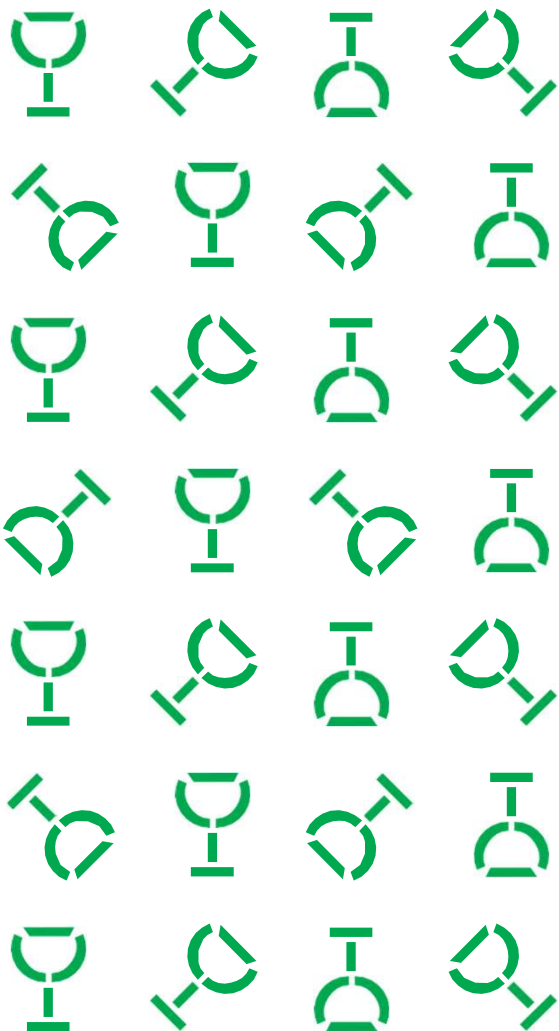


MOR DISCO

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 escabeche de setas y pipas garrapiñadas
Gilda de anchoa del Cantábrico y piparra
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Tortilla abierta de patata y trufa
Churros de patata brava

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Hamburguesa Mordisco salsa champiñones
Carpaccio de pez limón con naranja y ponzú
Rigatoni con salsa de queso trufada

POSTRE

Tarta de queso Mordisco
Tarta de Zanahoria sin gluten)

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

Ensalada de canónigos con mango, uva y maracuyá
Burrata con escabeche de setas y pipas garrapiñadas
Croquetas cremosas de Jamón de Bellota
Berenjena a la llama con sobrasada .miel y queso mahon
Tortilla abierta de patata y trufa

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Hamburguesa Mordisco con salsa de champiñones
Tartar de atún con aguacate y mango
Arroz negro cremoso con sepia y gamba

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 escabeche de setas y pipas
Carpaccio de ternera con foie
Croquetas cremosas de Jamón de Bellota
Anchoa con mantequilla ahumada
Brioix de steak tartar
Alcachofas fritas

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1

Fricando de ternera
Canelón de rustido con foie y trufa
Rape a la brasa con pure de celeri ,yuca estilo anturce

POSTRE

A elegir 1

Tarta de queso Mordisco
Tarta tatin de manzana
Tarta red velvet(sin gluten)

BEBIDA

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

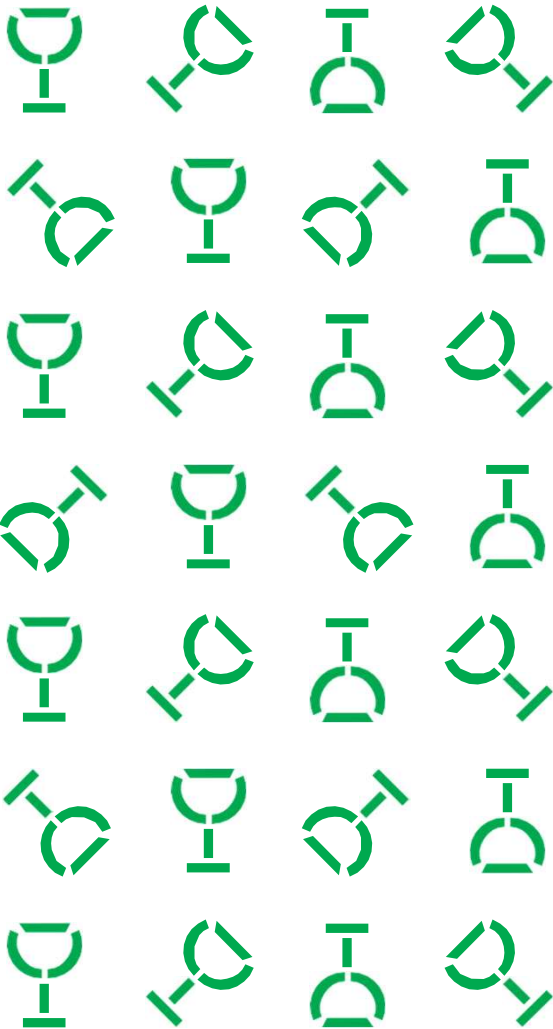
1 botella de vino blanco o tinto por cada 3 personas

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 pickled mushrooms and caramelized pumpkin seeds
Anchovy gilda from the Cantabrian Sea and piparra pepper
Creamy Iberian ham croquettes
Open-faced potato and truffle omelet
Brava Potato churros

Main course

To choose 1

Mordisco burger with mushroom sauce
Amberjack carpaccio with orange and ponzu sauce
Rigatoni with truffle cheese sauce

DESSERT

Mordisco's cheesecake
Carrot cake (gluten-free)

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

Lamb's lettuce salad with mango, grapes, and passion fruit
Burrata with pickled mushrooms and candied pumpkin seeds
Creamy acorn-fed Iberian ham croquettes
Flame-grilled eggplant with sobrasada, honey, and Mahón cheese
Open-faced potato and truffle omelet

Main course

To choose 1

Mordisco burger with mushroom sauce
Tuna tartare with avocado and mango
Creamy black rice with cuttlefish and prawns

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 pickled mushrooms and pumpkin seeds
Beef carpaccio with foie gras
Creamy acorn-fed Iberian ham croquettes
Anchovy with smoked butter
Steak tartare brioche
Fried artichokes

Main Course

To choose 1

Beef fricandeau
Roast beef cannelloni with foie gras and truffle
Grilled monkfish with celery root purée and yucca (Anturce style)

DESSERTS

To choose 1
Mordisco's cheesecake
Apple tarte tatin
Red velvet cake (gluten-free)

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

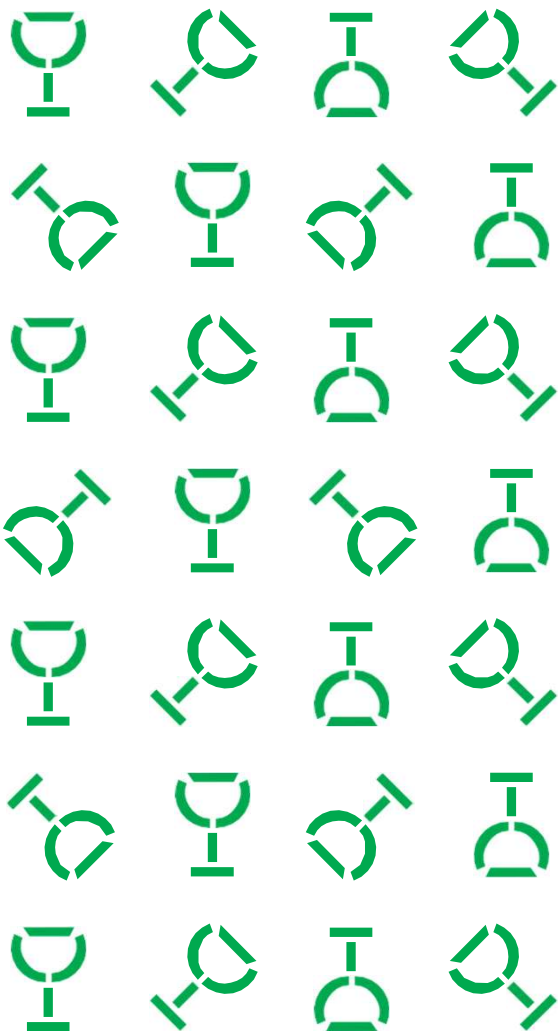
* Our menus are subject to seasonal variations in some dishes.

MOR DISCO

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
Burrata con pesto verde y tomates confitados
Gilda XL de boqueron y piparra
Planchado de camembert trufado
Anchoa el cantábrico con mantequilla ahumada
Nuestros churros de patatas bravas
Hummus de zanahoria a la brasa y tomate seco con pan de pita
Mini hamburguesa con salsa de champiñones
Carpaccio de pez limon con ponzu y citricos
Croquetas cremosas de Jamón de bellota
Mini brioix de steak tartar
Ensaladilla de gamba al ajillo

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, Iberian ham, and black garlic airbag
Burrata with green pesto and confit tomatoes
XL anchovy and piparra pepper gilda
Truffled camembert grill
Cantabrian anchovy with smoked butter
Our signature patatas bravas churros
Grilled carrot and sun-dried tomato hummus with pita bread
Mini burger with mushroom sauce
Amberjack carpaccio with ponzu and citrus
Creamy acorn-fed
Iberian ham croquettes
Mini steak tartare brioche
Garlic prawn salad

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

#mordiscorestaurante

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