sorprender

Sardinas	14€
Lubina canaria	22€
Gambones	14€
Pulpo	19.50€
Carabineros	36€

/ Acompañados de papas y tomates asados.

## Guarniciones extras y salsas

/ Todas nuestras brasas van acompañadas de pimiento asado, pero puedes elegir alguna más entre las que más te gusten:

Papa frita	4.50€
Papa o batata asada leña	4.50€
Yuca al carbón	4.50€
Wok de verduras de temporada con salsa asiática	6.50€
Cre moso de papa con mantequilla	4.50€
Puré de coliflor trufado	5.75€

## Salsas

Champiñones con jugo de carne	3.90€
Pimienta con jugo de buey	3.90€
Demi-glacé al vino tinto	3.90€
Foyot, la recomendada por Morro Colorao	3.90€
Bearnesa	3.90€



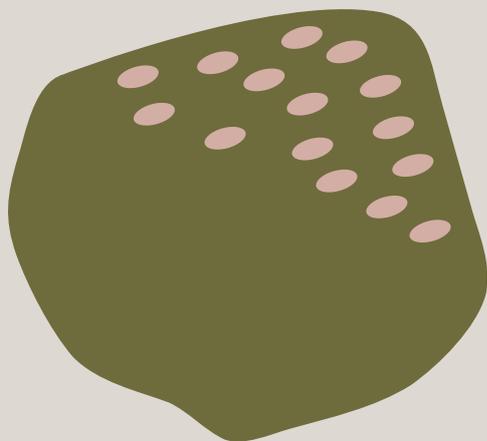
Fuego y sabor :  
La combinación explosiva de nuestro  
restaurante al carbón.

## Nuestros arroces a la leña hechos con naranja y sarmientos de Gran Canaria.

/ El arroz que utilizamos es grano de la Albufera seleccionado para nosotros por agricultores

El arroz de Morro "ODA AL COCHINO". Sorpresa lacada, lagarto y secreto	22.50€/pax
Arroz mixto de pollo de corral, gambones y choco	19.80€/pax
Paella valenciana	19.80€/pax
Arroz de pato, boletus y foie	23.50€/pax
Arroz del Senyoret	21€/pax
Arroz negro con Ali Oli	19.80€/pax
Arroz de carabinero y choco	34€/pax
Fideuá al Azafrán o negra (Senyoret)	21€/pax
Arroz a banda de pescado del día	22€/pax
Arroz de pulpo y atún rojo	23.5€/pax
Arroz con verduras de temporada y alcachofas	18.5€/pax

/ Elige si quieres más o menos caldo: seco, meloso o caldoso



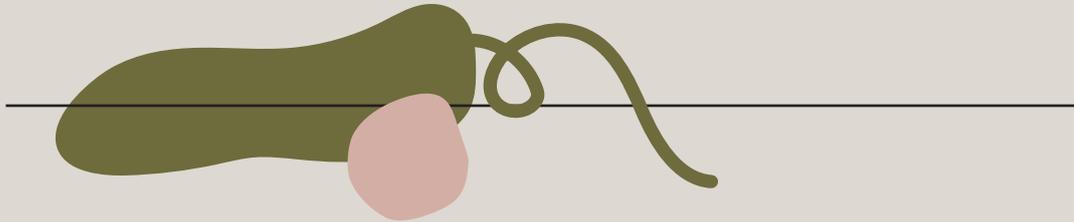
## Postres

Brochetas de Marshmallaw "Nubes" con bombones de chocolate helados	7€
Piña a la brasa con algodón de azúcar carbonizado, granizado de coco y sorbete de frambuesa	7€
Mouse de tres chocolates con "Carbón de Reyes"	6.80€
Tarta de queso ahumada con helado de frambuesa	6.80€
Nuestra Pauloua con sorbete de moras	6.80€
Melocotones a la brasa con ron Aldea, requesón, tomates caramelizados y helado de yogur	6.80€
Higos y manzana asada con crumble, cremoso de chocolate, peta-zeta y ralladura de cítricos	6.80€



Fuego y sabor :  
La combinación explosiva de nuestro restaurante al carbón.

\* Siente el fuego: Una propuesta culinaria al carbón que te encenderá los sentidos \*



## Vinos Morro / de la casa

Morro Colorao Tinto / A.O.C. Bordeaux	6.50€ / 36€
Morro Colorao Blanco // A.O.C. Bordeaux	6.50€ / 36€
Morro Colorao Rioja / D.O Rioja	4.50€ / 22€
Morro Colorao Verdejo / D.O Rueda	4.50€ / 22€

## Nuestros vinos para chateos

### Jerez

Fino caberrubia N.V / D.O Jerez- Xerés- Sherry /Palomino fino 7.50€

### Blancos canarios

Frontón de oro / D.O Gran Canaria	5.50€
Viñarda blanco / D.O La Palma	4.75€

### Tintos canarios

Tajinaste roble / D.O.P Islas Canarias	4.80€
--	-------

### Tintos nacionales

Latido de Sara / D.O Navarra	4.40€
El vigía de La Atalaya / D.O Almansa	4.50€
Cantos del norte / D.O Ribera del Duero	4.80€
Carmelo Rodero joven / D.O Ribera del Duero	4.50€
Sierra Cantabria / D.O.Ca Rioja	4.90€
Paco García / 6 meses / D.O.Ca Rioja	4.75€

### Blancos nacionales

Ailalá / D.O Ribeiro	4.90€
Pieles doradas / D.O Valencia	4.60€
Tierra blanco / D.O.Ca Rioja	4.50€
Fento / D.O Rías Baixas	4.90€

### Cavas y Champagnes

Raventós i Blanc Blanc de Blancs	6.50€
Sofía Cañizares brut Eco	6.80€
Baron Fuente Gran Reserva	12.50€
Baron Fuente Rosé	15.00€
Moet Brut Imperial	16.50€

## Espumosos

Trevejos Brut Nature / D.O Abona / Listan Blanco	28.50€
Raventós I Blanc Blanc De Blancs / Conca Del Riu Anoia / Macabeo	26.50€

## Champagne

Baron Fuente Grand Reserve	65€
Baron Fuente Rosé	70€
Veuve Clicquot yellow label	95€
Möet Brut Imperial	80€
Ruinart Brut	89€
Henriot Souverain Brut	110€

## Blancos Canarias

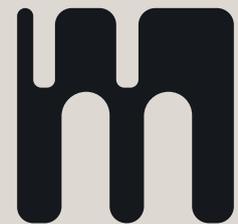
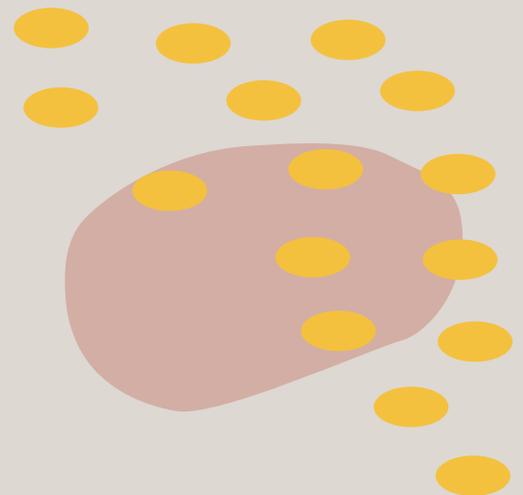
Mondalón Blanco / D.O Gran Canaria / Malvasía Y Albillo	30€
Frontón de Oro / D.O Gran Canaria / Albillo	28€
Tajinaste Seco Eco / D.O.P Islas Canarias / Listán Blanco	29€
Trenzado / D.O Valle De La Orotava / Listán Blanco	30€
Tierra Fundida " Los Topes" / Sin D.O El Sauzal / Listán Blanco Y Albillo Criollo	30€
Locartas Afrutado / D.O Valle De Güimar / Listán Blanco Y Moscatel	25€
Viñarda Blanco / D.O La Palma / Listán Blanco Y Albillo Criollo	28€
Rajadero Blanco / D.O La Gomera / Forastera Gomera	35€
Bermejo Seco / D.O Lanzarote / Malvasía	30€

## Cava

Sofía Cañizares Brut Eco / D. Cava / Macabeo Y Chardonay	26.50€
Dominio De La Vega Reserva Especial / D. Cava / Macabeo Y Chardonay	36€

## Generosos

Fino Caberrubia N. V / D. O Jerez- Xerés- Sherry / Palomino Fino	40€
--	-----



## Blancos Nacionales

Recuérdame / D.O Utiel Requena / Sauvignon Blanc	25€
Aucalá Blanco / D.O Terra Alta / Garnacha Blanca	25.50€
Ailalá / D. O Ribeiro// Treixadura	24.50€
Pieles Doradas / D. O Valencia / Macabeo	22€
Tierra Blanco / D. O Ca Rioja / Viura	22.50€
Fento/ D.O Rias Baixas / Albariño	23.50€
Algeira Brandán / D. O Ribeira Sacra / Godello	28.50€
Louamor// V. T Castilla Y León / Albillo	26.50€
Castillo De Monjardín Reserva / Chardonnay / D. O Navarra	35€
Louro// Godello / D. O Valdeorras	36.50€
Viñas Vellas De Constantina / Rias Baixas / Albariño	37.50€
Zárate El Palomar/ D. O Rias Baixas / Albariño	62€

## Tintos Canarias

Mogarén / D.O Gran Canaria / Listán Negro	31€
Ikewen / D.O Gran Canaria / Listán Negro / Listán Prieto / Listán Blanco	35€
Tajinaste Roble / D.O.P Islas Canarias / Listán Negro	28€
Agala Crianza / D.O Gran Canaria / Visariego Y Tintilla	46.50€
Can/ D.O Valle De La Orotava / Listán Negro Y Vijariego	46.50€
Frontón De Oro Malpaís / D.O Gran Canaria	25€

## Blancos Internacionales

Viuolo / Friuli / Pinot Grigio	27€
Quinta Carolina / D.O.C Douro / Malvasia	25.50€
Klipfel Sylvaner / A.O.C Alsace/ Sylvaner	28€
Villa Wolf Pinot Gris / Pfalz / Pinot Gris	28€
Man Vintners Padstal / Coastal Región Sudáfrica / Chardonnay	33€
Chateau Thieuley / A. O. C Bordeaux / Sauvignon Blanc	36€
Penfolds Koonunga Hills / Barossa Valley / Chardonnay	38.50€
Drouhin Laforet / A. O. C Bourgogne / Chardonnay	41€
Ropiteau Chablis / A. O. C Chablis / Chardonnay	55€



## Tintos Nacionales

Latido De Sara / D.O Navarra / Gamacha 22.50€

El Vigía De La Atalaya / D.O Almansa / Gamacha Tintorera 24.50€

Alaya Tierra / D.O Almansa / Gamacha Tintorera 43€

El Tiempo Que Nos Une / D.O Jumilla / Monastrell 24.50€

El Triángulo / V. T Cádiz Tintilla De Rota 28.50€

Almirez/ D.O Toro / Tinta De Toro 37€

Cantos Del Norte/ D.O Ribera Del Duero / Tempranillo, Gamacha, Albillo 25€

La Planta / D.O Ribera Del Duero / Tinta Fina 23€

Vizcarra 15 Meses / D.O Ribera Del Duero / Tinta Fina 29€

Matarromera Crianza / D.O Ribera Del Duero / Tempranillo 42€

Finca Resalso / D.O Ribera Del Duero / Tinta Fina 25€

Carmelo Rodero Jouen / D. O Ribera Del Duero / Tempranillo 23.50€

Carmelo Rodero Reserva / D. O Ribera Del Duero / Tempranillo 52€

## Tintos Internacionales

Elemento Douro / D.O.C Douro 37.50€

Les Abeilles / A.O.C Côte Du Rhône / Gamacha 29.50€

Rouge Bordeaux Superior / A.O.C Bordeaux Superior / Merlot 28.50€

Perez Cruz Reserva / D.O Valle De Maipo / Cabernet Sauvignon 32€

Hermanos / Salta-Argentina / Malbec 33.50€

Tyrell's Old Winery Shiraz / Shiraz / Hunter-Valley-Australia 29€

Arzuaga Crianza / D.O Ribera Del Duero / Tempranillo Y Cabernet Sauvignon 40€

Pago De Carraovejas / D.O Ribera Del Duero / Cabernet Sauvignon Y Merlot 72€

Cortijo De Los Aguilares / D.O Sierras De Málaga / Tempranillo 26.50€

Sierra Cantabria / D.O.Ca Rioja / Tempranillo 29€

Paco García / 6 Meses / D.O.Ca Rioja / Tempranillo Y Gamacha 23.50€

La Montesa/ D.O.Ca Rioja / Gamacha 29€

Imperial Reserva / D.O.Ca Rioja / Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Gamacha 45€

Muga Crianza / D.O. Rioja / Tempranillo 37.50€

Suzzane / D.O.Ca Rioja / Gamacha 65€

Belisario / D.O.Ca Rioja / Tempranillo 80€

Abadia Retuerta Selección Especial / V. T Castilla Y León/ Sirah 52€

Vizcarra Merlot / V. T Castilla Y León / Merlot 55€

Mauro / V. T Castilla Y León / Tempranillo Y Syrah 65€

## Rosados

Mondalón rosado / Listán negro / D.O Gran Canaria 29.50€

Ochoa de lágrima / Gamacha, Merlot, Cabernet Sauvignon/ D.O Navarra 25€

## Dulces

Ochoa Moscatel / Moscatel / D.O Navarra 6.50€ / 29€

Tajinaste Tinto Dulce / Vijariego / D.O Valle De La Orotava 6.90€ / 30€

Nieport Ruby / Variedades Portuguesas / D.O.C Porto 6.90€ / 29.50€