

MORSI

COMIDA | FOOD

PIZZAS



♥ MARGHERITA 🌱🌱🌱 19

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y hojas de albahaca

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil leaves

♥ HEALTHY CR7 🌱🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, queso de cabra, alcachofas confitadas, portobello a las hierbas y cebolla roja

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, confit artichokes, herbs suated portobello and red onion

ARGENTINA 🌱🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, provolone, salchicha criolla y pollo chimichurri

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, provolone, fresh criollo sausage and chimichurri chicken

LEONESA 🌱🌱🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, Idiazabal, cecina ahumada madurada, rúcula, aceite de albahaca, parmesano y pimienta Sichuán

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Idiazabal cheese, matured smoked cecina, arugula, basil oil, parmesan and Sichuan pepper

MEDITERRÁNEA 🌱🌱🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, pesto rosso, salame italiano, aceituna Kalamata y berros

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, pesto rosso, italian salame, Kalamata olive and watercress

PICANTE 🌱🌱🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, queso de oveja curado, spianata picante, nduja, miel, salsa brava

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, aged sheep cheese, spicy spianata, nduja, honey, brava sauce

PORCHETTA 🌱🌱 21

Base de salsa pimienta suave, mozzarella fior di latte, queso scamorza, pochetta a baja temperatura y tomillo

Soft pepper sauce, mozzarella fior di latte, scamorza cheese, slow cooked porchetta and thyme

PULLED TEXAS BBQ 🌱🌱 21

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, salsa de gorgonzola, nuestro pulled pork, barbacoa ahumada y cebolla crujiente

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola sauce, homemade pulled pork, smoked bbq and crispy onion

THE G.O.A.T 🌱🌱 21

Salsa ligera de salvia, mozzarella fior di latte, queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula y salchicha italiana

Fine sage sauce, mozzarella fior di latte, goat cheese, caramelized onion, rocket, and Italian sausage

TRUFADELLA 🌱🌱 22

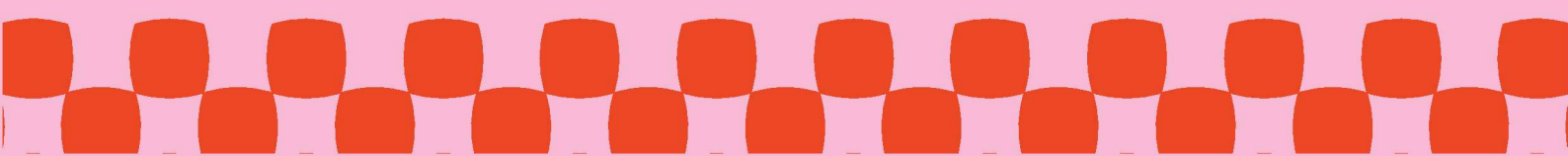
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, burrata, tartufata y mortadela de pistacho D.O.P

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, burrata, truffle sauce and pistachio mortadella

Los platos señalados con (V) son vegetarianos o veganos | Dishes marked with (V) are vegetarian or vegan

Tiene a su disposición la información de alérgenos si así lo necesita | Allergen information is available if you need it

Todos los precios tienen el IVA incluido | All prices include VAT



MORSI

COMIDA | FOOD

NO TODO ES PIZZA... NOT EVERYTHING IS PIZZA...

MORTADELA PISTACHO 🍷🌱🌿🌱 16

DOP

Chutney de mango y focaccia artesana a las hierbas

Pistachio mortadela, mango chutney and artisan herbs focaccia

♥ ENSALADA DE BURRATA 🌱🌱🌱🌱 18

Dos quinoas con melocotón y edamame

Quinoa, peach, edamame burrata salad

STEAK TARTAR DE VACA 24

MADURADA 🍷🌱🌱🌱🌱

En aliño asiático casero

Dry aged steak tartare in a homemade asian dressing

JAMÓN IBÉRICO 🍷 33

acompañado de pan cristal y tomate rallado

iberian ham, grated tomato and roasted bread

♥ PROVOLONE ASADO 🌱🌱 18

Con tomatitos confitados al fuego, creme fraiche y aceite de albahaca

Roasted provolone flame confit tomatoes, basil oil and crème fraiche

TRADICIONAL CARBONARA 20

CON GUANCIALE 🌱🌱🍷

Rigatoni fresco al huevo con yema de huevo, guanciale, pimienta negra y pecorino

Fresh egg rigatoni with egg yolk, guanciale, black pepper and pecorino

CANELÓN XL 🍷🌱🌱🌱 22

De ragú de ossobuco, ligera salsa de gorgonzola y gel de albahaca

Ossobuco ragu XL cannelloni, gorgonzola slight sauce and basil gelle

SALMÓN TERIYAKI 🍷🌱🌱🌱 22

Sobre arroz salvaje con verduritas a fuego
Teriyaki on wild rice with stir-fried vegetables

RISOTTO DE PULPO Y AZAFRÁN 27

Risotto cremoso al azafrán y pulpo a la brasa

Creamy saffron risotto and fire octopus

MILANESA DE CHULETA DE TERNERA 🍷🌱 34

Veal chop milanese

SOLOMILLO ROSSINI 🌱🌱🌱 38

Solomillo de vaca madurada, coronado con escalope de foie fresco, finas láminas de champiñón y demiglace

Aged beef sirloin, fresh foie, finely sliced mushrooms and demiglace

POSTRES DESSERTS

TIRAMISIUUU CR7 🍷🌱🌱🌱🌱 9

Esfera de tiramisú, bizcocho aireado de café y ganache de Baileys

Tiramisu sphere, air coffee cake and Baileys ganache

TARTA DE QUESO 🍷🌱🌱 9

Basque cheesecake

COULANT DE PISTACHIO 🍷🌱🌱🌱 9

Con helado de chocolate blanco

Pistachio coulant with White chocolate ice cream

Servicio de pan artesano y aperitivo 3 € por persona

Appetizer and artisan bread service 3 € per person

♥ Los platos marcados son vegetarianos o veganos.

Marked dishes are vegetarian or vegan.

Todos los pescados y mariscos que se utilizan en este establecimiento están congelados previamente a -20° durante 48 horas, según exige el Real Decreto 1420/2006

All fish used in this establishment are previously frozen at -20° for 48 hours, as required by Royal Decree 1420/2006.

MORSI

ALÉRGENOS | ALLERGENS

DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS		SULFIDE AND SULFUR DIOXIDE
HUEVOS		EGGS
CRUSTÁCEOS		CRUSTACEANS
MOLUSCOS		MOLLUSCS
PESCADO		FISH
SÉSAMO		SESAME
SOJA		SOY
FRUTOS DE CASCARA		NUTS
GLUTEN		GLUTEN
APIO		CELERY
MOSTAZA		MUSTARD
LACTEOS		MILK
CACAHUETES		PEANUTS
ALTRAMUZ		LUPINE

MORSI

BEBIDAS | DRINKS

CERVEZAS Y SIDRA BEER AND CIDER

BARRIL | DRAFT

Doble Mahou clásica	5
Mahou clásica pinta	7
Doble Stella Artois	5
Stella Artois pinta	7

BOTELLA | BOTTLE

Mahou 5*	6
Mahou 5* Sin Gluten	6
Mahou 0.0 Tostada	6
Corona	6
Heineken	6
Birra Moretti	6
Franciskaner	7
Alhambra Reserva	7
All Day IPA	7

AGUAS Y REFRESCOS WATERS AND SOFT DRINKS

Agua Solan de Cabras 50cl <i>Water Solan de Cabras 50cl</i>	4
Agua 1L <i>Still Water 1L</i>	5.5
Agua Vichy 50cl <i>Water Vichy 50cl</i>	4.5
Agua Ursu9 <i>Water Ursu9</i>	5
Refrescos <i>Soft Drinks</i>	4.5
Zumos <i>Juices</i>	6
Limonada casera <i>Homemade Lemonade</i>	5
Zumo de tomate preparado <i>Tomato juice</i>	7

CAFE Y TE COFFEE AND TEA

Espresso	3.5
Doble Espresso	4
Descafinado <i>Decaffeinated coffee</i>	3.5
Americano	3.5
Café con leche	4.5
Cappuccino	5
Carajillo	7
Té <i>Tea</i>	4
Colacao <i>Hot Chocolate</i>	4



MORSI

BEBIDAS | DRINKS

ESPIRITUOSAS SPIRITS

GINEBRAS | GINS

Seagrams	12
Malfy	14
Gin Mare	16
Martin Millers	16
Hendricks	16
Roku	18
G-Vine	18
Monkey 47	20
Puerto de Indias	12

WHISKEYS

Ballantines	12
Red Label	12
JW Black Label	14
Jameson	14
Bourbon Woodford	14
Hibiki	24
Chivas 18	26
Macallan 12	26

RON | RUM

Havana Club 3A	12
Havana Club 7A	16
Flor de Caña 12 años	18
Santa Teresa	14
Zacapa 23	20
Zacapa XO	26
Bacardi Blanco	12

VODKA

Stolichnaya 12€	12
Absolute Elyx 14€	14
Grey Goose 20€	20
Belvedere 20€	20

TEQUILA | TEQUILLA

Altos Blancos	12
Olmecca Chocolate	12
Patron Reposado	22
Siete Misterios (Mezcal)	22
Patron Añejo	26
Cien Malos Fresa	12

LICORES | LIQUORS

Baileys	6
Ruavieja Hierbas	6
Jägermeister	6
Licor 43	6

BRANDY

Carlos I	12
Remy Martin VSOP	16

APERITIVOS | APERITIFS

Fernet	10
Martini Rosso	10
Martini Bianco	10
Campari	10

VERMUT

Vistas de Madrid	5
Yzaguirre	5
Martínez Lacuesta	6
St. Petroni	6

Todos los precios tienen el IVA incluido
Prohibida la venta y el suministro de bebidas
alcohólicas a menores de 18 años.

*All prices include VAT
The sale and supply of alcoholic beverages to persons
under the age of 18 is not permitted.*

MORSI

VINOS | WINES

VINOS Y SANGRIAS WINES AND SANGRIAS

COPA | BOTELLA GLASS | BOTTLE



BLANCO | WHITE

Descomunal **6 28**
Verdejo | D.O. Rueda

Tres Olmos Sauvignon **7 34**
Sauvignon Blanc | D.O. Rueda

Castiñeira **7 34**
Albariño | D.O. Rías Baixas

Raimat Castell Chardonnay **8 36**
Chardonnay | D.O. Costers del Segre

TINTO | RED

Acantus **6 28**
*Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Castilla y Leon*

Azpilicueta Crianza **42**
Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja

Bocos Roble **8 34**
Tempranillo | D.O. Ribera del Duero

Honoro Vera **7 34**
Garnacha | D.O. Calatayud

Puente La Carolina Crianza **6 28**
Tempranillo | D.O. Rioja

ESPUMANTE | SPARKLING

Bach Frizzante Moscato **6,5 30**
Moscato | D.O Catalunya

Cava Prima Vides **8 30**
Macabeo, Parellada, Xarello | D.O Cava

Champagne Perrier Jouet Grand Brut **100**
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier |
A.O.C Champagne*

Champagne Mumm Grand Cordon **90**
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier |
A.O.C Champagne*

Champagne Mumm Grand Cordon Rosé **110**
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier |
A.O.C. Champagne*

ROSADO | ROSÉ

Hacienda Casa del Valle **6 28**
Merlot, Syrah | Castilla y Leon

VINOS GENEROSOS FORTIFIED WINES

COPA | GLASS

Macarena **6**
Manzanilla | D.O Jerez

Nectar Pedro Ximénez **6**
Pedro Ximénez (Dulce) | D.O. Jerez

SANGRIAS

COPA | JARRA GLASS | JUG



Blanca **8 24**
White

Tinta **8 24**
Red

Sangría de Cava **10 34**
Sparkling

Tinto de Verano **6 22**

MORSI

COCTELES | COCKTAILS

COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Athlete Lover 14

Aperol infused with dehydrated Strawberries, Peach Puree, Prosecco and Soda

Ballon D'Or 16

Absolute Vodka, Passion Fruit Mix, Egg White, Pineapple Juice, Lemon Juice and Vanilla

Champions Feelings 14

Dry Gin, Pineapple Juice, Blue Curacao, Coconut Syrup and Lime Juice

CR7 Lifestyle 14

Campari Vermouth, Strawberry Syrup, Lemon Juice and Grapefruit Tonic

Fair Play 14

Vodka, Melon Liqueur, Lemon juice, Egg White and Simple Syrup

Leyenda 14

Santa Teresa Rum, Luxardo Maraschino, Pineapple Juice, Lemon Juice and Angostura Bitters

Pase Perfecto 14

Vodka, Triple Sec, Pepper Liqueur, Apple Juice, Lemon Juice and Mango Syrup Striker Mezcal

Perfect Penalty 14

Strawberry Liquor, Chocolate Tequilla, Espresso Coffee and Vanilla Syrup

Power Play 14

Strawberry Liquor, Chocolate Tequilla, Espresso Coffee and Vanilla Syrup

Remontada 14

Cachaça, Basil Syrup, Triple Sec, Orange Juice and Grenadine Syrup

Ronaldo Kick Shot 14

Jack Daniel's Fire, Apple Juice, Lemon Juice, Egg whites

Speed Rush 14

Dry gin, White Martini, Cucumber Cordial, Lemon Juice and Elderflower Syrup

Sport Hero 14

Dry Gin, Elderflower Syrup, Freshly Squeezed Lemon and Apple Juice

Striker Mezcal 16

Mezcal, Egg White, Pepper Liqueur, Agave Syrup, Honey and Lemon Juice

Tiro Libre 14

Kraken Rum, Pepper Liqueur, Passion Fruit Purée, Lime Juice, Almond Syrup and Angostura Bitters

Victory Zone 14

Bourbon Whiskey, Truffle Oil, Luxardo Maraschino

COCTELES CLASICOS CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz 14

Bloody Mary 14

Caipirinha 14

Cosmopolitan 14

Daiquiri 14

Dry Martini 14

Espresso Martini 14

Mai Tai 14

Manhattan 14

Margarita 14

Mojito 14

Moscow Mule 14

Old Fashioned 14

Paloma 14

Piña Colada 14

Pornstar Martini 14

Sex on the beach 14

St. Petroni Spritz 14

MOCKTAILS

Descubre todos nuestro mocktails sin alcohol en el QR.

Non-alcoholic mocktails on the QR code..

Todos los precios tienen el IVA incluido
Prohibida la venta y el suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

All prices include VAT
The sale and supply of alcoholic beverages to persons under the age of 18 is not permitted.