

Fata Morgana

RESTAURANTE · PIZZERÍA · BRASERIA

Pizzas en horno de leña * Cocina mediterránea



977 460 707

 www.pizzeriafatamorgana.com

 Plaça del club Nàutic · L'Ampolla

La Fata Morgana fue creada en 2003 por dos amigos calabreses (Sur de Italia), Giuseppe y Saverio.

Dieron ese nombre al restaurante en referencia a un fenómeno de espejismo que ocurre cerca de su ciudad de Reggio Calabria. En el estrecho de Messina, entre Italia y Sicilia, cuando se reúnen las condiciones climatológicas, se puede observar este fenómeno que llaman «Fata Morgana» (de la Hada Morgana). Se refleja en el cielo partes de la costa y de la ciudad de Catania.

En 2005, Max de origen francés, amigo de Giuseppe y Saverio, cogió la titularidad del restaurante. Apoyado por sus amigas Ana en cocina y Marta de camarera, abrieron por primera vez el Restaurante todo el año. Con los años vinieron más compañeros para formar el gran equipo de la Fata.

A nivel culinario, la Fata Morgana siempre fue considerada como una pizzería de calidad, trabajando en la pura tradición italiana: masa fresca estirada a mano y horno de leña. Con los años se desarrolló una carta amplia a base de productos frescos y de calidad, privilegiando la proximidad. Nuestra visión de futuro es poner en plato la comida más sana y gustosa posible, trabajando con las filiales de agricultura integrada y de crecimiento natural.

Aprovecho esta introducción para agradecer a toda nuestra clientela su confianza y cariño dado a lo largo de estos años. Esperemos que estos vínculos fuertes duren mucho más.

Max y todo el equipo de la Fata.



Menús



Menú "Xiquets"

13€

Costillas de cordero
Hamburguesa de ternera
Nuggets de pollo o Alitas fritas
Espagueti Carbonara o Boloñesa
Pizza Margarita o Jamón York
(pizzas solo por las noches)
Postre (Calippo, Twister, Tarrina o
cucurucho de una bola)
1 refresco o agua



Menú Especial

28€

Ensalada Mixta
Mejillones al vapor o a la Marinera
Melón con jamón serrano
Paella Marinera (minimum 2 pers.)
Lubina
Dorada
Entrecot de ternera
Postre de la casa
Pan y café





Menú Gastronómica

35€

Tostadas de salmón y anguila ahumada
Ensalada Caprese (tomate, mozzarella de vaca, rucula y orégano)
Surtido ibérico acompañado de pan tostado, tomate y ajo
Mejillones al vapor o a la Marinera
Gambas a la plancha
Carpaccio de bacalao
Carpaccio de solomillo de ternera
Chipirones fritos
Calamares a la Romana
Lenguado
Atún rojo
Entrecot
Magret de pato
Postre de la casa
Pan y café







Tostada de salmón ahumado (unidad)

-  Torrada de salmó fumat (unitat)
-  Toast de saumon fumé (unité)
-  Smoked salmon toast (unit)
-  Toast mit Räucherlachs (Einheit)





2,50 €

Tostada de anguila ahumada (unidad)

-  Torrada d'anguila fumada (unitat)
-  Toast d'anguille fumée (unité)
-  Smoked eel toast (unit)
-  Toast mit Räucheraal (Einheit)

2,50 €





Tostada de foie gras de pato (unidad)

-  Torrada de foie gras d'ànec (unitat)
-  Toast de foie gras de canard (unité)
-  Duck foie gras toast (unit)
-  Toast mit Entenleber (Einheit)

2,50 €







Pimentones del padrón fritos

-  Pebrots del padró fregits
-  Piments doux frits
-  Sweet fried peppers
-  Kleine grüne Paprika

5,50 €





Patatas Bravas

Patatas fritas caseras con alioli picante

-  Patates fregides casolanes amb allioli picant
-  Frites maison avec aïoli piquant
-  Potatoes with spicy garlic mayonnaise
-  Bratkartoffeln mit Knoblauch-sauce





6,50 €

Mejillones al vapor

-  Musclos al vapor
-  Moules à la vapeur
-  Steamed mussels
-  Gedämpft Muscheln





10,00 €

Mejillones a la Marinera

-  Musclos a la marinera
-  Moules marinière
-  Mussels marinera
-  Muscheln a la marinera

11,00 €





Almejas al vapor

-  Cloïsses al vapor
-  Palourdes à la vapeur
-  Steamed clams
-  Gedämpft Venusmuscheln

14,00 €

Sepia troceada

Sepias troceadas con aceite de oliva, ajo y perejil

-  Sípies trossejades amb oli d'oliva, all i julivert
-  Seiches coupées en morceaux avec l'huile d'olive, ail et persil
-  Sliced cuttlefish with olive oil, garlic and parsley
-  Tintenfisch gegrillt mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie





13,00 €





Chipirones fritos





13,00 €

-  Calamarsets fregits
-  Petits calamars frits
-  Small fried squids
-  Kleine Calamares frittiert







Calamares a la Romana caseros

15,00 €

-  Calamars a la romana casolà
-  Calamars à la romaine maison
-  House fried squid rings in batter
-  Calamares Römische Art





Pulpo a la Gallega

15,00 €

-  Pop a la gallega
-  Le poulpe à la Galicienne
-  The Galician octopus
-  Der Galicischen Krake

Gambas Nº1 a la plancha (con salsa rosa)





15,00 €

-  Gambes a la planxa amb salsa rosa
-  Grosses crevettes au grill servi avec une sauce à part
-  Grilled prawns with sauce
-  Gegrillten Garnelen mit Sauce







Carpaccio de bacalao

14,00 €

- Bacalao, tomate, ajo, cebolla y aceite de oliva*
-  Bacallà, tomàquet, all, ceba i oli d'oliva
 -  Morue, tomate, ail, oignon et huile d'olive
 -  Salt-cod, tomato, garlic, onion and olive oil
 -  Stockfish, Tomato, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl





Carpaccio de salmón y langostinos

14,00 €

- Salmón, langostinos, limón, alcaparras y hojas de roble*
-  Salmó, llagostins, llimona, tàperes i fulles de roure
 -  Saumon, langoustines, citron, câpres et feuilles de chêne
 -  Salmon, Dublin bay prawn, lemon, capers and lettuce
 -  Rohes Lachsfilet, Langusten, Zitrone, Kapern und Salat

Carpaccio de solomillo de ternera





14,00 €

- Solomillo de ternera, rúcula y parmesano*
-  Filet de vedella, rúcula i parmesà
 -  Tournedos de bœuf, roquette et parmesan
 -  Beef filet, rocket salad and parmesan
 -  Rohes Rindfilet, Rucculablätte und Parmesan



Melón con jamón reserva

10,00 €





-  Meló amb pernil de reserva
-  Melon au jambon fumé
-  Melon with cured ham
-  Melone mit Schinken



Aguacate

14,50 €

Aguacate relleno con atún y mayonesa, surimi, salmón ahumado, tomate cherry, huevo, olivas negras y perejil

-  Alvocat farcit amb tonyina i maionesa, surimi, salmó fumat, tomàquet cherry, olives negres i julivert
-  Avocat farci avec thon mayonnaise, surimi, saumon fumé, tomates cerise, œuf, olives noires et persil
-  Avocado stuffed with tuna and mayonnaise, surimi, smoked salmon, cherry tomatoes, egg, black olives and parsley
-  Avocado gefüllt mit Thunfisch und Mayonnaise, Surimi, geräucherter Lachs, Cherry Tomaten, Ei, schwarze Oliven und Petersilie







Tartare de atún rojo o Tartare de salmón

16,00 €

Atún rojo o salmón, cebolla, perejil, cebollino, alcaparras y lima verde.

Servido con tostadas y mostaza de Dijon





-  Tonyina vermella o salmó, ceba, julivert, tàperes i llima verda. Servit amb torrades i mostassa de Dijon
-  Thon rouge ou saumon, oignon, persil, ciboulette, câpres et citron vert. Servis avec toasts et moutarde de Dijon
-  Bluefin tuna or salmon, onion, herbs, capers and green lemon. Served with toasts and mustard of Dijon
-  Roter Thunfisch oder Lachs, Zwiebeln, Rucculablättele und Limette. Serviert mit Toast und Dijon-Senf



Surtido de Ibéricos

15,00 €





Salchichón, chorizo, lomo, jamón, pan y tomate

-  Sortit d'ibèrics: fuet, xoriço, llom, pernil, pa i tomàquet
-  Saucisson, chorizo, échine de porc fumé, jambon fumé, pain et tomate
-  Pork sausage, spicy red sausage, pork loin, cured ham, bread and tomato
-  Kalterfleischsteller mit Brut und Tomaten

Surtido de Quesos

15,00 €





Queso de cabra, Roquefort, Parmesano, Queso curado de oveja y Brie

-  Formatge de cabra, Roquefort, Parmesà, Formatge curat d'ovella i Brie
-  Fromage de chèvre, Roquefort, Parmesan, Fromage de brebis et Brie
-  Goat cheese, Roquefort, Parmesan, sheep cheese and Brie
-  Ziegenkäse, Roquefort, Parmesan, Schafskäse und Brie

Surtido del Mar

15,00 €





Carpaccio de bacalao y tostada de salmón, anguila y boquerones

-  Sortit del mar amb carpaccio de bacallà i torrades de salmó, anguila i seitóns
-  Carpaccio de morue et toasts de saumon fumé, anguille fumée et anchois
-  Carpaccio of cod and smoked salmon toast, smoked eel toast and anchovy toast
-  Carpaccio von Kabeljau und Toast mit Lachsbrötchen, Toast mit Geräucherter Aal und Toast mit Sardellen

Surtido de Pato

15,00 €





Ensalada de mollejas, magret de pato ahumado, foie gras y tostadas

-  Amanida de pedrers, magret d'ànec fumat, foie gras i torrades
-  Salade de gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras et toasts
-  Salad with duck gizzards, smoked duck breast, foie gras and toast
-  Salat mit Ente Muskelmagen, geräucherte Entenbrust, Entenleber und Toast



Ensalada Verde

Ensalada variada, tomate, cebolla y aceitunas





-  Amanida variada, tomàquet, ceba i olives
-  Salade variée, tomate, oignon et olives
-  Lettuce, tomato, onion and olives
-  Salat, Tomaten, Zwiebeln und Oliven

7,50 €



Ensalada Caprese





Tomate, mozzarella de vaca, rúcula y orégano

-  Tomàquet, mozzarella de vaca, ruca i orenga
-  Tomate, mozzarelle de bufflonne, roquette et origan
-  Tomato, buffalo mozzarella, rocket salad and oregano
-  Tomaten, Büffelmozzarella, Rucculablätte und Oregan

9,50 €

Ensalada Mixta (nueva versión)

Ensalada variada, maíz, atún, tomate, cebolla tierna, pimiento rojo, huevo duro, pepino y aceitunas





-  Amanida variada, blat de moro, tonyina, tomàquet, ceba tendra, pebrot roig, ou dur, cogombre i olives
-  Salade variée, maïs, thon, tomate, oignon jeune, poivron rouge, œuf dur, concombre et olives
-  Mixed salad, corn, tuna, tomato, onion, red pepper, egg, cucumber and olives
-  Gemischter Salat, Mais, Thunfisch, Tomaten, Zweibeln, Roter Paprika, Ei, Gurke und Oliven

11,00 €



Ensalada del Huerto

Ensalada variada, tomate, maíz, cebolla, espárragos, pepino, zanahoria, perejil y aceitunas





-  Amanida variada, tomàquet, blat de moro, ceba, espàrrecs, cogombre, pastanaga, julivert i olives
-  Salade variée, tomate, maïs, oignon, asperges, concombre, carottes râpées, persil et olives
-  Lettuce, tomato, corn, onion, asparagus, cucumber carrot, parsley and olives
-  Salat, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Spargel, Gurke, Karotte, Petersilie und Oliven

11,00 €



Ensalada Catalana





Ensalada variada, tomate, maíz, cebolla, pimiento rojo, jamón serrano, chorizo, huevo duro y aceitunas

-  Amanida variada, tomàquet, blat de moro, ceba tendra, pebrot roig, pernil salat, xoriço, ou dur i olives
-  Salade variée, tomate, maïs, oignon, poivron rouge, jambon de montagne, chorizo, œuf dur et olives
-  Lettuce, tomato, corn, onion, red pepper, cured ham, spicy red sausage, egg and olives
-  Salat, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Roter Paprika, Trockenschinken, Paprikawurst, Ei und Oliven

11,00 €

Ensalada Mediterranea

Ensalada variada, tomate, maíz, cebolla, atún, salmón, boquerones y aceitunas

-  Amanida variada, tomàquet, blat de moro, ceba tendra, tonyina, salmó, seitóns i olives
-  Salade variée, tomate, maïs, oignons, thon, saumon fumé, anchois au vinaigre et olives
-  Lettuce, tomato, corn, onions, tuna, smoked salmon, anchovies in vinegar and olives
-  Salat, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Thonfisch, Räucherlachs Sardellen und Oliven





12,00 €





Margarita

Tomate y mozzarella





-  Tomàquet i mozzarella
-  Tomate et mozzarelle
-  Tomato and mozzarella
-  Tomato und Mozzarella



10,00 €

Jamón York

Tomate, mozzarella y jamón york





-  Tomàquet, mozzarella i pernil dolç
-  Tomate, mozzarella et jambon blanc
-  Tomato, mozzarella and boiled ham
-  Tomato, Mozzarella und Schinken



11,50 €

Diablesa

Tomate, mozzarella, chorizo y pimentón





-  Tomàquet, mozzarella, xoriço i pebre vermell
-  Tomate mozzarella, chorizo et piments
-  Tomato, mozzarella, spicy red sausage and paprika
-  Tomato, Mozzarella und Paprikawurst



11,50 €

Mar y montaña

Tomate, mozzarella, atún, aceitunas negras y cebolla





-  Tomàquet, mozzarella, tonyina, olives negres i ceba
-  Tomate, mozzarella, thon, olives noires et oignon
-  Tomato, mozzarella, tuna, black olives and onion
-  Tomato, Mozzarella, Thonfisch, Oliven und Zwiebeln



12,00 €

3 Quesos

Tomate, mozzarella, queso azul francés y emmental





-  Tomàquet, mozzarella, formatge blau francès i emmental
-  Tomate, mozzarelle, bleu et emmental
-  Tomato, mozzarella, French blue cheese and emmental
-  Tomato, Mozzarella, Blauschimmelkäse und Emmentaler Käse



12,00 €

Napolitana

Tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras





-  Tomàquet, mozzarella, anxoves i tàperes
-  Tomate, mozzarella, anchois et câpres
-  Tomato, mozzarella, anchovies and capers
-  Tomato, Mozzarella, Sardellen und Kapern



12,00 €

Hortelana

Tomate, mozzarella, maíz, alcachofas, champiñones, cebolla y rúcula

-  Tomàquet, mozzarella, blat de moro, carxofes, xampinyons, ceba i ruca
-  Tomate, mozzarelle, maïs, artichauts, champignons, oignons et roquette
-  Tomato, mozzarella, corn, artichokes, mushrooms, onions and rocket salad
-  Tomato, Mozzarella, Mais, Artischocken, Champignons, Zwiebeln und RucculaBlätter



12,00 €



4 Estaciones

12,00 €



Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas y aceitunas negras

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, carxofes i olives negres

Tomato, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts et olives fourrées

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and black olives

Tomato, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven

Calzone

12,00 €



Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y aceite de oliva

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons i oli d'oliva

Tomato, mozzarella, jambon blanc, champignons et huile d'olive

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and olive oil

Tomato, Mozzarella, Schinken, Champignons und Olivenöl

Boloñesa

12,00 €



Tomate, mozzarella, carne picada, cebolla y pimientos

Tomàquet, mozzarella, carn picada, ceba i pebrots

Tomato, mozzarella, viande hachée, oignons et poivrons

Tomato, mozzarella, sliced meat, onions and pepper

Tomato, Mozzarella, Rindfleisch, Zwiebeln und grüner Paprika

Carbonara

12,00 €



Tomate, mozzarella, salsa carbonara, cebolla y pimientos

Tomàquet, mozzarella, salsa carbonara, ceba i pebrots

Tomato, mozzarella, sauce carbonara, oignons et poivrons

Tomato, mozzarella, Carbonara sauce, onions and pepper

Tomato, Mozzarella, Carbonara-sauce, Zwiebeln und grüner Paprika

Marinera

12,50 €



Tomate, mozzarella, mejillones y gambas

Tomàquet, mozzarella, musclos i gambes

Tomato, mozzarella, moules et crevettes

Tomato, mozzarella, mussels and shrimps

Tomato, Mozzarella, Muscheln und Crevetten

Parmesana

12,50 €



Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y parmesano

Tomàquet, mozzarella, pernil salat, ruca i parmesà

Tomato, mozzarella, jambon de montagne, roquette et parmesan

Tomato, mozzarella, mountain ham, rocket and parmesan

Tomato, Mozzarella, Trockenschinken, Rucculablätter und Parmesan

Mejicana

12,50 €



Tomate, mozzarella, pollo de corral, berenjena, pimiento rojo y pimentón

Tomàquet, mozzarella, pollastre, albergínies, pebrots i pebre vermell

Tomato, mozzarella, poulet fermier, aubergine, poivrons et piment





Tomato, mozzarella, chicken, aubergine and peppers and paprika

Tomato, Mozzarella, Huhn, Geröstete Auberginen und Paprika



Cascanueces

Tomate, mozzarella, queso de cabra, nueces y miel de romero





-  Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, nous i mel de romaní
-  Tomate, mozzarelle, fromage de chèvre, noix et miel de romarin
-  Tomato, mozzarella, goat cheese, walnuts and romarin honey
-  Tomato, Mozzarella, Ziegen-Käse, Nuss und Romarin-Honig

12,50 €



Vegana

Tomate, maíz, alcachofas, berenjena, champiñones, cebolla, pimientos y rúcula





-  Tomàquet, blat de moro, carxofes, albergines, xampinyons, ceba, pebrots i ruca
-  Tomate, maïs, artichauts, aubergines, champignons, oignons, poivrons et roquette
-  Tomato, corn, artichokes, aubergine, mushrooms, onions, peppers and rocket salad
-  Tomato, Mais, Artischocken, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Paprika und RucculaBlätter

12,50 €



Campesina

Tomate, mozzarella, beicon, cebolla, pimientos y queso de cabra





-  Tomàquet, mozzarella, bacó, ceba, pebrots i formatge de cabra
-  Tomate, mozzarella, bacon, oignons, piments et fromage de chèvre
-  Tomato, mozzarella, bacon, onions, pepper and goat cheese
-  Tomato, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, grüner Paprika und Ziegen-Käse

13,00 €



Barbacoa

Tomate, mozzarella, boloñesa, beicon, salsa barbacoa, cebolla y pimientos





-  Tomàquet, mozzarella, bolonyesa, bacó, salsa barbacoa, ceba i pebrots
-  Tomate, mozzarella, bolognaise, bacon, sauce barbecue, oignons et poivrons
-  Tomato, mozzarella, Bolognese, bacon, barbecue sauce, onions and peppers
-  Tomato, Mozzarella, Rindfleisch, Speck, Barbecue Sauce, Zwiebeln und grüner Paprika

13,00 €



Calzone del Delta

Tomate, mozzarella, atún, anchoas, gambas, nata y aceite de oliva





-  Tomàquet, mozzarella, tonyina, anxoves, gambes, nata i oli d'oliva
-  Tomate, mozzarella, thon, anchois, crevettes, crème fraîche et huile d'olive
-  Tomato, mozzarella, tuna, anchovies, prawns, cream and olive oil
-  Tomato, Mozzarella, Thonfish, Sardellen, Crevetten, Rahm und Olivenol

13,50 €



Calzone al salmón

Tomate, mozzarella, salmón, nata, champiñones, ajo, perejil y aceite de oliva

-  Tomàquet, mozzarella, salmó, nata, xampinyons, all, julivert i oli d'oliva
-  Tomate, mozzarella, saumon, crème, champignons, ail, persil et huile d'olive
-  Tomato, mozzarella, salmon, cream, mushrooms, garlic, parsley and olive oil
-  Tomato, Mozzarella, Lachs, Rahm, Champignons, Knoblauch, Petersilie und Olivenol





13,50 €





Spaguetti Carbonara

Con beicon, huevo y nata





-  Amb bacó, ou i nata
-  Avec bacon, œuf et crème fraîche
-  With bacon, egg and cream
-  Mit Speck, Ei und Rahm



11,50 €

Spaguetti Boloñesa

Con tomate, carne picada y especias





-  Amb tomàquet, carn picada i espècies
-  Avec tomate, viande hachée et épices
-  With tomato, sliced meat and spices
-  Mit Tomatenmark, Hackfleisch und Gewürze



11,50 €

Spaguetti Frutti di mare

Con gambas, mejillones, salsa al vino y especias





-  Amb gambes, musclos, salsa de vi i espècies
-  Avec crevettes, moules, sauce au vin et épices
-  With prawns, mussels, wine sauce and spices
-  Mit Crevetten, Muscheln, Weinesauce und Gewürze



13,50 €

Tagliatelli al Pesto casero

Con salsa de albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, nueces y parmesano





-  Amb salsa d'alfàbrega, all, oli de oliva, pinyons, nous i parmesà
-  Avec sauce au basilic, ail, huile d'olive, pignons, noix et parmesan
-  Sauce with basil, garlic, olive oil, pine nuts, walnuts and parmesan
-  Mit Sauce aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne, Walnüsse und Parmesan



12,00 €

Tagliatelli a la Boscaïola

Con salsa de champiñones frescos





-  Amb salsa de xampinyons frescos
-  Avec sauce aux champignons frais
-  With fresh mushrooms sauce
-  Mit frische Champignon-sauce



12,00 €

Tagliatelli al Salmón





Con salmón i nata

-  Amb salmó i nata
-  Avec saumon et crème fraîche
-  With salmon and cream
-  Mit Lachs und Rahm



12,00 €

Lasaña Boloñesa casera

-  Lasanya bolonyesa casolana
-  Lasagne bolognaise maison
-  Homemade lasagna Bolognese
-  Hausgemachte Lasagne Bolognese







12,50 €



Chuletón de cerdo Duroc

Con verdura del tiempo y patatas fritas





-  Xuletó de porc Duroc amb verdura del temps i patates fregides
-  Côtelette de porc Duroc avec légumes de saison et frites
-  Pork chop Duroc with seasonal vegetables and chips
-  Schweinekotelett Duroc mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



15,00 €





Costillas de cordero

Con verdura del tiempo y patatas fritas

-  Costelles de xai amb verdures del temps i patates fregides
-  Côtelettes d'agneau avec légumes de saison et frites
-  Lamb chops with seasonal vegetables and chips
-  Lammkoteletten mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites

Muslo de pollo de corral al horno

Con verdura del tiempo y patatas fritas





-  Cuixa de pollastre de corral al forn amb verdures del temps i patates fregides
-  Cuisse de poulet fermier au four avec légumes de saison et frites
-  Baked Free-range chicken leg with seasonal vegetables and chips
-  Hähnchenschenkel vom Bauernhof im Backofen mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



15,00 €





Pechuga de pollo de corral

Con verdura del tiempo y patatas fritas

-  Pit de pollastre de corral amb verdures del temps i patates fregides
-  Filet de poulet fermier avec légumes de saison et frites
-  Free-range chicken breast with seasonal vegetables and chips
-  Hähnchenfilet vom Bauernhof mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites

Confit de pato

Con pera en almíbar, verdura del tiempo y patatas hervidas

-  Confit d'ànec amb pera en almívar, verdures del temps i patates bullides
-  Confit de canard avec poire au sirop, légumes de saison et pommes de terre
-  Duck confit with pear in syrup, seasonal vegetables and potatoes
-  Enten-Confit mit Birnen in sirup, Gemüse der Saison und Kartoffeln







16,00 €



Magret de pato con salsa de frambuesa

21,00 €

Con verdura del tiempo y patatas fritas





-  Magret d'ànec amb salsa de gerds, verdures del temps i patates fregides
-  Magret de canard sauce à la framboise avec légumes de saison et frites
-  Duck's breast with raspberry sauce with seasonal vegetables and chips
-  Entenbrust mit Erdbeeren sauce mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



Entrecot de ternera

Talla L (≈ 300g): 17,00€ · Talla XL (≈ 400g): 19,00 €

Con verdura del tiempo y patatas fritas





-  Entrecot de vedella amb verdures del temps i patates fregides
-  Entrecôte de bœuf avec légumes de saison et frites
-  Entrecote with seasonal vegetables and chips
-  Entrecôte (Rind) mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



Solomillo de ternera

22,50 €





Con verdura del tiempo y patatas fritas

-  Filet de vedella amb verdures del temps i patates fregides
-  Filet de bœuf avec légumes de saison et frites
-  Beef filet with seasonal vegetables and chips
-  Rindsfilet mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites







Suplemento salsa de pimienta, roquefort o champiñones

2,50 €

-  Suplement de salsa: salsa de pebre, salsa de roquefort o salsa de xampinyons
-  Extra sauce: sauce au poivre, sauce au roquefort ou sauce aux champignons
-  Extra sauce: pepper sauce, Roquefort sauce or mushrooms sauce
-  Extra sauce: Pfeffer-sauce, Roqfort-sauce öder Champignon-sauce

Suplemento foie fresco de pato





6,00 €

-  Suplement foie fresc d'ànec
-  Supplément foie de canard frais
-  Fresh duck foie Supplement
-  Frische Entenleber Supplement



Sepia a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Sípia a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Seiches au grill avec légumes de saison et frites
-  Grilled cuttlefish with seasonal vegetables and chips
-  Titenfisch gegrillt mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



14,50 €

Dorada a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Daurada a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Dorade au grill avec légumes de saison et frites
-  Grilled sea bream with seasonal vegetables and chips
-  Dorade gegrillt mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



15,00 €

Lubina a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Llobarro a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Bar au grill avec légumes de saison et frites
-  Grilled bass with seasonal vegetables and chips
-  Barsch gegrillt mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites

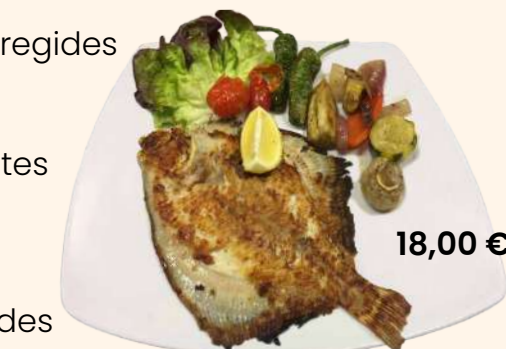


15,00 €

Lenguado a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Lenguado a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Sole au grill avec légumes de saison et frites
-  Grilled sole with seasonal vegetables and chips
-  Seezunge gegrillt mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



18,00 €

Rodaballo a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Turbot a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Turbot au grill avec légumes de saison et frites
-  Grilled turbot with seasonal vegetables and chips
-  Steinbutt gegrillt mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites



18,00 €

Lomo de Atún Rojo (Bluefin) o Ventresca de Atún Rojo (Bluefin)

Con verduras del tiempo y patatas fritas





-  Tonyina amb verdures del temps i patates fregides
-  Filet de thon rouge avec légumes de saison et frites
-  Red Tuna with seasonal vegetables and chips
-  Rot Thunfisch mit Gemüse der Saison und Pommes-Frites

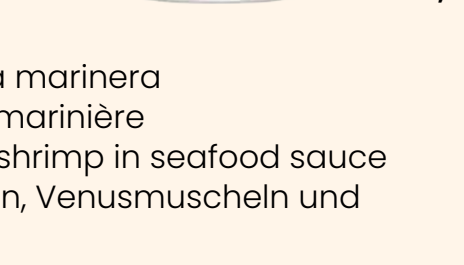


22,50 €

Rape a la marinera

Rape, mejillones, almejas y gamba en salsa marinera

-  Rap a la marinera: rap, musclos, cloïsses i gamba en salsa marinera
-  Lotte à la marinière: lotte, moules, coques et crevette à la marinière
-  Monkfish in seafood sauce: monkfish, mussels, clams and shrimp in seafood sauce
-  Seeteufel in Meeresfrüchte-Sauce: Seeteufel, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen in Meeresfrüchte-Sauce



20,00 €

Suplemento salsa de almendras

-  Suplement de salsa: salsa d'ametlles
-  Extra sauce: almond sauce
-  Extra sauce: sauce aux amandes
-  Extra sauce: Mandel-sauce





2,50 €



Cazuela de mariscos

20,00 €

Mejillones, almejas, navajas, sepia y gambas en salsa marinera





-  Cassoleta de mariscs: musclos, cloïsses, navalles, sípia i gambes en salsa marinera
-  Casserole de fruits de mer: moules, coques, couteaux, sèches y crevettes à la marinière
-  Seafood casserole: mussels, clams, razor fish, cuttlefish and shrimps
-  Meeresfrüchte Kasserolle: Muscheln, Venusmuscheln, Messer, Tintenfisch und Crevetten



Parrillada de pescados y mariscos (bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)

30,00 €





Dorada o Lubina salvaje, rape, atún rojo, escorпора o gallineta, sepia, gambas, cigalas, mejillones y almejas. Acompañado de Risotto al azafrán

-  Graellada de peixos: Daurada o Llobarro salvatge, Rap, Tonyina roja, escorpa o lluernà, sípia, gambes, escamarlans, musclos i cloïsses. Acompanyat de Risotto al Safrà
-  Grillade de poissons: Dorade ou Bar de ligne, Lotte, Thon rouge, Rascasse ou Rouget grondin, seiche, crevettes et langoustines, moules et palourdes. Accompagné d'un risotto au safran
-  Grilled Fish: Wild Sea Bream or Bass, Monkfish, red Tuna, Scorpion fish or red mullet, cuttlefish, prawns, nephrop, mussels and clams. Accompanied with safran risotto
-  Gegrillten Fisch: Goldbrasse oder Seebarsch, Seeteufel, Roten Thunfisch, Rotbarsch oder Meerbarben, Tintenfisch, Garnelen, Langusten, Muscheln und Venusmuscheln. Mit ein Safran Risoto begleitet

Zarzuela de pescados y mariscos (bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)





30,00 €

Cazuela con tres tipos de pescados: Rape, Rodaballo y pescado del tiempo (escorпора, merluza, gallo de san pedro...), Sepia, Mejillones, Almejas, Gamba, Cigala en salsa marinera. Acompañado de Risotto al azafrán

-  Cassola amb tres tipus de peixos: Rap, Turbot i peix de temporada (escorпора, lluç, gall de San Pere...), Sípia, Musclos, cloïsses, gambes, escamarlans en salsa marinera. Acompanyat de Risotto al Safrà
-  Casserole de poissons en sauce (lotte, turbot, et rascasse ou Saint-Pierre ou merlu), seiches, moules, palourdes, grosse crevette, langoustine. Accompagné d'un risotto au safran
-  Seafood with three types of fish (monkfish, turbot and scorpionfish or John Dory fish or hake), Cuttlefish, mussels, clams, shrimps, nephrop. Accompanied with safran risotto
-  Drei Fische (Seeteufel, Steinbutt und Drachenkopf oder St Petersfisch oder Seehecht), mit Sauce gekocht, Tintenfische, Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten, Kaisergranate. Mit ein Safran Risoto begleitet

Zarzuela de pescados y mariscos con medio bogavante (bajo reserva, min. 2 pers)

45,00 €

-  Sarsuela de peix i marisc amb mig llamàntol fresc
-  Zarzuela de poissons et fruits de mer avec demi-homard frais
-  Zarzuela of fish and Seefood with half fresh lobster
-  Zarzuela mit Fische und Meeresfrüchte und mit ein halbe Hummer



    977 460 707

 www.pizzeriafatamorgana.com

 Plaça del club Nàutic · L'Ampolla