

MAR DISCO

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

PARA COMPARTIR

- Croquetas cremosas de jamón de bellota (6ud) 6,80
- Hummus con pan libanés 7,25
- Nuestros churros de patatas bravas 6,80
- Buñuelos de queso (6 uni.) 6,50
- Crujiente de aguacate con salsa de mango y ají amarillo 8,50
- Jamón de bellota ibérico 16,50
- Olivas variadas 3,20
- Patatas al estilo Buthan 8,90
- Dumplings de cerdo ibérico, verduras, cilantro, cacahuete, hoisin y tamarindo (5ud) 8,90
- Berenjena a la llama, menta, sobrasada, vinagreta de miel y mostaza y queso mahon 8,90
- Nuestra 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 10,90
- Pulpo a la brasa con mojo rojo y papas arrugadas 20,80 (250 grs)

LOS PLATOS DEL DÍA

ENTRANTES Y VERDES

- Crema de otoño de castañas y setas 11,50
- Carpaccio de champiñones con queso parmesano y tartufata 10,50
- Variado de tomates de la huerta con ventresca 12,50
- Nuestra ensalada de judía laminada, brocoli y tartar de salmón carpier 15,50
- Ceviche de corvina con granada y maíz 13,90
- Ensalada de uva, mango, apio y canónigos 10,50
- Hamburguesa de Quinoa, 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 cremoso de setas de temporada 13,50
- Llauna de arroz con sepia y gamba 16,50
- Canelón de rustido con salsa trufada 15,90

CARNES Y PESCADOS

- Solomillo de ternera lechal ROSITA 19,40
- Solomillo de ternera con salsa bearnesa y verduras asadas 22,90
- Steak tartar de ternera clásico 18,60
- Milanesa de solomillo de ternera con all i oli negro 17,90
- Carpaccio caliente de ternera con hierbas al carbón 16,50
- Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones/ 4 quesos /cebolla 14,30
- Pallarda de pollo al carbón, soja, judías verdes y tomate seco 13,90
- Fajitas de pollo con guacamole 12,00
- Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 17,00
- 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
- Vainilla | Café | Jengibre | Chocolate | Limón*

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
- Our 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 10,90
- Grilled octopus with red "mojo" sauce and wrinkled potato 20,80 (250 grs)

DAILY DISHES

STARTERS AND GREENS

- Autumn chestnuts cream and seasonal mushrooms 11,50
- Mushroom carpaccio with parmesan cheese and tartufata 10,50
- Organic tomatoes assorted with tuna belly 12,50
- Laminated green been salad, broccoli and salmon "Carpier" tartare 15,50
- Sea bass ceviche, with pomegranate & corn 13,90
- Grape, mango, red onion, tomato and coriander salad 10,50
- Quinoa burger, 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
- Creamy rice with seasonal mushrooms 13,50
- "Launa" rice with cuttlefish and prawns 16,50
- Roast cannelloni with truffled sauce 15,90

MEAT AND FISH

- "Pepito" Beef Steak Sandwich 19,40
- Charcoal grilled fillet steak with bearnaise sauce and vegetables 22,90
- Classic beef steak tartar 18,60
- Breaded Beef tenderloin steak with black "allioli" 17,90
- Hot veal carpaccio with herbs 16,50
- Grilled Mordisco hamburger mushrooms/cheese/onion sauces 14,30
- Charcoal grilled chicken paillard, soya, green beans & dried tomatoes 13,90
- Chicken fajitas with guacamole 12,00
- Crispy duck with cucumber, onion and hoisin sauce 17,00
- 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
- Vanilla | Coffee | Ginger | Chocolate | Lemon*

PER COMPARTIR

- Croquetes cremoses de pernil de gla(6u) 6,80
- Humus amb pà libanés 7,25
- Els nostres xurros de patates braves 6,80
- Bunyols de formatge (6 u) 6,50
- Cruixent d'alvocat amb salsa de mango i ají groc 8,50
- Pernil ibèric de gla 16,50
- Patates al estil Buthan 8,90
- Olives variades 3,20
- Dumplings de porc ibèric, verdures, cacahuet, hoisin i tamarinde (5u) 8,90
- Albergínia a la flama, menta, sobressada, vinagreta de mel i mostassa y formatge mahon 8,90
- Nostra 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 citrics 10,90
- Pop a la brasa amb mojo vermell i "papas arrugadas" 20,80 (250 grs)

ELS PLATS DEL DIA

ENTRANTS I VERDS

- Crema de tardor de castanyes i bolets 11,50
- Carpaccio de xampinyons amb formatge parmesà curat i tartufata 10,50
- Variat de tomàquets de l'horta amb ventresca de bonítol 12,50
- Nostra amanida de monjeta laminada, brocoli i tàrtar de salmon carpier 15,50
- Ceviche de corvina, magrana i blat de moro 13,90
- Amanida de uva, mànec, api i canonges 10,50
- Hamburguesa de quinoa, hummus de pèsols i alvocat 11,80
- Tàrtar de tonyina, alvocat, mango, ceba morada, tomàquet i cilantro 14,80

ARRÒS I PASTES

- Tagliolini fresc trufat 13,20
- Arròs cremós de bolets de temporada 13,50
- Llauna d'arròs amb sípia i gambes 16,50
- Caneló de rustit amb salsa trufada 15,90

CARN I PEIX

- Filet de vedella de llet ROSITA 19,40
- Filet de vedella amb salsa bearnesa i verdures 22,90
- Steak tàrtar de vedella, clàssic 18,60
- Milanesa de filet de vedella amb all i oli negre 17,90
- Carpaccio calent de vedella amb herbes al carbó 16,50
- Hamburguesa Mordisco al plat, salsa champinyons/4 formatges/ceba 14,30
- Pallarda de pollastre al carbó, soja, mongetes tendres i tomàquet sec 13,90
- Fajitas de pollastre amb guacamole 12,00
- Ànec cruixent estil Pekín, cogombre, ceba tendre i salsa hoisin 17,00
- Turbot salvatge al carbó 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 | Gíngebre | Chocolata | Llimona

10% IVA

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

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

@mordiscorestaurant