
**P
A
R
A

C
O
M
P
A
R
T
I
R**

- Brioix de trufa negra al vapor 16,50**
- Croquetas cremosas de jamón de bellota (6u) 12,65**
- Croquetas de portobello,trufa e idiazabal (6u) 12,65**
- Anchoa con mantequilla ahumada (4u) 14,45**
- Nuestros churros de patatas bravas 11,55€**
- Calamar fresco a la romana (120gr) 14,50**
- Dumpling de costilla ibérica,verduras,cilantro,cacahuete y hoisin 15,65**
- Coca d'oli con tomate 4,85**
- Boquerones crujientes con albahaca y lima 14,60**
- Carpaccio de ternera con foie 12,00**
- Albondiguillas con ceps y trufa 15,90**
- Tomate confitado con cerezas 16,50**
- Burrata tibia con cebolla dulce y pipas garrapiñadas 18,50**
- Puerro a la llama con romesco,ajo negro y sardina ahumada 13,10**
- Ceviche de gambas picante 15,20**
- Rape crujiente con berenjenas 19,00**
- Atún con tartar de aguacate,tomate , mango y cilantro 18,55**

PASTAS Y ARROCES

Llauna de arroz Carnaroli con sepia y gamba 20,25

Arroz a la llauna con lomo de ternera madurado y setas 20,50

Rigatoni con burrata ahumada,pesto rojo y avellanas 16,55

Canelon de rustido con trufa y foie 18,40

CARNES

Rosita solomillo de ternera lechal (120GR) 19,45

Steak tartar de ternera clásico 20,55

Carpaccio caliente de ternera con hierbas 18,00

Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones o 4 quesos 16,55

Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 21,55

Milanesa de ternera con rúcula y tomate seco 18,10

Pallarda de pollo con judías verdes ,tomate seco y brotes de soja 16,80

CLÁSICOS MORDISCO

LUNES: Tagliolini trufado 14,80

MARTES: Guisantes a la menta 10,50

MIÉRCOLES: Roastbeef con salsa de champiñones 13,80

JUEVES: Ensalada de judías con salmon carpier 15,50

VIERNES: Pollo al curry 12,30

SABADO Y DOMINGO: Patatas bhután 9,90

**P
O
S
T
R
E
S**

Cheesecake 8,20

Fresas gratinadas con crema 7,50

Torrija con helado de bergamota 7,80

Taten de manzana con helado de canela 8,50

Bizcocho de chocolate, nata y albaricoque 7,90

Consulta nuestros *Platos del día* y nuestros *Cocktails*

EL MORDISCO
siempre una
tentación... como Eva



*Disponemos de información para personas alérgicas o con intolerancias.
Precios en Euros. 10% IVA incluido
[@mordiscobarcelona](#)

TO SHARE

- Steamed black truffle brioche 16,50
- Creamy Iberian ham croquettes (6u) 12,65
- Portobello, truffle & Idiazabal cheese croquettes (6u) 12,65
- Anchovy with smoked butter (4u) 14,45
- Our Patatas Bravas churros 11,55€
- Fresh battered calamari (120gr) 14,50
- Dumpling of Iberian pork rib, vegetables, coriander, peanut & hoisin 15,65
- Coca d'oli with tomato 4,85
- Crispy anchovies with basil & lime 14,60
- Beef carpaccio with foie 12,00
- Mini meatballs with porcini mushrooms & truffle 15,90
- Candied tomato with cherries 16,50
- Warm burrata with sweet onion & caramelized sunflower seeds 18,50
- Charred leek with romesco, black garlic & smoked sardine 13,10
- Spicy prawn ceviche 15,20
- Crispy monkfish with eggplant 19,00
- Tuna with avocado, tomato, mango & coriander tartar 18,55

RICE AND PASTA

Carnaroli rice “llauna” with cuttlefish and prawn 20,25

Oven-baked rice with matured beef loin and mushrooms 20,50

Rigatoni with smoked burrata, red pesto and hazelnuts 16,55

Roast cannelloni with truffle and foie 18,40

MEAT

Rosita milk-fed beef sirloin (120GR) 19,45

Classic beef steak tartare 20,55

Warm beef carpaccio with herbs 18,00

Mordisco burger on a plate, mushroom sauce or 4 cheeses 16,55

Crispy Peking-style duck with cucumber, spring onion and
hoisin sauce 21,55

Veal milanese with arugula and sundried tomato 18,10

Grilled chicken paillard with green beans, sundried tomato and soybean
sprouts 16,80

MORDISCO CLASSICS

MONDAY: Truffled tagliolini 14,80

TUESDAY: Minted peas 10,50

WEDNESDAY: Roast beef with mushroom sauce 13,80

THURSDAY: Bean salad with smoked salmon 15,50

FRIDAY: Chicken curry 12,30

SATURDAY & SUNDAY: Bhutan potatoes 9,90

**D
E
S
S
E
R
T
S**

Cheesecake 8.20

Strawberries au gratin with cream 7,50

French toast with bergamot ice cream 7,80

Apple tarte tatin with cinnamon ice cream 8,50

Chocolate sponge cake with cream and apricot 7,90

**Ask for our *Daily dishes* and
our *Cocktails***

**MORDISCO is
always a **as Eva was**
temptation**



*We have information available for people with allergies or
intolerances.

Prices in Euros. 10% VAT included

@mordiscobarcelona

**P
E
R

C
O
M
P
A
R
T
I
R**

Brioix de tòfona negra al vapor 16,50

Croquetes cremoses de pernil ibèric (6u) 12,65

Croquetes de portobello, tòfona i formatge

Idiazabal (6u) 12,65

Anxova amb mantega fumada (4u) 14,45

Els nostres xurros de patates braves 11,55

Calamar fresc a la romana (120gr) 14,50

**Dumpling de costella ibèrica, verdures, coriandre,
cacauet i hoisin 15,60**

Coca d'oli amb tomàquet 4,85

Seitons cruixents amb alfàbrega i llima 14,60

Carpaccio de vedella amb foie 12,00

Mandonguilles petites amb ceps i tòfona 15,90

Tomàquet confitat amb cireres 16,50

Burrata tèbia amb ceba dolça i pipes garrapinyades 18,50

Porro a la flama amb romesco, all negre i

sardina fumada 13,10

Ceviche de gambes picant 15,20

Rap cruixent amb albergínia 19,00

Tonyina amb tàrtar d'alvocat, tomàquet,

mango i coriandre 18,55

PASTES Y ARROSSOS

Llauna d'arròs Carnaroli amb sèpia i llagostí 20,25

Arròs a la llauna amb llom de vedella madurat i bolets 20,50

Rigatoni amb burrata fumada, pesto vermell i avellanes 16,55

Caneló de rostido amb tòfona i foie 18,40

CARNS

Rosita llom de vedella d'allet (120GR) 19,45

Steak tàrtar de vedella clàssic 20,55

Carpaccio calent de vedella amb herbes 18,00

Hamburguesa Mordisco al plat, salsa de xampinyons o

4 formatges 16,55

Ànec cruixent estil Pequín amb cogombre, ceba tendra i salsa hoisin 21,55

Milanesa de vedella amb rúcula i tomàquet sec 18,10

Pallarda de pollastre amb mongetes verdes, tomàquet sec i brots de soja 16,80

CLÀSSICS MORDISCO

DILLUNS: Tagliolini amb tòfona 14,80

DIMARTS: Pèsols amb menta 10,50

DIMECRES: Roastbeef amb salsa de xampinyons 13,80

DIJOUS: Amanida de mongetes amb salmó carpier 15,50

DIVENDRES: Pollastre al curry 12,30

DISSABTE I DIUMENGE: Patates bhutan 9,90

P
O
S
T
R
E
S

Cheesecake 8.20

Maduixes gratinades amb crema 7,50

Torrija amb gelat de bergamota 7,80

Tatin de poma amb gelat de canyella 8,50

Biscuit de xocolata, nata i albercoc 7,90

**Consulta els nostres *Plats del
día* i els nostres *Cocktails***

EL MORDISCO

sempre una

tentació... com Eva



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

Preus en Euros. IVA del 10% inclòs

@mordiscobarcelona

- Brioix de trufa negra al vapor 16,50 (G,L,H)
- Croquetas cremosas de jamón de bellota (6u) 12,65 (G,L,H)
- Croquetas de portobello,trufa e idiazabal (6u) 12,65 (G,L,H)
- Anchoa con mantequilla ahumada (4u) 14,45 (G,L,P)
- Nuestros churros de patatas bravas 11,55 (G**,H,L)
- Calamar fresco a la romana 14,50 (P,G,H)
- Dumpling de costilla ibérica,verduras,cilantro,cacahuete y hoisin 15,65 (G,N,C,H,CA,A)
- Coca d'oli con tomate 4,85 (G)
- Boquerones crujientes con albahaca y lima 14,60 (P,G,H)
- Carpaccio de ternera con foie 12,00 (L)
- Albondiguillas con ceps y trufa 15,90 (S,G,L,A)
- Tomate Barbastro confitado con cerezas 16,50 (S)
- Burrata tibia con cebolla dulce y pipas garrapiñadas 18,50 (L,S,FS)
- Puerro a la llama con romesco,ajo negro y sardina ahumada 13,10 (N**,S,P**,H)
- Ceviche de gambas picante 15,20 (C,A,CI)
- Rape crujiente con berenjenas 19,00 (FS,G,H,S,P)
- Atún con tartar de aguacate,tomate , mango y cilantro 18,55 (G**,C,L,P,CI)

S:sulfitos C:crustáceos CI:cilantro MOL:moluscos

SE:sésamo AL:altramuces L:lactosa

A:apio FS:frutos secos H:huevo

P:pescado G:gluten M:mostaza So:soja N:nueces **se puede adaptar

CLASICOS MORDISCO

LUNES: Tagliolini trufado 14,80 (L,G)

MARTES: Guisantes a la menta 10,50 (L)

MIERCOLES: Roastbeef con salsa de champiñones 13,80 (G,L,A,S,M,P)

JUEVES: Ensalada de judías con salmon carpier 15,50(P,SO)

VIERNES: Pollo al curry 12,30 (L,G)

SABADO Y DOMINGO: Patatas bhután 9,90 (G,L)

PASTAS Y ARROCES

- Llauna de arroz Carnaroli con sepia y gamba 20,25 (P,CR,C,S,H**,MOL)
- Arroz a la llauna con lomo de ternera madurado y setas 20,50 (S,G,A,H)
- Rigatoni con burrata ahumada,pesto rojo y avellanas 16,55 (L,N,H,G)
- Canelon de rustido con trufa y foie 18,40 (G,L,S)

CARNES

- Rosita solomillo de ternera lechal (120GR) 19,45 (G**,L)
- Steak tartar de ternera clásico 20,55 (H,P,G,M,S)
- Carpaccio caliente de ternera con hierbas 18,00
- Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones o 4 quesos 16,55 (G,L,P,H)
- Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 21,55 (G,SE)
- Milanesa de ternera con rúcula y tomate seco 18,10 (G,S**)
- Pallarda de pollo con judías verdes ,tomate seco y brotes de soja 16,80 (G,S**,H,L)

P O S T R E S

- Cheesecake 8.20 (L,G,H)
- Fresas gratinadas con crema 7,50 (L,H)
- Torrija con helado de bergamota 7,80 (G,H,L,FS)
- Taten de manzana con helado de canela 8,50 (S,L,G)
- Bizcocho de chocolate, nata y albaricoque 7,90 (L,H)

- S:sulfitos C:crustáceos
- A:apio FS:frutos secos
- H:huevo P:pescado
- G:gluten M:mostaza
- So:soja N:nueces
- Cl:cilantro MOL:moluscos
- SE:sésamo AL:altramuces
- L:lactosa **se puede adaptar

Steamed black truffle brioche 16,50 (G,L,E)
Creamy Iberian ham croquettes (6u) 12,55 (G,L,E)
Portobello, truffle & Idiazabal cheese croquettes (6u) 12,55 (G,L,E)
Anchovy with smoked butter (4u) 14,45 (G,L,F)
Our Patatas Bravas churros 11,55 (G**,E,L)
Fresh battered calamari (120gr) 14,50 (F,G,E)
Dumpling of Iberian pork rib, vegetables, coriander, peanut & hoisin 15,65
(G,N,C,CE,E,CO,CE)
Coca d'oli with tomato 4,85 (G)
Crispy anchovies with basil & lime 14,60 (F,G,E)
Beef carpaccio with foie 12,00 (L)
Mini meatballs with porcini mushrooms & truffle 15,90 (S,G,L,CE)
Candied Barbastro tomato with cherries 16,50 (S)
Warm burrata with sweet onion & caramelized sunflower seeds 18,50 (L,S,N)
Charred leek with romesco, black garlic & smoked sardine 13,10 (N**,S,F**,E)
Spicy prawn ceviche 15,20 (C,CE,CO)
Crispy monkfish with eggplant 19,00 (N,G,E,S,F)
Tuna with avocado, tomato, mango & coriander tartar 18,55 (G**,C,L,F,CO)

S: sulphites **C:** crustaceans **CE:** celery

N: nuts **E:** egg **F:** fish **G:** gluten **M:** mustard **So:** soya

CO: coriander **MOL:** molluscs **SE:** sesame

LU: lupins **L:** lactose ****it can be adapted**

MORDISCO CLASSICS

MONDAY: Truffled tagliolini 14,80 (L,G)

TUESDAY: Minted peas 10,50 (L)

WEDNESDAY: Roast beef with mushroom sauce 13,80
(G,L,CE,S,M,F)

THURSDAY: Bean salad with smoked salmon 15,50 (F,SO)

FRIDAY: Chicken curry 12,30 (L,G)

SATURDAY & SUNDAY: Bhutan potatoes 9,90 (L,G)

RICE AND PASTA

Carnaroli rice “llauna” with cuttlefish and prawn 20,25 (F,C,S,E**,MOL)
Oven-baked rice with matured beef loin and mushrooms 20,50 (S,G,CE,E)
Rigatoni with smoked burrata, red pesto and hazelnuts 16,55 (L,N,E,G)
Roast cannelloni with truffle and foie 18,40 (G,L,SO)

MEAT

Rosita milk-fed beef sirloin (120GR) 19,45 (L,G**)
Classic beef steak tartare 20,50 (E,F,G,MOL,S)
Warm beef carpaccio with herbs 18,00
Mordisco burger on a plate, mushroom sauce or 4 cheeses 16,55 (G,L,F,E)
Crispy Peking-style duck with cucumber, spring onion and hoisin sauce 21,55 (G,SE)
Veal milanese with arugula and sundried tomato 18,10 (G,S**,E,L)
Grilled chicken paillard with green beans, sundried tomato and soybean sprouts 16,80 (G,SE)

D E S E R T S

Cheesecake 8,20 (L,G,E)
Strawberries au gratin with cream 7,50 (L,E)
French toast with bergamot ice cream 7,80 (G,E,L,N)
Apple tarte tatin with cinnamon ice cream 8,50 (S,L,G)
Chocolate sponge cake with cream and apricot 7,90 (L,E)

S: sulphites
C: crustaceans
CE: celery **N:** nuts
E: egg **F:** fish **G:** gluten
M: mustard **So:** soya
CO: coriander
MOL: molluscs
SE: sesame
LU: lupins
L: lactose
****it can be adapted**