



Morelos

STEAKHOUSE

&

Kubanische
Zigarren

CigarClub

100 Whisky
und
100 Rumsorten



Morelos GmbH
Askanischer Platz 4, 10963 Berlin
Öffnungszeiten: 12 bis 1 Uhr
Fon +49(0) 30 263 93 031
info@morelos.de
www.morelos.de

SUPPEN

- (1) **Sopa De Tomate** 4,50 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe
- (3) **Chili Con Carne** ¹² 4,90 €
Typisch mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Hackfleisch

SALATE

- (40) **Ensalada Del País** ^{1,8,9} 8,50 €
Mit frischer Paprika, Tomaten,
Gurken und Schafskäse¹⁰
- (42) **Ensalada De Atún** ^{8,9} 8,50 €
Mit frischer Paprika, Tomaten,
Gurken und Thunfisch
- (44) **Ensalada Con Pollo** ^{8,9,16} 9,90 €
Mit frischer Paprika, Tomaten,
Gurken und gebratenen Hähnchenbruststreifen
- (46) **Ensalada „Black Angus Ranchero“** ^{8,9,12} 14,90 €
Mit frischer Paprika, Tomaten,
Gurken und gebratenen Rumpsteakstreifen
- (48) **Ensalada „Morelos“** ^{8,9,15} 16,50 €
Mit frischer Paprika, Tomaten, Gurken und Scampi
- (50) **Ensalada „Raja“** ^{8,9,15} 20,90 €
Mit frischer Paprika, Tomaten,
Gurken und gebratenen Rinderfiletstreifen

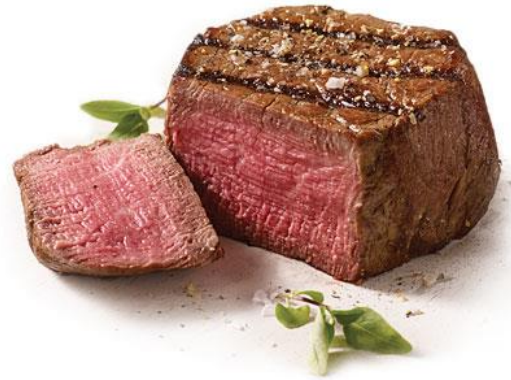
VORSPEISEN

- (22) **Diabolitos** ¹ 7,90 €
Sechs gebackene Jalapeños gefüllt mit
Cheddar Käse¹, dazu Salat und Dips
- (24) **Chicken Wings Buffalo** ^{1, 4, 15} 7,90 €
Sechs Hähnchenflügel Buffalo-Style, dazu Salat und Ketchup
- (26) **Morelos Vorspeisenplatte** ^{1,4,15} 13,90 €
(Für 2 Personen) Diabolitos, Chicken Wings und
mit Hackfleisch gefüllte Tortillas, dazu Salat und Dips
- (28) **Morelos Vorspeisenplatte** ^{1,4,15} 26,90 €
(Für 4 Personen)
- (30) **Frida Vorspeisenplatte** ^{1,4,15, 12} 25,90 €
(Für 2 Personen) Diabolitos, Scampis,
Chicken Wings und mit Hackfleisch
gefüllte Tortillas, dazu Salat und Dips
- (32) **Frida Vorspeisenplatte** ^{1,4,15, 12} 49,90 €
(Für 4 Personen)

STEAKS



Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Fleisch aus argentinischer Fleischproduktion. Die Marke BAI (Black Angus Import) garantiert gleichbleibend hohe Qualität und fettarmes, besonders zartes Fleisch. Unsere Steaks werden auf einer heißen Gusspfanne mit gebratenen Zwiebeln, grünen Bohnen und Kräuterbutter serviert. Dazu eine Backkartoffel, Salat, Dips und Brot.



(100)	Rinderhüftsteak (200 g)	15,90 €
(106)	Rumpsteak (200 g)	17,90 €
(108)	Rumpsteak (300 g)	26,90 €
(113)	Rib-Eye-Steak (200 g)	17,90 €
(107)	Rib-Eye-Steak (400 g)	34,90 €
(112)	Rinderfilet (200 g)	27,90 €
(114)	Rinderfilet (400 g)	54,90 €
(115)	Rinderfiletstreifen mit Pfefferrahmsauce	24,90 €
(120)	Lammfilet (aus Neuseeland)	21,90 €
(820)	Hähnchenbruststeak	12,90 €

BEILAGEN

(60)	Reis	2,50 €
(61)	Potato Wedges	3,50 €
(63)	Pfeffersauce	2,50 €
(64)	Champignonrahmsauce	2,50 €
(65)	Grüne Bohnen	2,50 €
(66)	Beilagensalat	3,50 €
(67)	Baguettebrot	1,50 €
(68)	Tortillas (1 St.)	0,60 €

FAJITAS



Unsere Fajitas werden nach typisch mexikanischer Art mit einer geheimen Spezialgewürzmischung, jungen Zwiebeln, frischer Paprika, verschiedenen Kräutern und Jalapeños in der Pfanne zubereitet und mit 3 Tortillas und Dips serviert.



- | | | |
|------|--|---------|
| (79) | Fajita Vegetariana ¹
Mit verschiedenem Gemüse | 10,50 € |
| (80) | Fajita De Pollo ¹⁶
Mit Hähnchenbruststreifen | 12,50 € |
| (82) | Fajita Ranchero ¹²
Mit Rindsteakstreifen | 14,50 € |
| (84) | Fajita Habarent ^{15,16}
Mit Hähnchenbruststreifen und Rumpsteakstreifen | 14,50 € |
| (86) | Fajita Frida ¹⁵
Mit Lammfleischstreifen | 16,90 € |
| (88) | Fajita Raja ¹⁵
Mit Rindsteakstreifen und Lamm | 15,90 € |
| (89) | Fajita De Gambas ¹⁵
Mit Riesengarnelen | 19,90 € |
| (90) | Fajita Morelos ¹⁵
Mit Riesengarnelen und Rinderfiletstreifen | 40,90 € |

FISCH

- | | | |
|-------|--|---------|
| (816) | 1 kg Riesengarnelen mit Gemüse im Wok
Mit Salat, Tortillabrot und Dips | 62,90 € |
|-------|--|---------|

BURRITOS

Unsere Burritos werden mit jungen Zwiebeln, frischer Paprika, unserer mexikanischen Spezialgewürzmischung, sowie frischen Kräutern und Jalapeños zubereitet und mit Käse¹ überbacken. Dazu servieren wir Reis, Salat und Dips.

- | | | |
|------|--|---------|
| (72) | Burrito De Verduras ¹
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit mexikanischem Gemüse | 8,90 € |
| (74) | Burrito De Pollo ¹
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Hähnchenbruststreifen | 9,90 € |
| (76) | Burrito De Picadillo ¹²
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch | 10,90 € |
| (78) | Burrito „Ranchero“ ¹²
Große Weizenmehltortilla gefüllt mit Rumpsteakstreifen | 12,50 € |

SCHWEINESTEAKS

Serviert mit Backkartoffel und Salat.

- | | | |
|-------|--|----------------|
| (103) | Schweinesteak ¹⁵ | 13,90 € |
| (102) | Costillas De Cerdo (Spare Ribs) ¹⁵
Gegrillte Schweinerippchen nach Art des Hauses | 14,90 € |
| (116) | Schweinemedallions ¹⁵
Gegrillte Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce | 15,90 € |

BURGER

Serviert mit Potato Wedges und Salat.

- | | | |
|------|--|---------------|
| (94) | Hamburger ^{4,15} | 6,90 € |
| (96) | Cheeseburger ^{4,15} | 7,50 € |
| (97) | Doppelburger ^{4,15} | 8,90 € |
| (93) | Doppelburger mit Käse ^{4,15} | 9,50 € |

NACHOS

Unsere Nachos werden mit verschiedenen Kräutern, Jalapeños und unserer geheimen mexikanischen Gewürzmischung zubereitet und mit Käse¹ überbacken. Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Saucen und Dips: Guacamole, Sauerrahm¹⁴ und Salsa.

- | | | |
|------|--|---------------|
| (12) | Nachos Vegetariana ¹
Mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken | 7,90 € |
| (14) | Nachos Con Pollo ^{12, 16}
Hähnchenbrust | 8,90 € |
| (16) | Nachos Con Picadillo ¹²
Rinderhackfleisch | 9,90 € |

TACOS

Unsere Tacos werden mit jungen Zwiebeln, frischer Paprika, unserer mexikanischen Spezialgewürzmischung, sowie frischen Kräutern und Jalapeños zubereitet und mit Käse¹. Dazu servieren wir Reis, Salat und Dips.

- | | | |
|-------|--|----------------|
| (140) | Tacos Vegetarianos ¹
3 knusprige Maistortillas gefüllt mit frischem Gemüse | 8,90 € |
| (142) | Tacos De Pollo ^{1,16}
3 knusprige Maistortillas gefüllt mit frischem Gemüse und Hähnchenbrustfilet | 10,50 € |
| (144) | Tacos De Picadillo ^{1,12}
3 knusprige Maistortillas gefüllt mit frischem Gemüse und Rinderhackfleisch | 11,50 € |

DRY AGED BEEF

AUS DEM REIFESCHRANK



Reifeprüfung mit Bravour bestanden.

Wir legen seit eh und je größten Wert bei der Auswahl des Fleisches, das unsere Gäste auf den Teller bekommen. Die große Zahl an Stammgästen ist für uns Beleg, dass dieser Weg der richtige ist.

Jetzt, nach den ersten 10 Jahren unserer erfolgreichen Gastlichkeit mit mexikanischem Akzent gönnen wir es uns, Ihnen etwas anbieten zu können, was bei Fleischliebhabern weltweit Herzklopfen verursacht:

Dry Aged Beef vom Black Angus.

Dieses Rindfleisch ist trocken am Knochen gereift, was ihm einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Während dieser Reifung büßt das Fleisch durch den Verlust an Wasser bis zu 40 % seines Gewichtes ein, was eine Erklärung für seinen Preis ist. Wir bereiten das Beef auf amerikanische Art mit einer Temperatur von 800 Grad zu. *„Aromatisch, ursprünglich intensiv und von einer Zartheit, die ich noch nie erlebt habe.“* Schöner als dieser begeisterte Gast hätten wir es nicht sagen können.

- | | | | |
|-------|---|----------|----------------|
| (800) | US Black Angus Filet Steak | pro 100g | 13,50 € |
| | Dieses Fleisch liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders feinfaserig und mager. | | |
| (801) | US Black Angus Prime Rib Steak | pro 100g | 9,50 € |
| | Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rinds zwischen der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef. | | |
| (802) | US Black Angus Porterhouse Steak | pro 100g | 10,90 € |
| | Dieses Steak wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. | | |
| (803) | US Black Angus T-Bone Steak | pro 100g | 9,90 € |
| | Dieses Steak wird aus dem hinteren Viertel des Rückens geschnitten und ist 30 Tage am Knochen gereift. | | |
| (804) | Bavarian T-Bone Steak | pro 100g | 9,90 € |
| | Dieses Steak wird aus dem hinteren Viertel des Rückens geschnitten und ist 30 Tage am Knochen gereift. | | |
| (805) | Irish Hereford Prime Filet Steak | pro 100g | 14,50 € |
| | Dieses Fleisch liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird und ist daher besonders feinfaserig und mager. | | |
| (807) | US Black Angus Tomahawk Steak | pro 100g | 8,50 € |
| | Das Fleisch wird aus der Hochrippe geschnitten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das Fleisch. Der prägnante Knochen intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack. | | |