

**MAR DISCO**

**AMBIENTE SEGURO Y SALUDABLE.  
EL PRIMER RESTAURANTE DEL MUNDO  
CON UN FILTRO ANTI-CONTAGIO.**

## PARA COMPARTIR

- Croquetas de jamón (6ud) 6,80
- Hummus con pan libanés 7,25
- Bravas Mordisco 6,80
- Buñuelos de queso (6 uni.) 6,50
- Crujiente de aguacate con salsa de mango y ají amarillo 8,50
- Jamón ibérico de bellota 16,50
- Olivas variadas 3,20
- Patatas Buthan 8,90
- Dumplings de cerdo ibérico, verduras, cilantro, cacahuete, hoisin y tamarindo (5ud) 8,90
- Berenjena asada, menta, sobrasada, queso mahón, vinagreta de miel y mostaza 8,90
- Tortilla abierta con puerro trufado y espárragos 11,90
- Burrata Pugliese con aceite virgen extra y tartar de tomates 15,90
- Sartén de huevo, chistorra y textura de patatas 10,50
- Tosta de maíz con sashimi de atún, aguacate y salsa chipotle (3ud) 13,50
- Mejillones con cítricos 10,50
- Pulpo a la brasa con mojo rojo y papas arrugadas 14,50

## LOS PLATOS DEL DÍA

## ENTRANTES Y VERDES

- Gaspacho con picatostes 5,80
- Carpaccio de champiñones con queso parmesano y tartufata 10,50
- Variado de tomates de la huerta con ventresca 12,50
- Ensalada de quinoa roja y verduras con cítricos, menta y polvo de oliva 10,20
- Ceviche de corvina con granada y maíz 13,90
- Ensalada de uva, mango, apio y canónigos 10,50
- Hamburguesa de Quinoa, kimchie y hummus de guisante y aguacate 11,80
- Tartar de atún, aguacate, mango, cebolla morada, tomate y cilantro 14,80

## ARRUCES Y PASTAS

- Tagliolini fresco trufado 13,20
- Arroz salteado con hoja de mostaza, verduras y camarones 12,90
- Llauna de arroz con sepia y gamba 16,50
- Canelón de rustido con salsa trufada 15,90

## CARNES Y PESCADOS

- Pallarda de pollo al carbón, soja, judías verdes y tomate seco 13,90
- Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 17,00
- Carpaccio caliente de ternera con hierbas al carbón 15,80
- Rosita de ternera lechal 18,00
- Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones/4 quesos /cebolla 14,30
- Solomillo de ternera (170gr) con salsa bearnesa y verduras asadas 21,50
- Steak tartar de ternera clásico 17,80
- Milanesa de solomillo de ternera con rúcula 16,90
- Fajitas de pollo con guacamole 12,00
- Rodaballo salvaje al carbón con tomate, albahaca y kalamata 21,00
- Corvina crujiente con cremoso de nueces y curry amarillo 15,80

## POSTRES

- Cheesecake 6,20
- Piña asada 6,00
- Brownie 6,80
- Crujiente de chocolate 6,50
- Carrot cake sin gluten 6,50
- Helados y sorbetes 5,60

## APPETIZERS

- Iberian Ham croquettes (6u) 6,80
- Hummus with lebanese bread 7,25
- Bravas Mordisco 6,80
- Cheese fritters ( 6 u) 6,50
- Crunchy avocado with mango & yellow pepper sauce 8,50
- Iberian ham 16,50
- National olives mix 3,20
- Buthan potatoes 8,90
- Dumplings of Iberian pork, peanut, hoisin & tamarind sauce (5u) 8,90
- Roasted eggplant, mint, sobrassada, mahon cheese & honey-mustard vinaigrette 8,90
- Open omelette with truffled leeks & asparagus 11,90
- Burrata with tomatoes tartar & olive oil 15,90
- Egg pan, "chistorra", and potato textures 10,50
- Crunchy corn toast,tuna sashimi, avocado & chipotle sauce (3u) 13,50
- Mussels with citrus 10,50
- Grilled ostopus with red "mojo" sauce and wrinkled potato 14,50

## DAILY DISHES

## STARTERS AND GREENS

- Gazpacho with croutons 5,80
- Mushroom carpaccio with parmesan cheese and tartufata 10,50
- Organic tomatoes assorted with tuna belly 12,50
- Red quinoa and vegetables salad with citrus, mint and olive powder 10,20
- Sea bass ceviche, with pomegranate & corn 13,90
- Grape, mango, red onion, tomato and coriander salad 10,50
- Quinoa burger, kimchie and green pea & avocado hummus 11,80
- Tuna tartare with avocado, mango, purple onion, tomato & coriander 14.80

## RICE AND PASTA

- Truffled fresh Tagliolini 13,20
- Sautéed rice with mustard leaf, vegetables and shrimp 12,90
- "Llauna" rice with cuttlefish and prawns 16,50
- Roast cannelloni with truffled sauce 15.90

## MEAT AND FISH

- Charcoal grilled chicken paillard, soya, green beans & dried tomatoes 13,90
- Crispy duck with cucumber, onion and hoisin sauce 17.00
- Hot veal carpaccio with herbs 15,80
- "Pepito" Beef Steak Sandwich 18,00
- Grilled Mordisco hamburger mushrooms/cheese/onion sauces 14,30
- Charcoal grilled fillet steak (170g) with bearnaise sauce and vegetables 21.50
- Classic beef steak tartar 17,80
- Breaded Beef tenderloin steak with arugula 16,90
- Chicken fajitas with guacamole 12,00
- Charcoal grilled wild turbot with tomato, basil and "kalamata" 21,00
- Crispy sea bass with creamy walnuts and yellow curry 15,80

## DESSERTS

- Cheesecake 6,20
- Roasted pineapple 6,00
- Brownie 6,80
- Chocolate crisp 6,50
- Carrot cake gluten free 6,50
- Ice cream and sorbets 5,60

## PER COMPARTIR

- Croquetes de pernil (6u) 6,80
- Humus amb pà libanés 7,25
- Braves Mordisco 6,80
- Bunyols de formatge (6 u) 6,50
- Patates Buthan 8,90
- Cruixent d'alvocat amb salsa de mango i ají groc 8,50
- Pernil ibèric de gla 16,50
- Olives variades 3,20
- Dumplings de porc ibèric, verdures, cacahuet, hoisin i tamarinde (5u) 8,90
- Albergínia al carbó, menta, sobrassada, formatge mahon, vinagreta de mel i mostassa 8,90
- Truita oberta amb porro trufat i espàrrags 11,90
- Burrata Pugliese amb oli verge extra i tàrtar de tomàquets 15,90
- Paella d'ou, xistorra i textura de patates 10,50
- Tonyina a la brasa sobre cruixent de blat de moro, alvocat i salsa chipotle (3u) 13,50
- Musclos amb cítrics 10,50
- Pop a la brasa amb mojo vermell i "papas arrugadas" 14,50

## I ELS PLATS DEL DIA

## ENTRANTS I VERDUS

- Gaspatxo amb crostons 12,80
- Carpaccio de xampinyons amb formatge parmesà curat i tartufata 10,50
- Variat de tomàquets de l'horta amb ventresca de bonítol 12,50
- Amanida de quinoa vermella i verdures amb cítrics, menta i pols d'oliva 10,20
- Ceviche de corvina, magrana i blat de moro 13,90
- Amanida de uva, mànec, api i canonges 10,50
- Hamburguesa de quinoa, kimchie i hummus de pèsols i alvocat 11,80
- Tàrtar de tonyina, alvocat, mango, ceba morada, tomàquet amb cilantro 14,80

## ARRÒS I PASTES

- Tagliolini fresc trufat 13,20
- Arròs saltat amb fulla de mostassa, verdures i camarons 12,90
- Llauna d'arròs amb sípia i gambes 16,50
- Caneló de rustit amb salsa trufada 15,90

## CARN I PEIX

- Pallarda de pollastre al carbó, soja, mongetes tendres i tomàquet sec 13,90
- Ànec cruixent estil Pekín, cogombre, ceba tendre i salsa hoisin 17,00
- Carpaccio calent de vedella amb herbes al carbó 15,90
- Pepito de la Rosa 18,00
- Hamburguesa Mordisco al plat, salsa champinyons/4 formatges/ceba 14,30
- Filet de vedella (170gr) amb salsa bearnesa i verdures 21,50
- Steak tàrtar de vedella, clàssic 17,80
- Milanesa de filet de vedella amb ruca 16,90
- Fajitas de pollastre amb guacamole 12,00
- Turbot salvatge al carbon amb tomaquet, alfabrega i kalamata 21,00
- Corbina cruixent amb cremós de nous i curry groc 15,80

## POSTRES

- Cheesecake 6,20
- Piña rostida 6,00
- Brownie 6,80
- Cruixent de xocolata 6,50
- Carrot cake sense gluten 6,50
- Gelats i Sorbets 5,60
- Vainilla | Cafè | Gingebre | Chocolata | Llimona

10% IVA

Cuina oberta tots els dies de 12:30-24:00h

\* Disposem d'informació per a persones al·lèrgiques i/o amb intoleràncies

@mordiscorestaurant