



MOMENTS

CAFETERIA & BAR EL MORELL

SUGGERIMENTS DE LA NOSTRA CASA/ SUGERENCIAS DE LA CASA

Carpaccio de pera. 9.5€  

Deliciosa pera laminada, ruca, parmesa, pernil serrà i burrata./

Deliciosa pera laminada, rúcula, jamón serrano parmesano y burrata.

Amanida Grega /Ensalada griega 8.90€  

Tomàquet, cogombre, ceba morada, pebrot verd i formatge feta./

Tomate, pepino, cebolla morada , pimiento verde y queso feta.

Tarta de fuet amb olivada / Tartar de fuet con olivada de olivas negras 9.10€.  

Baston d'alberginia amb sesam i mel / Bastones de berenjena con sésamo y miel. 7.50€  

Croquetes Casolanes / Croquetas caseras 2€ per unitat:

Pollastre i pernil / Pollo y jamón

Bolets amb tòfona / Setas con trufa

Cecina de boví / Cecina de vacuno

Bagel de salmó 8.70   

Bagel de vidre amb salmó adornat amb tomàquet, ruca, alvocat.

Bagel de cristal con salmón adornado con tomate, rúcula, aguacate.



Bagel de lacó 8.70   

Bagel de vidre amb lacó adornat amb tomaquet, alvocat cremós, ruca fresca i un ou a la planxa.

Bagel de cristal con lacón adornado con tomate, aguacate cremoso, rúcula fresca y un huevo a la plancha.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR I EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Torrada de Burrata 8.50€



Torrada de formatge burrata, tomàquets cherry marinats, ruca fresca i un toc d'oli de alfàbrega casolà.

Tostada de queso burrata, tomates cherry marinados, rúcula fresca y un toque de aceite de albahaca casero.

Torrada de salmó 9.80€



Torrada de salmó sobre un llit de formatge crema, adornada amb ceba caramel·litzada, alvocat i un delicat ou escalfat.

Tostada de salmón sobre una cama de queso crema, adornada con cebolla caramelizada, aguacate y un delicado huevo escalfat.



Torrada Serrana 6.50€



Torrada de pernil salat, tomàquet, parmesà, oli d'oliva i ruca fresca.

Tostada de jamón serrano, tomate, parmesano, aceite de oliva y rúcula fresca.



Torrada Ibérica 10.90€



Torrada de pernil ibèric, tomàquet, parmesà, oli d'oliva i ruca fresca.

Tostada de jamón Ibérico, tomate, parmesano, aceite de oliva y rúcula fresca.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR I EL MORELL

Síguenos en:



moments_elmorell

Torrada del Pere 8.50€



Torrada de pernil serrà, sobre un llit de tomàquet, ruca fresca, truita francesa i alvocat

Tostada de jamón serrano, sobre una deliciosa cama de tomate, rúcula fresca, tortilla francesa y aguacate.



Tosta de pa Brioche 9.80€



Torrada de pa brioche amb salmó o bacó (a escogir), amb un llit de guacamole casolà i un remanat sucós

Tostada de pan brioche salmón o beicon (a escoger) con una cama de guacamole casero y un cremoso revuelto



Torrada Mallorquina 8.50€



Torrada de sobrassada, avellanes, mel i formatge de cabra.

Tostada de sobrasada, avellanas, miel y queso de cabra.

Torrada de pollastre 9.20€



Torrada de pollastre amb guacamole artesanal i una delicada pluja de llavors.

Tostada de pollo con guacamole artesanal y una delicada lluvia de semillas.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Mollete de Jamón Serrano y Burrata 8.90



Mollet de pernil serrà, burrata, un lit de tomàquet, ruca fresca i oli d'alfàbrega.

Mollete de jamón serrano, burrata, una cama de tomate, rúcula fresca y aceite de albahaca.



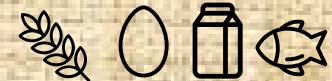
Mollete de Pluma ibérica 11.80



Mollet de ploma ibèrica, ceba caramel·litzada, ruca, formatge gouda i salsa de la casa.

Mollete de pluma ibérica, cebolla caramelizada, rúcula, queso gouda y salsa de la casa.

Mollete vegetal 7.90



Mollet de tonyina, ou dur, enciam, tomàquet i una exquisida maionesa d'alvocat feta a casa.

Mollete de atún, huevo duro, lechuga, tomate y una exquisita mayonesa de aguacate hecha en casa.



Mollete de calamars 9.70



Mollet de calamars amb ceba i una mica d'allioli a la llimona.

Mollete de calamares con cebolla y un toque de alioli al limón.

Mollete d'anec confitat 15.95



Mollet d'anec confitat, acompanyat de ceba caramel·litzada i cuit d'anec.

Mollete de pato confitado, acompañado de cebolla caramelizada y cuit de pato.



Mollete de melva 8.90



Mollet de melva en oli d'oliva, pebrot vermell rostit, maionesa.

Mollete de melva en aceite de oliva, pimiento rojo asado, mahonesa.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Ideal per compartir / Ideal para Compartir

Roscas ibérica 22.90€

Rosca de pernil ibèric, tomàquet, formatge, banyada amb oli d'oliva i orenga.

Rosca de jamón ibérico , tomate, queso, bañada con aceite de oliva y orégano.

Rosca pernil Serrano 18.90€

Rosca de pernil salat, formatge, tomàquet banyada amb oli d'oliva i orenga.

Rosca de jamón serrano, queso, tomate bañada con aceite de oliva y orégano.

Rosca de calamars 19.90€



Rosca amb calamars a l'andalusa, acompanyada amb una mica allioli a la llimona i la ceba.

Rosca con calamares a la andaluza, acompañada de un toque de alioli al limón y cebolla.

Rosca de melva 17.90€



Rosca amb melva banyada amb oli d'oliva, acompanyada de maionesa artesanal, pebrot del piquillo i un toc d'oli d'alfàbrega.

Rosca con melva bañada en aceite de oliva, acompañada de mayonesa artesanal, pimiento del piquillo y un toque de aceite de albahaca.

Roscas de lacó 20.90€



Rosca de lacón, tomàquet, formatge i ous a la planxa.

Rosca de lacón, tomate, queso y huevos a la plancha.

Rosca de sobrasada 17.90€



Rosca de sobrassada, adornada amb formatge de cabra, avellanes i una mica de mel.

Rosca de sobrasada, adornada con queso de cabra, avellanas y un toque de miel.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR | EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Creps, "Tosta francesas", Gofres y Pancakes no disponibles en comidas o cenas. Horario : 8:00 - 13:00 y de 17:00 - 19:30
Disculpen las molestias.

Pancake de Nutella 8.20

Pancakes de nutella amb plàtan i maduixes, llàgrimes de xocolata i un deliciós gelat.

Pancakes de nutella con plátano y fresas, lagrimas de chocolate y un delicioso helado.

Pancake de Kinder Bueno 8.50

Pancakes amb crema de Oreo, adornat amb fruites variades i un mica de gelat.

Pancakes con crema de Oreo, adornado con frutas variadas y un toque de helado.

Pancake de festuc 8.90

Pancakes amb crema de festuc, adornat amb fruites variades i un mica de gelat.

Pancakes con crema de pistacho, adornado con frutas variadas y un toque de helado.

Pancake de Oreo 8.50

Pancakes amb crema de Oreo, adornat amb fruites variades i un mica de gelat.

Pancakes con crema de Oreo, adornado con frutas variadas y un toque de helado.

Creps de nutella 6.90

Deliciós crep casolà de Nutella, maduixa, plàtan, gelat i cruixent de pistatx.

Delicioso crep casero de Nutella, fresa, plátano, helado y crujiente de pistacho.

Creps de toffee 6.90

Crep artesanal amb fruita variada, avellanes cruixents i gelat banyat amb toffee fet a casa.

Crep artesanal con fruta variada, avellanas crujientes y helado bañado con toffee hecho en casa.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR | EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Creps, "Tosta francesas", Gofres y Pancakes no disponibles en comidas o cenas.
Horario: 8:00 - 13:00 y de 17:00 - 19:30
Disculpen las molestias.

Tosta francesa de Lotus 8.20



"Tosta Francesa" adornada amb crema de galeta Lotus i gelat cremós.

"Tosta Francesa" adornada con crema de galleta Lotus y helado cremoso.

Tosta francesa de Toffee 8.20



"Tosta Francesa" adornada amb plàtan i un refrescant gelat banyat en xarop de toffee.

"Tosta Francesa" adornada con plátano y un refrescante helado bañado en sirope de toffee.



Yogurt amb granola 5.95



Yogurt grec amb granola coronat amb fruites variades.

Yogurt griego con granola coronado con frutas variadas y nueces.



Yogurt grec amb fruits secs 5.95



Yogurt grec amb maduixa, plàtan i fruits secs.

Yogurt griego con fresa, plátano y frutos secos.

Gofre de maduixa i platán 6.90



Gofre casolà amb exquisits trossos de maduixa i platàn banyats en nutella i coronada amb gelat.

Gofre casero con exquisitos trozos de fresa y platano bañados en cremoso nutella y coronado con helado.

Gofres de Nutella 6,90



Gofre casolà adornat amb Nutella, kiwi, delicioses maduixa, un toc de ratlladura de coco i fruits secs.

Gofre casero adornado con Nutella, kiwi, deliciosas fresa, un toque de ralladura de coco y frutos secos.



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR I EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Nuestros Postres Caseros

Pastel casero de zanahorias con queso crema/

Pastís casolà de pastanagues amb formatge crema 4.10€



Pastel de chocolate al estilo matilda

pastís casolà de xocolata a l'estil matilda 4.10€



Pastel de queso casero/Pastís de formatge casolà 4.10€



Pastel Red Velvet / Pastís Red Velvet 4.10€



Rioja

Ramón Bilbao *negre*18.9€

Azpilicueta origen *negre*21.9€

Muga *Blanc*21.9€

Terra alta

Llagrimes de Tardor *negre*18.9€

Somdinou *negre*16.3€

Jaspi *Blanc*16.9€

Verdejo

Marques de Riscal *blanc*17.9€

Saltimbanqui *blanc*16.9€

Ramón Bilbao *blanc*13.9€

Cava

Charlotte Rigaud Reserva18.9

Juve camps Reserva Brut Nature28.9

Aregal Brut nature14.9

MOMENTS DE VINS

Priorat

Martina negre16.5€

Bruixola negre19.5

Anima del priorat negre22.5

Ribera del Duero

Miros Roble *negre*18.9€

Figuero Crianza *negre*17.9€

Martin verdugo *negre*16.9€

Tarragona

Temtacio *negre*12.9€

Seduccio *blanc*12.9€

Ipsis Crianza *negre*13.9€

Vi a copes

Ipsis Crianza *negre*2.7€

Ramón Bilbao *blanc*2.7€



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza

Nuestros Bocadillos

Solo Disponibles en Desayunos y meriendas

- Mollet de pernil / Mollete de jamón.....3.6€ 
- Mollet de Tonyina / Mollete de Atún.....3.6€  
- Mollet de Truita / Mollete de Tortilla.....3.5€  
- Mollet de Truita de tonyina / Mollete de Tortilla de Atún.....3.8€   
- Mollet de Secallona / Mollete de Secallona.....3.5€ 
- Torrada de Pernil salat / Tostada de Jamón.....2.9€ 
- Torrada de tonyina / Tostada de Atún.....2.9€  
- Torrada de truita / Tostada de Tortilla.....2.7€  
- Torrada de truita de tonyina / Tostada de Tortilla de Atún.....3.1€  
- Torrada de secallona / Tostada de Secallona.....3.1€ 
- Torrada de Tomaquet i oli / Tostada con tomate y aceite.....1.8€ 
- Torrada mermelada i mantega / Tostada mermelada y mantequilla.....2.4€ 
- Bocatín de gall dindi i formatge / Bocatín de Pavo y queso.....3.5€  
- Bocatín de pernil / Bocatín de Jamón.....3.2€  
- Bocatín de tonyina / Bocatín de Atún.....3.2€   
- Bocatín de truita / Bocatín de Tortilla.....3.1€ 
- Bocatín de truita de tonyina / Bocatín de Tortilla de Atún.....3.5€   
- Bocatín de Secallona.....3.4€
- Bikini.....3.9€

Batidos



- Mango, papaya, piña.....4.1€
- Mango, Melón, kiwi, Piña.....4.1€
- Mango, zanahoria, piña, fruta de la pasión....4.1€
- Mango, platano, piña, melocoton espirulina azul coco....4.1€
- Plátano, coco, piña.....4.1€
- Oreo.....4.1€

Smoothies

- Mango, papaya, piña.....4.1€
- Mango, Melón, kiwi, Piña.....4.1€
- Mango, zanahoria, piña, fruta de la pasión.....4.1€
- Mango, platano, piña, melocoton espirulina azul coco.....4.1€
- Plátano, coco, piña.....4.1€

Síguenos en:  moments_elmorell



Gluten



Sèsam /
Sésamo



Llet /
Leche



Ou /
Huevo



Fruts Secs /
Frutos
Secos



Peix / Pescado



Mostassa / Mostaza



MOMENTS

CAFETERIA & BAR I EL MORELL

Cafés

Síguenos en:  moments_elmorell

- Cafe Sol / Café Solo.....1.3
- Cafe Tallat / Café Cortado.....1.5
- Cafe amb llet / Cafe con Leche.....1.7
- Cafe bombó / Café Bombón.....1.9
- Cigaló / Carajillo2.2
- Cafe Capuccino / Café Capuccino.....1.9
- Cafe / Café Mokka.....2.5
- Cafe / Café Vienes.....1.7
- Cafe / Café Irlandès.....7.5
- Cafe / Café Offogato3.8
- Cafe / Café Americano.....1.6
- Café Cremat del Geroni / Cafe "cremat" Del Geroni ...2.8
- Cafe Caramell Latte / Café Caramel Latte.....3.9
- Infusiones2.2
- Matcha Latte.....2.5
- Matcha amb màneg / Matcha con mango.....3.5
- Matcha amb maduixes / Matcha con fresas.....3.5

Refrescos

- Aquario Limón2.4
- Aquario Naranja.....2.4
- Aqueario Melocoton Rojo.....2.4
- Nesteria limón o Maracuya.....2.4
- Cocacola.....2.3
- Cocacola Zero2.3
- Cocacola Zero Zero.....2.3
- Fanta de Naranja.....2.3
- Fanta de Limón.....2.3
- SpriteZero2.3
- Agua 50 CL1.5
- Agua 1L.....2
- Agua con gas.....2
- Cervesa / Cerveza Galicia.....2.4
- Cervesa / Cerveza Galicia 0,0 Tostada... 2.4
- Cervesa / Cerveza Mahou.....2.4
- Cervesa / Cerveza Volldamm.....2.6
- Cervesa / Cerveza Estrella damm.....2.4
- Cervesa / Cerveza Daura2.4
- Cervesa / Cerveza Quinto Estrella1.8
- Cervesa / Cerveza Fredamm.....2.4
- Cervesa / Cerveza Galicia 1906.....2.6
- Champu.....2.7
- Bitter Kas.....2.3

Leche



- Entera
- Desnatada+0.2
- Sin Lactosa
- Avena +0.2
- Avellanas+0.2
-

Jumos Frescos

- Naranja Natural.....3.8
- Zumo de melocotón.....2
- Zumo de piña.....2
- Zumo Naranja.....2
- Limonada Casera.....3.5



*Todos los precios están en euros (€) con IVA*Si sufre de alguna intolerancia consulte a nuestro personal

** Tots els preus estan en euros (€) amb l IVA *Si pateix de alguna intolerància consulti al personal



MOMENTS

CAFETERIA & BAR T'EL MORELL

Síguenos en:  moments_elmorell

Coceleria Moments

Margarita Clasica 7.5€

Un clásico refrescante con alma mexicana. Lima fresca, tequila suave y licor de naranja se mezclan en un equilibrio perfecto entre ácido, dulce y salado. El borde de sal realza cada sorbo. Ligeramente chispeante, ideal para comenzar el día con buen ánimo.

Piña Colada 8.1€

Dulce, cremosa y tropical. Piña natural, coco y ron blanco se combinan en una mezcla suave y refrescante que invita a relajarse. Cada sorbo es como una escapada al Caribe: frutal, envolvente y perfecta para disfrutar sin prisas.

Mojitos 7.5€ Sabores a Elegir: Lima , Fresa , Coco, Mango

Fresco, ligero y lleno de vida. Hierbabuena, lima y ron blanco se mezclan con un toque de azúcar y burbujas. Refrescante desde el primer sorbo, con notas herbales y cítricas que despiertan el paladar. Un clásico que siempre alegra el día.

San Francisco 6.50€

Colorido, frutal y lleno de frescura. Zumo de naranja, piña, melocotón y un toque de granadina se mezclan en una bebida suave y vibrante. Dulce sin empalagar, con un final cítrico que lo hace perfecto para brindar sin prisas, ni resacas.

Margarita bunny 7.5€

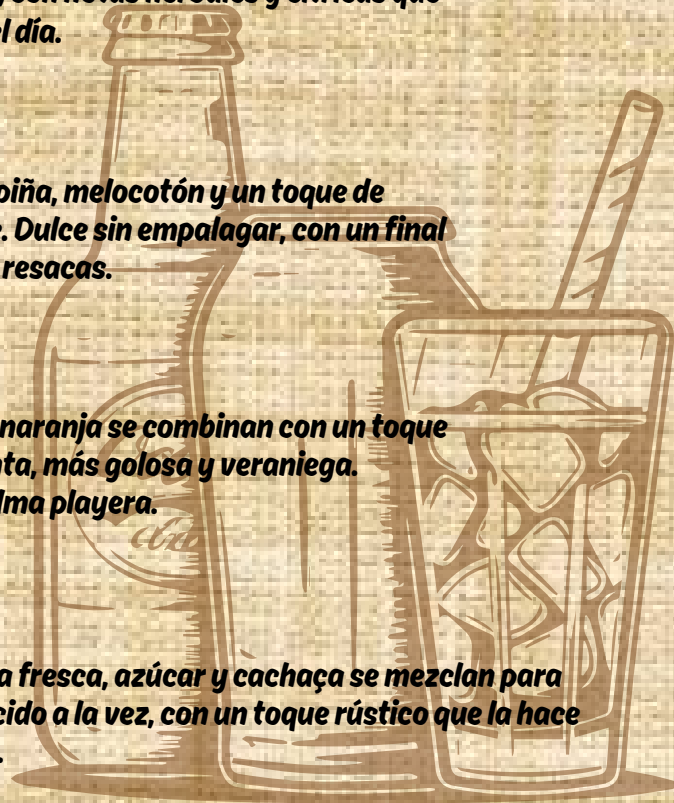
Una fusión tropical y cremosa. Tequila, lima y licor de naranja se combinan con un toque suave de crema de coco para dar una Margarita distinta, más golosa y veraniega. Refrescante, exótica y perfecta para un brunch con alma playera.

Cahipirinha 6.9€

Sencilla, intensa y brasileña hasta la última gota. Lima fresca, azúcar y cachaça se mezclan para crear un cóctel vibrante y lleno de carácter. Dulce y ácido a la vez, con un toque rústico que la hace irresistible. Ideal para los que buscan sabor sin filtros.

Aperol Spritz 6.9€

Ligero, burbujeante y con alma italiana. Aperol, prosecco y un toque de soda se combinan en una mezcla cítrica y ligeramente amarga, perfecta para abrir el apetito. De color naranja brillante y sabor fresco, es el cóctel ideal para brindar bajo el sol.



*Todos los precios están en euros (€) con IVA *Si sufre de alguna intolerancia consulte a nuestro personal

** Tots els preus están en euros (€) amb I VA *Si pateix de alguna intolerància consulti al personal



MOMENTS

CAFETERIA & BAR | EL MORELL

Síguenos en:  [moments_elmorell](https://www.instagram.com/moments_elmorell)

HELADOS MOMENTS SABOR:

logurt de kefir amb infusió de llima i la seva pell.

Yogurt de kefir con infusión de lima y su piel.

Galeta Maria / Galleta Maria

Dolç de llet estil "porteño" amb xocolata.

Dulce de leche estilo porteño con chocolate.

Crema de Vainilla amb poma al forn.

Crema de vainilla con manzana al horno.

Festuc "esmeralda".

Pistacho esmeralda.

Xocolata amb els seus encenalls

Chocolate con sus virutas

Crema gelat de carquinyolis.

Crema helada de Carquiñolis.

Ametlla torrada amb torró de xixona.

Almendra tostada con turrón de jijona.

COPA DE HELADO 2 BOLAS 5.60€

BOLA DE HELADO 2.8€



***Todos los precios están en euros (€) con IVA*Si sufre de alguna intolerancia consulte a nuestro personal**

**** Tots els preus están en euros (€) amb I VA *Si pateix de alguna intolerància consulti al personal**