

**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) 7,40
- Anchoa con mantequilla ahumada (4ud) 13,00
- Nuestros churros de patatas bravas 7,30
- Crujiente de aguacate con salsa de mango y ají amarillo 8,70
- Jamón de bellota ibérico 16,50
- Olivas variadas 3,20
- Patatas al estilo Buthan 9,10
- 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 10,50
- Nuestra tortilla abierta con puerro trufado y espárragos 11,90
- Burrata Pugliese con berenjena al carbón, trufa y pistacho 17,90
- Tosta de maíz con sashimi de atún, aguacate y salsa chipotle (3ud) 13,50
- Carpaccio de champiñones con queso parmesano y tartufata 10,50

## LOS PLATOS DEL DÍA

## ENTRANTES Y VIER DIE

- Salteado de setas de temporada, alcachofas y ajo negro 16,50
- Variado de tomates de la huerta con Idiazabal y picatostes 13,50
- Nuestra ensalada de judía laminada, brocoli y tartar de salmón carpier 15,50
- Ceviche de corvina con granada y maíz 14,10
- Ensalada de cítricos, hinojo y vinagreta de estragón 10,80
- Tartar de atún, aguacate, mango, cebolla morada, tomate y cilantro 14,80
- Judión de la granja con papada y kokotxas 13,80
- Salteado de mini verduras, maitake y salsa de salsifis y anacardos 16,80

## ARRUCES Y PASTAS

- Tagliolini fresco trufado 14,20
- 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
- Fricandó de ternera con setas 16,80
- Steak tartar de ternera clásico 18,60
- Milanesa de solomillo de ternera con all i oli negro 18,10
- Carpaccio caliente de ternera con hierbas al carbón 16,50
- Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones/ 4 quesos 14,30
- Pallarda de pollo al carbón, soja, judías verdes y tomate seco 14,20
- Fajitas de pollo con guacamole 13,50
- Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 17,20
- Lubina salvaje al carbón estilo Santurce 26,00
- Corvina crujiente con cremoso de nueces y curry amarillo 16,20

## POSTRES

- Cheesecake 6,40
- Piña asada 6,00
- Brownie 6,80
- Torrija con helado 8,00
- Carrot cake sin gluten 6,80
- Helados y sorbetes 5,60
- Vainilla | Avellanas | Frambuesa y Menta | Chocolate | Yuzu

## APPETIZERS

- Iberian Ham croquettes (6u) 7,40
- Anchovies with smoked butter (4ud) 13,00
- Bravas Mordisco 7,30
- Crunchy avocado with mango & yellow pepper sauce 8,70
- Iberian ham 16,50
- National olives mix 3,20
- Buthan potatoes 9,10
- Dumplings of Iberian pork, peanut, hoisin & tamarind sauce (5u) 8,90
- Roasted eggplant, mint, sobrassada, mahon cheese & honey-mustard vinaigrette 10,50
- Our open omelette with truffled leeks & asparagus 11,90
- "Burrata Pugliese" with charcoal aubergine, truffle and pistachio 17,90
- Crunchy corn toast, tuna sashimi, avocado & chipotle sauce (3u) 13,50
- Mushroom carpaccio with parmesan cheese and tartufata 10,50

## DAILY DISHES

## STARTERS AND GREENS

- Sauteed seasonal mushrooms, artichokes and black garlic 16,50
- Organic tomatoes assorted with Idiazabal and croutons 13,50
- Laminated green bean salad, broccoli and salmon "Carpier" tartare 15,50
- Croaker ceviche, with pomegranate & corn 14,10
- Citrus salad with fennel and tarragon vinaigrette 10,80
- Tuna tartare with avocado, mango, purple onion, tomato & coriander 14,80
- Beans from the farm with dewlap and "kokotxas" 13,80
- Sauteed mini vegetables, maitake and salsify & cashew sauce 16,80

## RICES AND PASTA

- Truffled fresh Tagliolini 14,20
- "Llauna" rice with cuttlefish and prawns 16,50
- Roast meat cannelloni with truffled sauce 15,90

## MEAT AND FISH

- Veal steak sandwich 19,40
- Beef "fricandó" with mushrooms 16,80
- Classic beef steak tartar 18,60
- Breaded Beef with black "allioli" 18,10
- Hot beef carpaccio with herbs 16,50
- Grilled Mordisco hamburger mushrooms/cheese 14,30
- Charcoal grilled chicken paillard, soya, green beans & dried tomatoes 14,20
- Chicken fajitas with guacamole 13,50
- Crispy duck with cucumber, onion and hoisin sauce 17,20
- Santurce-style charboiled wild sea bass 26,00
- Crispy croaker with creamy walnuts and yellow curry 16,20

## DESSERTS

- Cheesecake 6,40
- Roasted pineapple 6,00
- Brownie 6,80
- "Torrija" with ice cream 8,00
- Carrot cake gluten free 6,80
- Ice cream and sorbets 5,60  
*Vanilla | Hazelnuts | Raspberry & Mint | Chocolate | Yuzu*

## PER COMPARTIR

- Croquetes cremoses de pernil de gla (6u) 7,40
- Anxoves amb mantega fumada (4ud) 13,00
- Els nostres xurros de patates braves 7,30
- Cruixent d'alvocat amb salsa de mango i ají groc 8,70
- Pernil ibèric de gla 16,50
- Olives variades 3,20
- Patates al estil Buthan 9,10
- Dumplings de porc ibèric, verdures, cacauet, hoisin i tamarinde (5u) 8,90
- Albergínia a la flama, menta, sobrassada, formatge mahó i vinagreta de mel i mostassa 10,50
- Truita oberta amb porro trufat i espàrrecs 11,90
- Burrata Pugliese amb albergínia al carbó, tòfona i festuc 17,90
- Sashimi de tonyina sobre cruixent de blat de moro, alvocat i salsa chipotle (3u) 13,50
- Carpaccio de xampinyons amb formatge parmesà curat i tartufata 10,50

## I ELS PLATS DEL DIA

## ENTRANTS I VERDUS

- Saltat de bolets de temporada, carxofes i all negre 16,50
- Variat de tomàquets de l'horta amb Idiazabal i crostonets de pa torrat 13,50
- Amanida de mongeta laminada, bròcoli i tàrtar de salmó carpier 15,50
- Ceviche de corbina, magrana i blat de moro 14,10
- Amanida de cítrics, fonoll i vinagreta de estragó 10,80
- Tàrtar de tonyina, alvocat, mango, ceba morada, tomàquet i coriandre 14,80
- Mongeta de la granja amb papada i cocotxes 13,80
- Saltat de mini verdures, maitake i salsa de salsifís i anacards 16,80

## ARROSSOS I PASTES

- Tagliolini fresc trufat 14,20
- 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
- Fricandó de vedella amb bolets 16,80
- Steak tàrtar de vedella clàssic 18,60
- Milanesa de filet de vedella amb all i oli negre 18,10
- Carpaccio calent de vedella amb herbes al carbó 16,50
- Hamburguesa Mordisco al plat, salsa xampinyons/4 formatges 14,30
- Pallarda de pollastre al carbó, soja, mongetes tendres i tomàquet sec 14,20
- Fajitas de pollastre amb guacamole 13,50
- Ànec cruixent estil Pekín amb cogombre, ceba tendra i salsa hoisin 17,20
- Llobarro salvatge al carbó estil Santurce 26,00
- Corbina cruixent amb cremós de nous i curry groc 16,20

## POSTRES

- Cheesecake 6,40
- Pinya rostida 6,00
- Brownie 6,80
- Torrija amb gelat 8,00
- Carrot cake sense gluten 6,80
- Gelats i Sorbets 5,60
- Vainilla | Avellanes | Xocolata | Yuzu | Gerds i Menta

10% IVA

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

@mordiscorestaurant