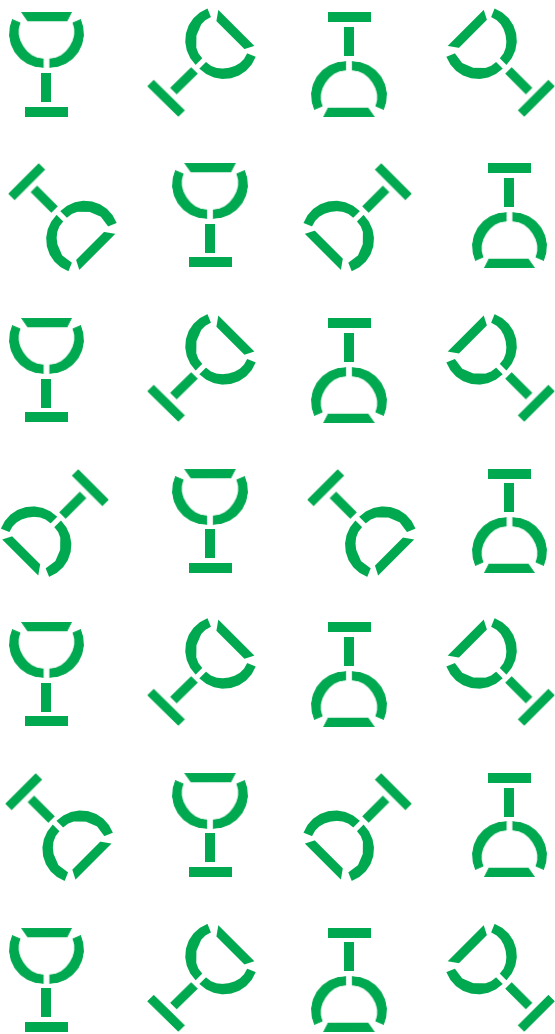


**MOR DISCO**

MENUS SENTADOS PARA GRUPOS  
*SEATED GROUP MENUS*  
(para un mínimo de 8 personas)  
*(for a minimum of 8 people)*

## MENÚ MORDISCO PARA GRUPOS



10% IVA incluido

#mordiscorestaurante

## MENÚ 50,00€ PARA COMPARTIR

Burrata con berenjena, pistacho y trufa

Carpaccio de ternera con foie

Croquetas de portobello, trufa e idiazábal

Puerro a la llama con romesco, avellanas y aceite de vainilla

Brioix de trufa negra al vapor

## PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Hamburguesa Mordisco

Corvina a la brasa con tomate, piquillo y cremoso de celeri

Canelón de rustido

## POSTRÉS

Tarta de queso Mordisco

## BEBIDA

Verdejo, D.O Rueda  
Bancal del Bosc D.O Montsant  
Agua y Café

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

## MENÚ 55,00€ PARA COMPARTIR

Burrata con berenjena, pistacho y trufa

Carpaccio de ternera con foie

Croquetas cremosas de Jamón de bellota

Gilda en texturas

Brioix de trufa negra al vapor

Crema de ceps

## PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Arroz cremoso de setas

Corvina a la brasa con tomate, piquillo y cremoso de celeri

Canelón de rustido

## POSTRÉS

Tarta de queso Mordisco

## BEBIDA

Albariño D.O Rias Baixas  
Marqués de Murrieta D.O Rioja  
Agua y Café

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

## MENÚ 60,00€ PARA COMPARTIR

Burrata con berenjena, pistacho y trufa

Carpaccio de ternera con foie

Croquetas cremosas de Jamón de bellota

Gilda en texturas

Brioix de trufa negra al vapor

Tortilla abierta de setas de temporada y butifarra negra

## PLATO

## PRINCIPAL

A elegir 1

Solomillo de ternera con patatas baby y setas de temporada

Bacalao con soja, miel y berenjena

Canelón de rustido

## POSTRÉS

Tarta de queso Mordisco

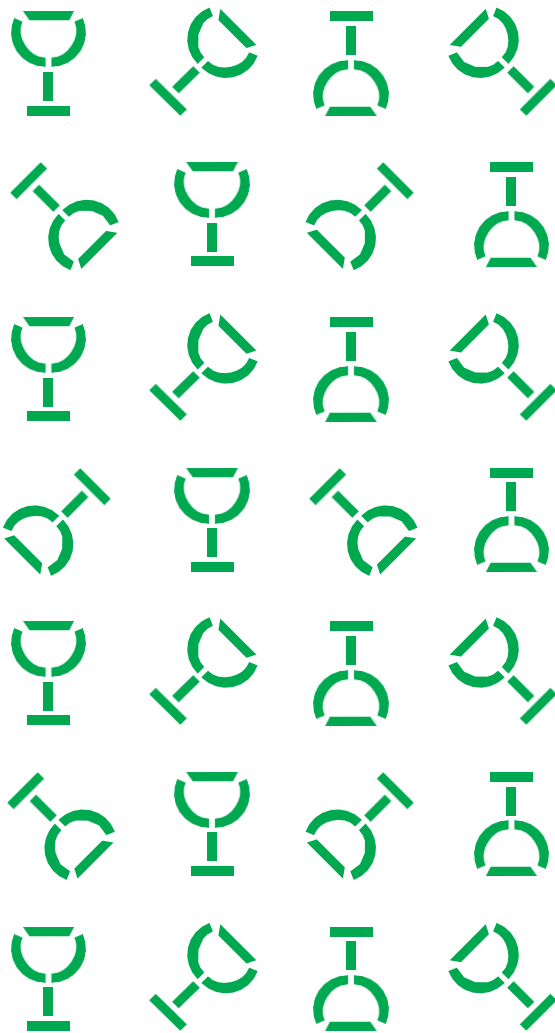
o  
Carrot cake

## BEBIDA

Albariño D.O Rias Baixas  
Marqués de Murrieta D.O Rioja  
Agua y Café

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

# MENU



## MENU 50,00€

### TO SHARE

- Burrata with eggplant, pistachio and truffle
- Beef and foie carpaccio
- Portobello, truffle and idiazabal croquettes
- Flamed leek with romesco sauce, black garlic, hazelnuts, smoked sardine and vainilla
- Steam black truffle brioix

### MAIN COURSE

- To choose 1
- Mordisco burger
- Chargrilled croaker fish with tomato, piquillo pepper and creamy celery root
- Classic "rostit" canellonni

### DESSERT

- Mordisco's Cheesecake

### DRINKS

- Verdejo, D.O Rueda
- Bancal del bosc D.O Montsant
- Water and Coffee

1 bottle of white or red wine every 3 people

## MENU 55,00€

### TO SHARE

- Burrata with eggplant, pistachio and truffle
- Beef and foie carpaccio
- Iberian ham croquettes
- "Gilda" in textures (anchovy, olives, green chili)
- Steam black truffle brioix
- Mushrooms cream

### MAIN COURSE

- To choose 1
- Creamy rice with mushrooms
- Chargrilled croaker fish with tomato, piquillo pepper and creamy celery root
- Classic "rostit" canellonni

### DESSERT

- Mordisco's Cheesecake

### DRINKS

- Albariño D.O Rias Baixas
- Marqués de Murrieta D.O Rioja
- Water and Coffee

1 bottle of white or red wine every 3 people

## MENU 60,00€

### TO SHARE

- Burrata with eggplant, pistachio and truffle
- Beef and foie carpaccio
- Iberian ham croquettes
- "Gilda" in textures (anchovy, olives, green chili)
- Steam black truffle brioix
- Open omelette with mushrooms and black sausage

### MAIN COURSE

- To choose 1
- Beef tenderloin with baby potatoes and mushrooms
- Cod with soy sauce, honey and eggplant
- Classic "rostit" canellonni

### DESSERTS

- Mordisco's cheesecake or
- Carrot cake

### DRINKS

- Albariño D.O Rias Baixas
- Marqués de Murrieta D.O Rioja
- Water and Coffee

1 bottle of white or red wine every 3 people

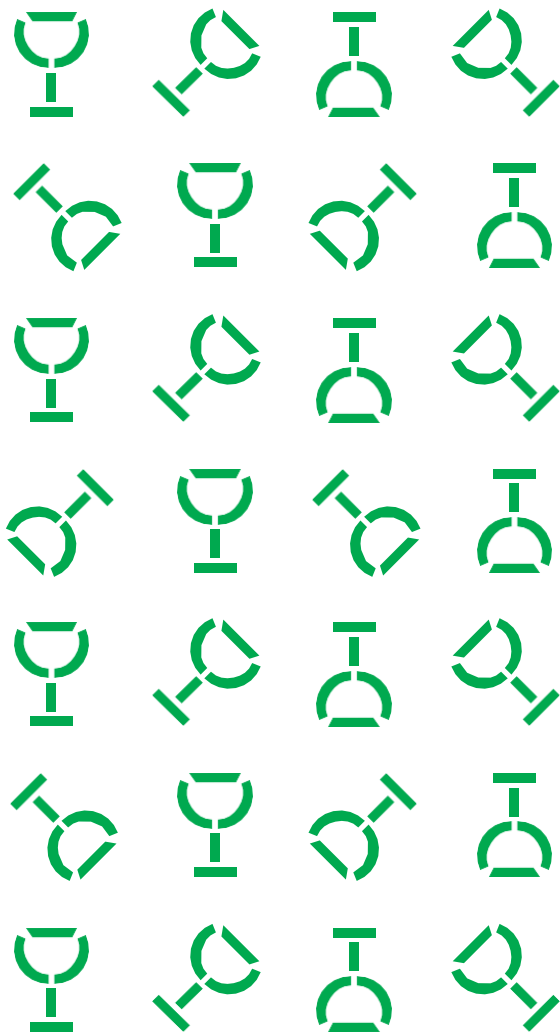
10% VAT included

#mordiscoestaurante

# MOR DISCO

MENU COCKTAIL PARA GRUPOS  
*COCKTAIL GROUP MENU*  
(para un mínimo de 25 personas)  
*(for a minimum of 25 people)*

## MENU MORDISCO PARA GRUPOS



## MENU COCKTAIL

65,00€

Airbag de atún, jamón ibérico y ajo negro

Gilda en texturas

Mollete de rabo de buey al curry rojo

Anchoa el cantábrico con mantequilla ahumada

Nuestros churros de patatas bravas

Brocheta de pulpo a la huancaína

Mini canelón de rustido

Sándwich de foie

Mini hamburguesa con salsa de champiñones

Dumpling de costilla ibérica

Croquetas cremosas de Jamón de bellota

Brioix de trufa negra al vapor

## POSTRES

Repostería variada

## BEBIDA

Verdejo, D.O Rueda

Bancal del Bosc D.O Montsant

Agua y Café

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

## COCKTAIL MENU

65,00€

Tuna airbag, Iberian ham and black garlic

"Gilda" in textures (anchovy, olives, green chili)

Oxtail sándwich with red curry

Cantabrian anchovy with smoked butter

Our bravas potatoes "churros"

Octopus brochette with huancaína sauce

Mini "rostit" canellonni

Foie sandwich

Mini búrguer with mushroom sauce

Iberian rib dumpling

Creamy Iberian ham croquettes

Steam black truffle brioix

## DESSERTS

Assorted mini pastries

## DRINKS

Verdejo, D.O Rueda

Bancal del Bosc D.O Montsant

Water and coffee

1 bottle of white or red wine every 3 people

10% IVA incluido / 10% VAT included

#mordiscorestaurante