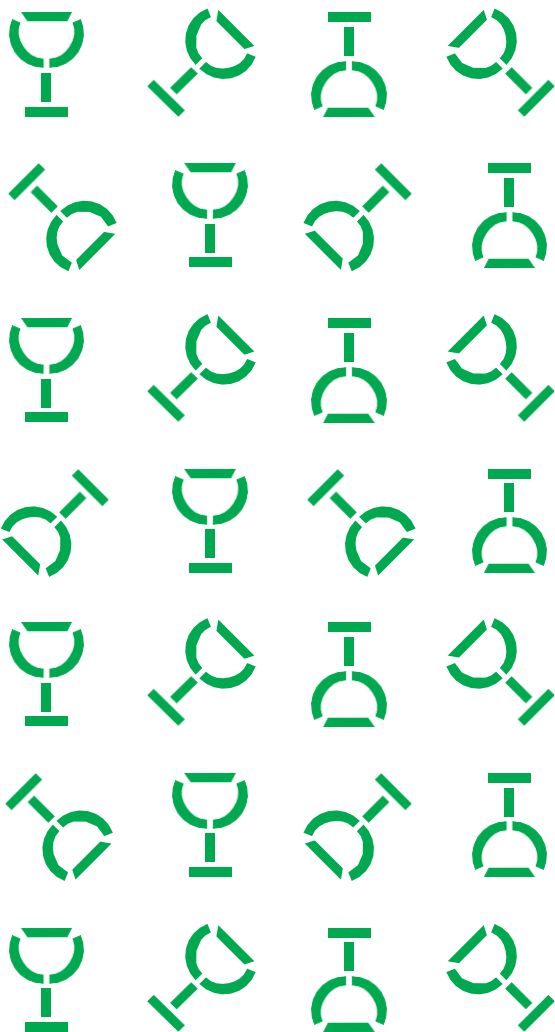




MENUS SENTADOS PARA GRUPOS
SEATED GROUP MENUS
(para un mínimo de 8 personas)
(for a minimum of 8 people)

MENÚ MORDISCO PARA GRUPOS



10% IVA incluido

#mordiscorestaurante

MENÚ 52,00€

PARA COMPARTIR

- Burrata con chutney de melocotón y tomate
- Carpaccio de ternera con foie
- Croquetas de portobello, trufa e idiazábal
- Dumpling de costilla ibérica
- Mini brioix planchado con tartar de gamba al ajillo

PLATO PRINCIPAL

- A elegir 1
- Hamburguesa Mordisco
- Dorada al estilo Santurce con papas arrugás y mojo verde
- Rigatoni con burrata ahumada, pesto rojo y avellanas

POSTREO

- 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 58,00€

PARA COMPARTIR

- Burrata con chutney de melocotón y tomate
- Carpaccio de ternera con foie
- Croquetas cremosas de Jamón de bellota
- Dumpling de costilla ibérica
- Mini brioix planchado con tartar de gamba al ajillo
- Aguacate crujiente con salsa de mango y ají amarillo

PLATO PRINCIPAL

- A elegir 1
- Hamburguesa Mordisco
- Arroz a la llauna de sepia y gambas
- Dorada al estilo Santurce con papas arrugás y mojo verde
- Rigatoni con queso trufado

POSTREO

- A elegir 1
- Tarta de queso Mordisco
- Lemon pie

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 65,00€

PARA COMPARTIR

- Burrata con chutney de melocotón y tomate
- Carpaccio de ternera con foie
- Croquetas cremosas de Jamón de bellota
- Anchoa con mantequilla ahumada
- Mini brioix planchado con tartar de gamba al ajillo
- Dumpling de costilla ibérica

PLATO PRINCIPAL

- A elegir 1
- Steak tartare
- Dorada al estilo Santurce con papas arrugás y mojo verde
- Tagliolini negro con gambas, piquillo y ajos tiernos

POSTREO

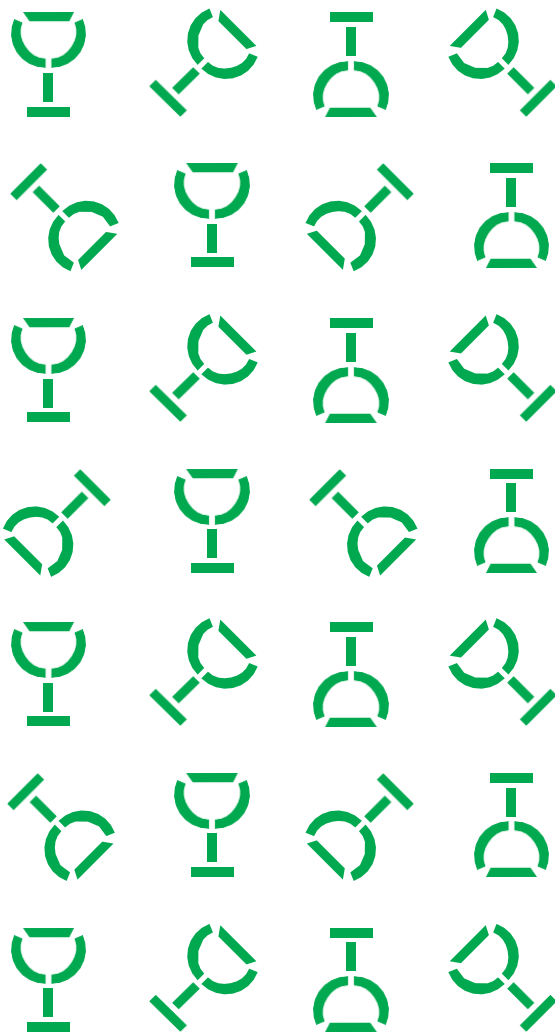
- A elegir 1
- Tarta de queso Mordisco
- Lemon pie
- Canelón de chocolate con texturas de café

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

C 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 M E N U



M E N U 52,00€

T O S H A R E

- Burrata with peach and tomato chutney
- Beef and foie carpaccio
- Portobello, truffle and idiazabal croquettes
- Iberian rib dumpling
- Mini grilled brioche with garlic shrimp tartar

M A I N C O U R S E

- To choose 1
- Mordisco burger
- Santurce-style sea bream with wrinkled potatoes and green mojo sauce
- Rigatoni with smoked burrata, red pesto and hazelnuts

D E S S E R T

- Mordisco's Cheesecake

D R I N K S

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

1 bottle of white or red wine every 3 people

M E N U 58,00€

T O S H A R E

- Burrata with peach and tomato chutney
- Beef and foie carpaccio
- Iberian ham croquettes
- Mini grilled brioche with garlic shrimp tartar
- Iberian rib dumpling
- Crispy avocado with mango and yellow chili sauce

M A I N C O U R S E

- To choose 1
- Mordisco burger
- Rice with cuttlefish and shrimp
- Santurce-style sea bream with wrinkled potatoes and green mojo sauce
- Truffled cheese rigatoni

D E S S E R T

- To choose 1
- Mordisco's Cheesecake
- Lemon pie

D R I N K S

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

1 bottle of white or red wine every 3 people

M E N U 65,00€

T O S H A R E

- Burrata with peach and tomato chutney
- Beef and foie carpaccio
- Iberian ham croquettes
- Cantabrian anchovy with smoked butter
- Mini grilled brioche with garlic shrimp tartar
- Iberian rib dumpling

M A I N C O U R S E

- To choose 1
- Steak tartare
- Santurce-style sea bream with wrinkled potatoes and green mojo sauce
- Black tagliolini with prawns, piquillo peppers and spring garlic

D E S S E R T S

- To choose 1
- Mordisco's cheesecake
- Lemon pie
- Chocolate cannelloni with coffee textures

D R I N K S

- 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

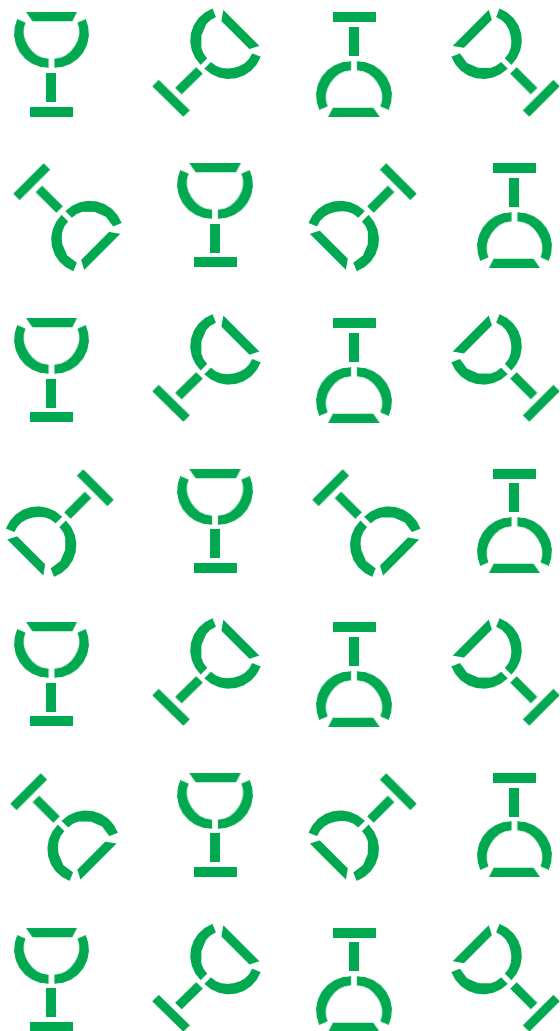
#mordiscorestaurante



MENU COCKTAIL PARA GRUPOS
COCKTAIL GROUP MENU

(para un mínimo de 25 personas)
(for a minimum of 25 people)

MENU MORDISCO PARA GRUPOS



10% IVA incluido / 10% VAT included

#mordiscorestaurante

MENU COCKTAIL

65,00€

Airbag de atún, jamón ibérico y ajo negro
 Aguacate crujiente con mango y ají amarillo
 Brocheta de pollo yakitori
 Chupito de gazpacho
 Trikini de roast-beef, stracciatella, mortadela,
 rúcula y tomate seco
 Anchoa el cantábrico con mantequilla ahumada
 Nuestros churros de patatas bravas
 Ceviche de vieira, mango, maracuyá y crema de
 aguacate
 Mini hamburguesa con salsa de champiñones
 Dumpling de costilla ibérica
 Croquetas cremosas de Jamón de bellota
 Mini brioix planchado con bogavante, manzana,
 jengibre y champiñón

POSTRES

Repostería variada

BEBIDA

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

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

COCKTAIL MENU

65,00€

Tuna airbag, Iberian ham and black garlic
 Crispy avocado with mango and yellow chilly
 Yakitori chicken skewer
 Gazpacho shot
 Trikini of roast-beef, stracciatella, mortadela,
 arugula and dried tomato
 Cantabrian anchovy with smoked butter
 Our bravas potatoes “churros”
 Scallop ceviche, mango, passion fruit and
 avocado cream
 Mini burger with mushroom sauce
 Iberian rib dumpling
 Creamy Iberian ham croquettes
 Mini grilled brioche with lobster, apple, ginger
 and mushrooms

DESSERTS

Assorted mini pastries

DRINKS

Verdejo, D.O Rueda
 Bancal del Bosc D.O Montsant
 Water

1 bottle of white or red wine every 3 people