

MORDISCO

MORDISCO BAR

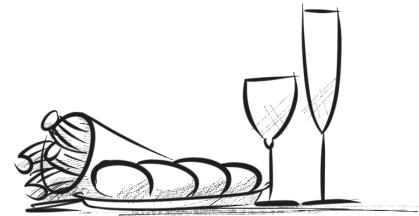
Olivas gordal	6.00	Sardinilla con cebolla confitada	2.50	Lomito ibérico 100% bellota	11.50
Anchoa del cantábrico 0'0	3.80	Mejillón en escabeche premium	12.50	Jamón ibérico 100% bellota	15.50
Gilda de boquerón	3.00	Foie micuit de pato		Sandwich planchado	
Yemas de espárrago		con mermelada de tomate	18.60	de camembert y trufa	11.20
con holandesa y naranja	11.50	Carpaccio de ternera con foie	16.50	Coca d'oli con tomate	4.85

PARA COMPARTIR

Croquetas cremosas	
de jamón de bellota 6u	12.65
Buñuelos de carbonara 6u	12.50
Nuestros churros de patatas bravas	11.85

Tomate con ventresca, alcaparrón	
y cebolla tierna	14.20
Ensalada de canónigos, uva,	10.80
mango y maracuyá	
Burrata con albaricoques braseados,	
tomillo limonero y hojas verdes	18.50

Patatas al estilo Bhutan	12.50
Dumpling de pato con orejones y	
salsa de naranja 4u	18.00
Atún con tartar de aguacate,	
tomate, mango y cilantro	18.55
Aguacate braseado y romesco verde	12.50
Tortilla abierta de espárragos blancos	
y verdes a la brasa	13.90



PRIMEROS

Llauna de arroz Carnaroli	
con sepia y gamba	20.50
Fideuá de sepia y gamba	
con alioli de piparra	19.50
Canelón de txangurro	19.00

Ceviche clásico de corvina	18.20
Steak tartar de ternera clásico	20.55
Carpaccio caliente	
de ternera con hierbas	18.50
Pallarda de pollo con judías verdes,	
tomate seco y brotes de soja	16.90

CLÁSICOS MORDISCO

Rosita solomillo	
de ternera lechal 120gr	19.45
Hamburguesa Mordisco al plato	
salsa de champiñones o 4 quesos	16.55
Pato crujiente estilo Pekín	
con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin	21.80
Fricandó de ternera con moixernons	15.90

POSTRES

Cheesecake de café y chocolate blanco	8.20
Fresas gratinadas con crema	7.50
Piña con estragón y helado de coco	6.50
EL PLÁTANO	7.50
Bombones helados 4u	6.00

Consulta nuestro **pescado de lonja** y **platos del día**.

MORDISCO

MORDISCO BAR

Olives gordal	6.00	Sardineta amb ceba confitada	2.50	Llom ibèric de gla 100%	11.50
Anxova del cantàbric 0'0	3.80	Musclos en escabetx premium	12.50	Pernil ibèric de gla 100%	15.50
Gilda de seitó	3.00	Foie micuit d'anec		Sandvitx planxat	
Rovells d'espàrrec		amb mermelada de tomàquet	18.60	de camembert i trufa	11.20
amb holandesa i taronja	11.50	Carpaccio de vedella amb foie	16.50	Coca d'oli amb tomàquet	4.85

PER COMPARTIR

Croquetes cremoses de pernil ibèric de gla 6u	12.65
Bunyols de carbonara 6u	12.50
Els nostres xurros de patates braves	11.85
Tomàquet amb ventresca, taperots i ceba tendra	14.20
Amanida de canonges, raïm, mango i maracujà	10.80
Burrata amb albarcoc brasejat, farigola llimonera i fulles verdes	18.50
Patates al estil Bhutan	12.50
Dumpling d'anec, orellanes i taronja 4u	18.00
Tonyina amb tàrtar d'alvocat, tomàquet, mango i coriandre	18.55
Alvocat brasejat i romesco verd	12.50
Truita oberta d'espàrrecs blancs i verds a la brasa.	13.90



PRIMERS

Llauna d'arròs Carnaroli amb sípia i gambes	20.50
Fideuà de sípia i gambes amb allioli de bitxo	19.50
Caneló de txangurro	19.00
Cebiche clàssic de corbina	18.20
Steak tàrtar de vedella clàssic	20.55
Carpaccio calent de vedella amb herbes	18.50
Pallarda de pollastre amb mongetes verdes, tomàquet sec i brots de soja	16.90

CLÀSSICS MORDISCO

Filet "Rosita" de vedella de llet 120gr	19.45
Hamburguesa Mordisco al plat, salsa de xampinyons o quatre formatges	16.55
Ànec cruixent estil Pequín amb cogombre, ceba tendrà i salsa hoisin	21.80
Fricandó de vedella amb moixernons	15.90

POSTRES

Pastís de formatge de cafè i xocolata blanca	8.20
Maduixes gratinades amb nata	7.50
Pinya amb estragó i gelat de coco	6.50
EL PLÀTAN	7.50
Bombons gelats 4u	6.00

Consulta el nostre **peix de llotja i plats del dia.**

MORDISCO

MORDISCO BAR

Gordal olives	6.00	Small sardine with caramelized onion	2.50	Iberian acorn-fed cured pork loin	11.50
Cantabrian anchovy 0'0	3.80	Premium pickled mussels	12.50	100% acorn-fed Iberian ham	15.50
Anchovy and pickled pepper "Gilda"	3.00	Duck foie micuit		Camembert cheese truffle sandwich	11.20
Asparagus tips		with tomato jam and carasatu bread	18.60	Coca d'oli with spread tomato	4.85
with hollandaise and orange	11.50	Beef carpaccio with foie	16.50		

TO SHARE

Creamy Iberian ham croquettes 6p	12.65
Carbonara fritters 6p	12.50
Our patatas bravas churros	11.85

Tomato with tuna belly, caper berries and spring onion	14.20
Lamb's lettuce salad with grapes, mango and passion fruit	10.80
Burrata with grilled apricots, lemon thyme and mixed greens	18.50

Bhutan-style potatoes	12.50
Duck dumplings with dried apricots and orange sauce 4p	18.00
Tuna with avocado, tomato, mango and coriander tartare	18.55
Grilled avocado with green romesco sauce	12.50
Open-faced omelette with grilled white and green asparagus	13.90



MAIN COURSES

Carnaroli rice "llauna" with cuttlefish and prawns	20.50
Cuttlefish and prawn fideuà with piparra pepper aioli	19.50
Txangurro cannelloni	19.00
Classic sea bass ceviche	18.20
Classic beef steak tartare	20.55
Warm beef carpaccio with herbs	18.50
Chicken paillard with green beans, sun-dried tomato and bean sprouts	16.90

MORDISCO CLASSICS

"Rosita" veal tenderloin 120gr	19.45
Mordisco burger served on a plate, mushroom sauce or four-cheese sauce	16.55
Crispy Peking-style duck with cucumber, spring onion and hoisin sauce	21.80
Veal fricandó with wild mushrooms	15.90

DESSERTS

Coffee and white chocolate cheesecake	8.20
Gratinated strawberries with cream	7.50
Pineapple with tarragon and coconut ice cream	6.50
THE BANANA	7.50
Ice cream bonbons 4u	6.00

Check out our **fresh from market fish** and **daily specials**.