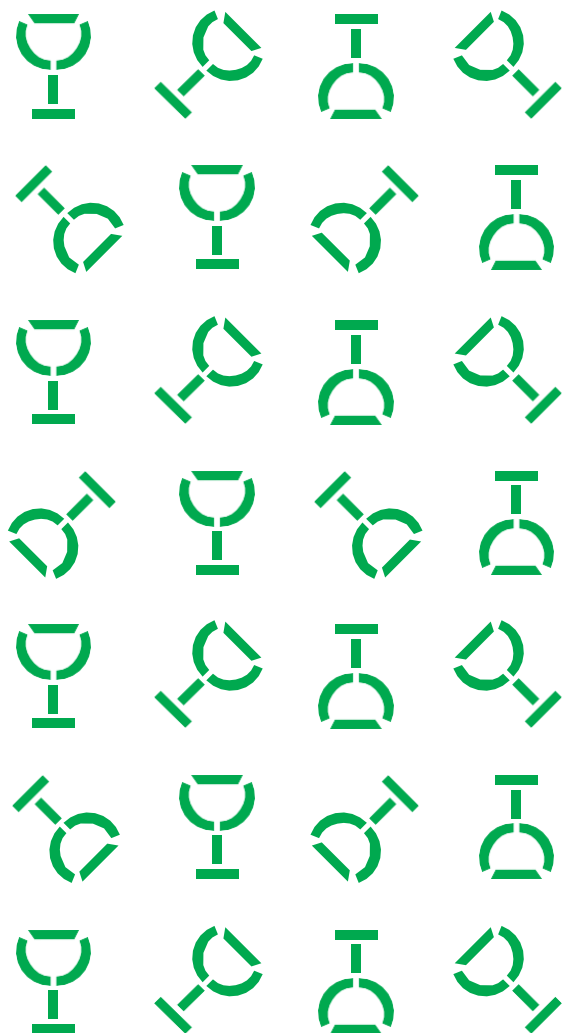




MENUS SENTADOS PARA GRUPOS
SEATED GROUP MENUS
(para un mínimo de 8 personas)
(for a minimum of 8 people)

* En dicho establecimiento, está prohibida la entrada de alimentos y bebidas externas por motivos de higiene, control de calidad y seguridad alimentaria
* *In this establishment, the entry of external food and beverages is prohibited for reasons of hygiene, quality control and food safety.*

MENUS DE GRUPO



MENÚ 1 55,00€

PARA COMPARTIR

Burrata con cebolla dulce y pipas
garrapiñadas
Carpaccio de ternera con foie
Croquetas de portobello, trufa e idiazábal
Tortilla abierta de patata y trufa

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Hamburguesa Mordisco
Corvina al carbón con cremoso de celeri
y pak choi
Rigatoni con burrata ahumada, pesto
rojo y avellanas

POSTRE

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 2 60,00€

PARA COMPARTIR

Burrata con cebolla dulce y pipas
garrapiñadas
Croquetas cremosas de Jamón de Bellota
Dumpling de costilla ibérica
Tortilla abierta de patata y trufa
Calamares frescos a la romana

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Hamburguesa Mordisco
Arroz a la llauna de sepia y gambas
Corvina al carbón con cremoso de celeri
y pak choi
Rigatoni con queso trufado

POSTRE

A elegir 1

Tarta de queso Mordisco
Tarta tatin de manzana

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 3 67,00€

PARA COMPARTIR

Burrata con cebolla dulce y pipas
garrapiñadas
Carpaccio de ternera con foie
Croquetas cremosas de Jamón de Bellota
Anchoa con mantequilla ahumada
Calamares frescos a la romana
Brioix de trufa negra al vapor

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Steak tartar
Canelón de rustido con foie y trufa
Suquet de rape

POSTRE

A elegir 1

Tarta de queso Mordisco
Tarta tatin de manzana
Bizcocho de chocolate y albaricoque

BEBIDA

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

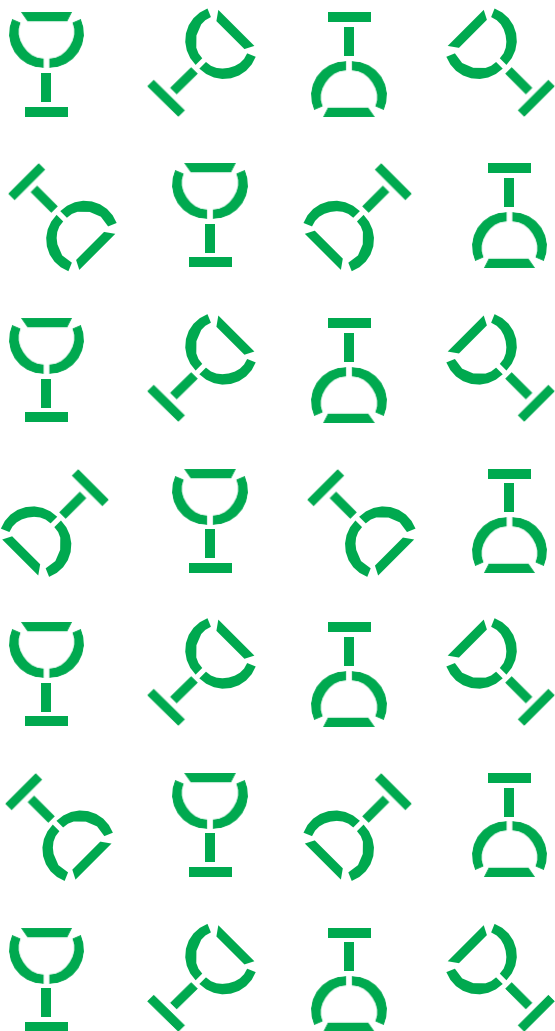
1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

10% IVA incluido

#mordiscorestaurante

* Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada

GROUP MENUS



MENU 1

55,00€

TO SHARE

Burrata with sweet onion and candied sunflower sedes
Beef and foie carpaccio
Portobello, truffle and idiazabal croquettes
Open potato and truffle omelette

MAIN COURSE

To choose 1

Mordisco burger
Charcoal-grilled sea bass with creamy celery and pak choi
Rigatoni with smoked burrata, red pesto and hazelnuts

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 2

60,00€

TO SHARE

Burrata with sweet onion and candied sunflower sedes
Iberian ham croquettes
Iberian rib dumpling
Open potato and truffle omelette
Fresh squid in batter

MAIN COURSE

To choose 1

Mordisco burger
Rice with cuttlefish and shrimp
Charcoal-grilled sea bass with creamy celery and pak choi
Truffled cheese rigatoni

DESSERT

To choose 1

Mordisco's cheesecake
Apple tarte tatin

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 3

67,00€

TO SHARE

Burrata with sweet onion and candied sunflower sedes
Beef and foie carpaccio
Iberian ham croquettes
Cantabrian anchovy with smoked butter
Fresh squid in batter
Steam black truffle brioix

MAIN COURSE

To choose 1

Steak tartare
Roasted cannelloni with foie and truffle
Monkfish suquet

DESSERTS

To choose 1

Mordisco's cheesecake
Apple tarte tatin
Chocolate and apricot 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

#mordiscorestaurante

* Our menus are subject to seasonal variations in some dishes.

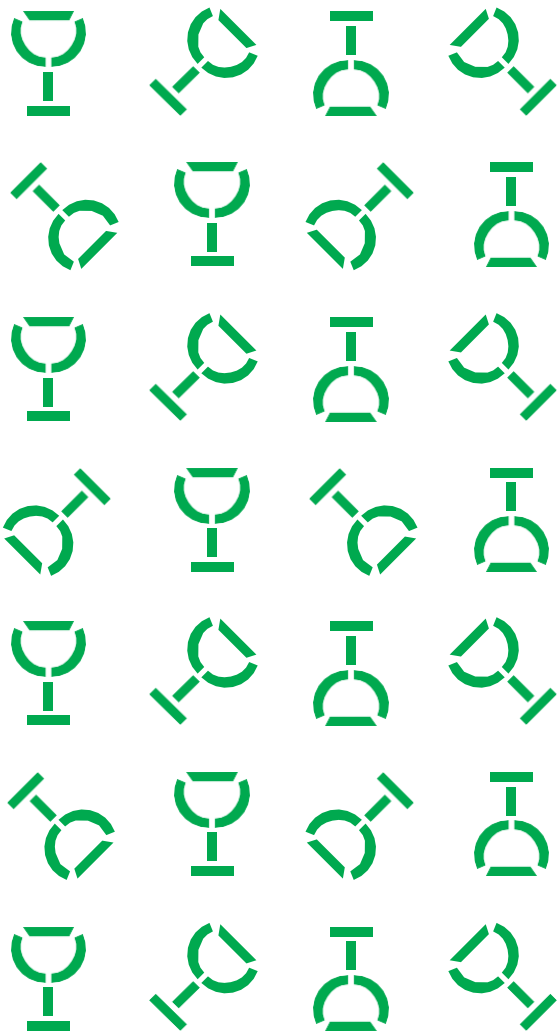


MENU COCKTAIL PARA GRUPOS
COCKTAIL GROUP MENU

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

* En dicho establecimiento, está prohibida la entrada de alimentos y bebidas externas por motivos de higiene, control de calidad y seguridad alimentaria
** In this establishment, the entry of external food and beverages is prohibited for reasons of hygiene, quality control and food safety.*

MENU COCKTAIL. PARA GRUPOS



MENU COCKTAIL.

67,00€

Airbag de atún, jamón ibérico y ajo negro
Boquerón crujiente con albahaca y lima
Mini tataki de ternera
Cremoso de patata y ventresca con esferificación de oliva verde
Trikini de roast-beef, stracciatella, mortadela, rúcula y tomate seco
Anchoa el cantábrico con mantequilla ahumada
Nuestros churros de patatas bravas
Tartar de gamba al ajillo
Mini hamburguesa con salsa de champiñones
Dumpling de costilla ibérica
Croquetas cremosas de Jamón de bellota
Mini brioix al vapor con mayonesa trufada

POSTRES

Repostería variada

BEBIDAS

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

1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

COCKTAIL MENU

67,00€

Tuna airbag, Iberian ham and black garlic
Crispy anchovy with basil and lime
Mini beef tataki
Creamy potato and tuna belly with green olive spherification
Trikini of roast-beef, stracciatella, mortadela, arugula and dried tomato
Cantabrian anchovy with smoked butter
Our bravas potatoes “churros”
Garlic shrimp tartare
Mini burger with mushroom sauce
Iberian rib dumpling
Creamy Iberian ham croquettes
Mini steamed brioche with truffle mayonnaise

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

10% IVA incluido / 10% VAT included

#mordiscoestaurante

- Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada
- Our menus are subject to seasonal variations in some dishes