

ATMÓSFERAS MORDISCO

ENTRANTES Y VERDES

Salmorejo con jamón ibérico y huevo 11,50

Gazpacho de remolacha y cereza 10,90

Ensalada de quinoa con cítricos y aguacate 14,80

Burratina de tartar de tomate y rúcula 17,50

Judías con salmón ahumado, brócoli y ralladura de yema de huevo 15,85

Tomates variados con maíz y helado de rúcula 15,25

Tartar de atún, mango, aguacate, tomate, y cebolla morada 18,95

Ceviche clásico de corvina, maíz, granada, boniato y aguacate 17,50

Ensalada de melón, calabacín y maracuyá 14,50

Salmón y bacalao ahumado carpier (4 unidades de cada) 19,50

PARA COMPARTIR

Olivas, variado nacional 4,00

Croquetas de jamón 9,60

Buñuelos de queso 9,20

Nachos con enchilada vegana y guacamole 14,90

Churros bravos Mordisco 9,60

Crujiente de pollo a las hierbas con salsa barbacoa 13,90

Hummus de zanahoria y anacardo 11,20

Almejas con mantequilla ahumada y sake 16,00

Pan de coca con tomate 4,90

Jamón Ibérico (80gr.) 23,80

ARROZ Y PASTAS

Penne a la bolognesa 16,90

Rigatoni trufado con parmesano 18,50

Pasta fresca a la carbonara de pistacho 18,10

Arroz marinera de calamar, rape y gambas (min 2 pers.) (precio por persona)* 28,00

Arroz de butifarra, pollo, costillas y setas (min 2 pers.) (precio por persona)* 25,00

(Todos los arroces 25 min aprox)

CARNE Y PESCADO

Cous-cous de cordero con verduras 18,50

Merluza al carbón con arroz salvaje 18,60

Pallarda de pollo al carbón con soja, judías verdes y tomate seco 17,50

Hamburguesa Mordisco al plato con salsa de champiñones 18,20

Carpaccio caliente con hierbas al carbón 15,80

Steak tartar Mordisco 18,95

Entrecote de ternera al carbón con patatas baby (400gr.) 29,20

Pollo al curry con verduras y arroz basmati 18,50

Costilla Ibérica al carbón con patatas baby 18,50

POSTRES

Chocolate textures 8.60

Cheese cake 8.60

Tiramisu Mordisco 8,60

Malibu pineapple 8.60

Fruit tartare 5.70

Ice cream 3.50

ATMÓSFERAS MORDISCO

ENTRANTS I VERDS

Salmorejo amb pernil ibèric i ou 11,50

Gaspatxo de remolatxa i cirera 10,90

*Amanida de quinoa, amb cítrics i
alvocat 14,80*

*Burratina amb tàrtar de tomàquet i
ruca 17,50*

*Mongetes amb salmó fumat, bròquil i
ratlladura de rovell d'ou 15,85*

*Tomàquets variats amb blat de moro i
gelat de ruca 15,25*

*Tàrtar de tonyina, mango, alvocat, tomàquet i
ceba morada 18,95*

*Ceviche clàssic de corbina, blat de moro,
magrana, boniato i alvocat 17,50*

Amanida de meló, carbassó i maracuià 14,50

Salmó i bacallà fumat carpier

(4 unitats decada) 19,50

PER COMPARTIR

Olives, variat nacional 4,00

Croquetes de pernil 9,60

Bunyols de formatge 9,20

*Nachos amb enchilada vegana i
guacamole 14,90*

Xurros bravos Mordisco 9,60

*Cruixent de pollastre a les herbes amb salsa
barbacoa 13,90*

Hummus de pastanaga i anacard 11,20

Cloïsses amb mantega fumada i sake 16,00

Pa de coca amb tomàquet 4,90

Pernil ibèric (80gr.) 23,80

ARROS I PASTES

Penne a la bolognesa 16,90

Rigatoni trufat amb parmesà 18,50

Pasta fresca a la carbonara de pistatxo 18,10

*Arròs marinera de calamar, rap i gambes
(min 2pers.) (preu per persona)* 28,00*

*Arròs de botifarra, pollastre, costelles i
bolets (min 2pers.) (preu per persona)* 25,00*

(tots els arrosos min 25 min)

CARN I PEIX

Cous-cous de xai amb verdures 18,50

Lluçal carbó amb arròs salvatgw 18,60

*Pallarda de pollastre al carbó amb soja, mongetes
verdes i tomàquet sec 17,50*

*Hamburguess Mordisco al plat amb salsa de
xampinyons 18,20*

Carpaccio calent amb herbes al carbó 15,80

Steak tàrtar Mordisco 18,95

*Entrecôte de vedell al carbó amb patates baby
(400gr.) 29,20*

*Pollastre al curri amb verdures i arròs
basmati 18,50*

*Costella ibèrica al carbó amb patates baby
18,50*

POSTRES

Textures de chocolate 8,60

Pastís de formatge 8,60

Tiramisu Mordisco 8,60

Pinya Malibu 8,60

Tàrtar de fruita 5,70

Bola de gelat 3,50

ATMÓSFERAS MORDISCO

STARTERS & GREENS

- Salmorejo with Iberian ham and egg 11,50*
- Gazpacho of beetroot and cherry 10,90*
- Quinoa salad with citrus and avocado 14,80*
- Tomato tartare and arugula burratina 17,50*
- Green bean salad with smoked salmon, broccoli and grated egg yolk 15,85*
- Assorted tomatoes with corn and arugula ice cream 15,25*
- Tuna tartare, mango, avocado, tomato, and purple onion 18,95*
- Classic ceviche with sea bass, corn, pomegranate, sweet potato and avocado 17,50*
- Melon, zucchini and passion fruit salad 14,50*
- Salmon and cod smoked carpier (4 units of each) 19,50*

APPETIZERS

- Olives, varied national 4,00*
- Ham croquettes 9,60*
- Cheese fritters 9,20*
- Nachos with vegan enchilada and guacamole 14,90*
- Churros bravos Mordisco 9,60*
- Crispy chicken with herbs and barbecue sauce 13,90*
- Hummus of carrot and cashew 11,20*
- Clams with smoked butter and sake 16,00*
- Toasted bread with tomato 4,90*
- Iberian Ham (80gr.) 23,80*

RICE & PASTAS

- Penne bolognese 16,90*
 - Truffled rigatoni with Parmesan 18,50*
 - Fresh carbonara pasta with pistachio 18,10*
 - Seafood rice with squid, monkfish and prawns (min 2 pers.) (price per person)* 28,00*
 - Butifarra rice, chicken, ribs and mushrooms (min 2 pers.) (price per person)* 25,00*
- (All rices 25 min approx)*

MEAT & FISH

- Lamb cous-cous with vegetables 18,50*
- Hake fish with wild rice 18,60*
- Chicken pallard with soy, green beans and dried tomato 17,50*
- Mordisco burger with mushroom sauce and fries (No bread) 18,20*
- Hot veal carpaccio with herbs 15,80*
- Classic Steak tartare Mordisco 18,95*
- Charcoal grilled entrecote with baby potatoes (400gr.) 29,20*
- Chicken curry with vegetables and basmati rice 18,50*
- Charcoal iberian ribs with baby potatoes 18,50*

DESSERTS

- Chocolate textures 8.60*
- Cheese cake 8.60*
- Tiramisu Bite 8,60*
- Malibu pineapple 8.60*
- Fruit tartare 5.70*
- Ice cream 3.50*

ATMÓSFERAS MORDISCO

ENTRÉES ET VERTS

Salmorejo avec jambon ibérique et oeuf 11.50

Gaspacho cerise et betterave 10.90

Salade de quinoa aux agrumes et avocat 14.80

burratina avec tartare de tomates et à la roquette 17.50

Haricots au saumon fumé, brocoli et jaune d'oeuf râpé 15.85

Assortiment de tomates au maïs et glace à la roquette 15,25

Tartare de thon, mangue, avocat, tomate et oignon violet 18.95

Ceviche de bar classique, maïs, grenade, patate douce et avocat 17.50

Salade de melon, courgettes et fruits de la passion 14.50

Saumon et cabillaud carpier fumé (4 unités de chaque) 19.50

À PARTAGER

Olives, varié national 4.00

Croquettes de jambon 9.60

Beignets au fromage 9.20

Nachos avec enchilada vegan et guacamole 14.90

Churros bravos Mordisco 9,60

Poulet croustillant aux herbes et sauce barbecue 13.90

Houmous carottes et noix de cajou 11.20

Palourdes au beurre fumé et saké 16.00

Pain de coca à la tomate 4.90

Jambon Ibérique (80gr.) 23.80

RIZ ET PÂTES

Penne bolognaise 16.90

Rigatonis truffés au parmesan 18.50

Pâtes fraîches à la carbonara pistache 18,10

Riz aux fruits de mer avec calamars, lotte et crevettes (min 2 pers.) (prix par personne) 28.00*

Riz Butifarra, poulet, côtes levées et champignons (min 2 pers.) (prix par personne) 25.00*

(Tous les plats de riz 25 min)

VIANDES ET POISSONS

Couscous d'agneau aux légumes 18.50

Merlu grillé de bois au riz sauvage 18.60

Pallard de poulet au charbon de bois avec soja, haricots verts et tomates séchées 17.50

Steak hache Mordisco sauce aux champignon et frites 18.20

Carpaccio chaud aux herbes 15.80

Steak Tartare Mordisco 18.95

Entrecôte de boeuf au charbon de bois avec pommes de terre grelots (400 gr.) 29.20

Curry de poulet aux légumes et riz basmati 18.50

Côte ibérique au charbon de bois avec pommes de terre grelots 18.50

DESSERTS

Textures chocolat 8.60

Tarte au fromage 8.60

Bouchée Tiramisu 8,60

Ananas Malibu 8.60

Tartare de fruits 5.70

Boule de glace 3.50