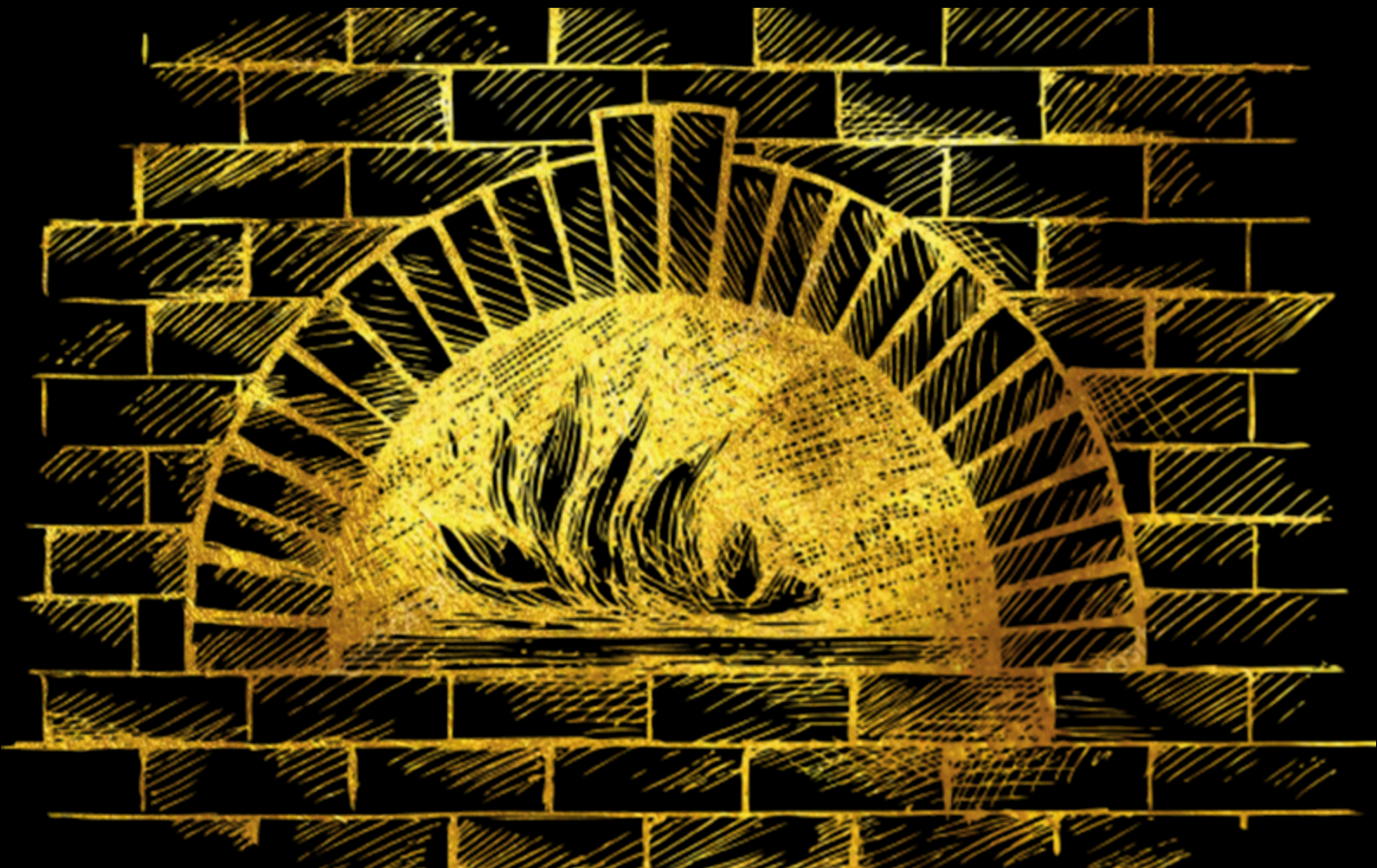


Fata Morgana

RESTAURANTE · PIZZERIA

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 francesa, 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



Plato del Día **10,00 €**

De lunes a viernes al mediodía de 13:00 a 15:00h



Menú "Xiquets"

11€

Costillas de cordero

Hamburguesa de ternera

Pechuga de pollo

Espagueti Carbonara o Boloñesa

Pizza Margarita o Jamón York

(pizzas solo por las noches)

Postre (calippo, magnum o mini viennetta)

1 refresco o agua



Menú Especial

25€

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 Gastronómico

30€

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

I.V.A. incluido





Tostada de salmón ahumado (unidad)

-  Torrada de salmó fumat (unitat)
-  Toast de saumon fumé (unité)



1,90 €

Tostada de anguila ahumada (unidad)

-  Torrada d'anguila fumada (unitat)
-  Toast d'anguille fumée (unité)

2,00 €



Tostada de foie gras de pato (unidad)

-  Torrada de foie gras d'ànec (unitat)
-  Toast de foie gras de canard (unité)

2,00 €





Pimentones del padrón fritos

-  Pebrots del padró fregits
-  Piments doux frits

5,00 €



Patatas Bravas

Patatas fritas caseras con alioli picante

-  Patates fregides casolanes amb allioli picant
-  Frites maison avec aïoli piquant

5,50 €

Mejillones al vapor

-  Musclos al vapor
-  Moules à la vapeur

8,00 €





Mejillones a la Marinera

-  Musclos a la marinera
-  Moules marinière

9,00 €

Almejas al vapor



-  Cloïsses al vapor
-  Palourdes à la vapeur

12,00 €



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

10,00 €



Chipirones fritos

10,00 €

-  Calamarsets fregits
-  Petits calamars frits



Calamares a la Romana caseros

12,00 €

-  Calamars a la romana casolà
-  Calamars à la romaine maison

Pulpo a la Gallega



13,00 €

-  Pop a la gallega
-  Le poulpe à la Galicienne



Gambas Nº1 a la plancha (con salsa rosa)



12,00 €

-  Gambes a la planxa amb salsa rosa
-  Grosses crevettes au grill servi avec une sauce à part

Carpaccio de bacalao

11,50 €

Bacalao, tomate, ajo, cebolla y aceite de oliva



-  Bacallà, tomàquet, all, ceba i oli d'oliva
-  Morue, tomate, ail, oignon et huile d'olive



Carpaccio de salmón y langostinos

11,50 €



Salmón, langostinos, limón, alcaparras y hojas de roble

-  Salmó, llagostins, llimona, tàperes i fulles de roure
-  Saumon, langoustines, citron, câpres et feuilles de chêne

Carpaccio de solomillo de ternera

11,50 €



Solomillo de ternera, rúcula y parmesano

-  Filet de vedella, rúcula i parmesà
-  Tournedos de bœuf, roquette et parmesan



Melón con jamón reserva

9,00 €

-  Meló amb pernil de reserva
-  Melon au jambon fumé



Aguacate

12,00 €

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



Tartare de atún rojo

14,50 €

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

Servido con tostadas y mostaza de Dijon

☰ Tonyina vermella, ceba, julivert, tàperes i llima verda.

Servit amb torrades i mostassa de Dijon

🇫🇷 Thon rouge, oignon, persil, ciboulette, câpres et citron vert. Servis avec toasts et moutarde de Dijon



Surtido de Ibéricos

12,50 €

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

Surtido de Quesos

12,50 €

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

Surtido del Mar

12,50 €

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

Surtido de Pato

12,50 €

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

Ensalada Verde

Ensalada variada, tomate, cebolla y aceitunas

☰ Amanida variada, tomàquet, ceba i olives

🇫🇷 Salade variée, tomate, oignon et olives



6,00 €

Ensalada Caprese

Tomate, mozzarella de vaca, rúcula y orégano

☰ Tomàquet, mozzarella de vaca, ruca i orenga

🇫🇷 Tomate, mozzarelle de bufflonne, roquette et origan

7,50 €

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



9,00 €

Ensalada del Huerto (nueva)

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



9,00 €

Ensalada Catalana (nueva versión)

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

9,00 €

Ensalada Mediterranea (nueva)

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



10,00 €

Margarita

Tomate y mozzarella

☰ Tomàquet i mozzarella

🇫🇷 Tomate et mozzarelle



8,50 €

Jamón York

Tomate, mozzarella y jamón york

☰ Tomàquet, mozzarella i pernil dolç

🇫🇷 Tomate, mozzarella et jambon blanc



9,50 €

Diablesa

Tomate, mozzarella, chorizo y pimentón

☰ Tomàquet, mozzarella, xoriço i pebre vermell

🇫🇷 Tomate mozzarella, chorizo et piments



9,50 €

Mar y montaña

Tomate, mozzarella, atún, aceitunas negras y cebolla

☰ Tomàquet, mozzarella, tonyina, olives negres i ceba

🇫🇷 Tomate, mozzarella, thon, olives noires et oignon



10,00 €

3 Quesos

Tomate, mozzarella, queso azul francés y emmental

☰ Tomàquet, mozzarella, formatge blau francès i emmental

🇫🇷 Tomate, mozzarelle, bleu et emmental



10,00 €

Napolitana

Tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras

☰ Tomàquet, mozzarella, anxoves i tàperes

🇫🇷 Tomate, mozzarella, anchois et câpres



10,00 €

Hortelana (nueva versión)

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



10,00 €



4 Estaciones

10,00 €

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

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

🇫🇷 Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, arti chauts et olives fourrées



Calzone

10,00 €

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

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

🇫🇷 Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et huile d'olive



Boloñesa

10,00 €

Tomate, mozzarella, carne picada, cebolla y pimientos

☰ Tomàquet, mozzarella, carn picada, ceba i pebrots

🇫🇷 Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons et poivrons



Carbonara

10,00 €

Tomate, mozzarella, salsa carbonara, cebolla y pimientos

☰ Tomàquet, mozzarella, salsa carbonara, ceba i pebrots

🇫🇷 Tomate, mozzarella, sauce carbonara, oignons et poivrons



Marinera

10,50 €

Tomate, mozzarella, mejillones y gambas

☰ Tomàquet, mozzarella, musclos i gambes

🇫🇷 Tomate, mozzarella, moules et crevettes



Parmesana

10,50 €

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y parmesano

☰ Tomàquet, mozzarella, pernil salat, rucà i parmesà

🇫🇷 Tomate, mozzarella, jambon de montagne, roquette et parmesan



Mejicana (nueva versión)

10,50 €

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

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

🇫🇷 Tomate, mozzarella, poulet fermier, aubergine, poivrons et piment







Cascanueces (nueva)

10,50 €

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



Vegana (nueva)

10,50 €

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

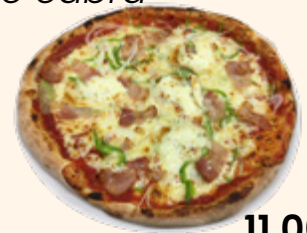


Campesina

11,00 €

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



Barbacoa

11,00 €

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



Calzone del Delta

11,50 €

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




Calzone al salmón

11,50 €

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





 **Ingrediente suplementario** (según los ingredientes) · Ingredient supplementari ·
Ingrédient supplémentaire **de 0,50€ a 2 €.**
No se realizará equivalencia de precio por cambio de un ingrediente por otro



Spaguetti Carbonara

Con beicon, huevo y nata



-  Amb bacó, ou i nata
-  Avec bacon, œuf et crème fraîche



9,50 €

Spaguetti Boloñesa



Con tomate, carne picada y especias

-  Amb tomàquet, carn picada i espècies
-  Avec tomate, viande hachée et épices

9,50 €

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



11,50 €

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

10,00 €



Tagliatelli a la Boscaïola



Con salsa de champiñones frescos

-  Amb salsa de xampinyons frescos
-  Avec sauce aux champignons frais

10,00 €

Tagliatelli al Salmón



Con salmón i nata

-  Amb salmó i nata
-  Avec saumon et crème fraîche

10,00 €



Lasaña Boloñesa casera

-  Lasanya bolonyesa casolana
-  Lasagne bolognaise maison



10,00 €



Solomillo de cerdo

13,00 €



Con verdura del tiempo y patatas fritas

-  Filet de porc amb verdura del temps i patates fregides
-  Filet mignon de porc avec légumes de saison et frites

Costillas de cordero

13,50 €



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

Muslo de pollo de corral al horno (nuevo)

13,50 €

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



Pechuga de pollo de corral (nuevo)

13,50 €



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

Confit de pato

13,50 €

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







Magret de pato con salsa de frambuesa

17,50 €

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



Entrecot de ternera

Talla L (≈ 300g): 15,00€ · Talla XL (≈ 400g): 17,00€

Con verdura del tiempo y patatas fritas



-  Entrecot de vedella amb verdures del temps i patates fregides
-  Entrecôte de bœuf avec légumes de saison



Solomillo de ternera

19,50 €



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





Suplemento salsa de pimienta, roquefort o champiñones

2,00 €

-  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

Suplemento foie fresco de pato



3,50 €

-  Suplement foie fresc d'ànec
-  Supplément foie de canard frais



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



12,50 €

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



13,80 €

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



13,80 €

Lenguado a la plancha

Con verduras del tiempo y patatas fritas



-  Llenguado a la planxa amb verdures del temps i patates fregides
-  Sole au grill avec légumes de saison et frites



17,00 €

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

17,00 €

Filete 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

19,50 €



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

19,00 €

Suplemento salsa de almendras

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



2,00 €



Cazuela de mariscos

19,00 €

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





Parrillada de pescados y mariscos

28,00 €

(bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)

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 lluern, 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

Zarzuela de pescados y mariscos

28,00 €

(bajo reserva, min. 2 pers, precio por persona)



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

Zarzuela de pescados y mariscos con medio bogavante

38,00 €


(bajo reserva, min. 2 pers)

-  Sarsuela de peix i marisc amb mig llamàntol fresc
-  Zarzuela de poissons et fruits de mer avec demi-homard frais



tripadvisor 977 460 707

 www.pizzeriafatamorgana.com

 Plaça del club Nàutic · L'Ampolla