

ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustaceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche
8. Frutos de cáscara
9. Apio, cilantro o derivados
10. Mostaza
11. Ajo
12. Sulfitos
13. Altramuces
14. Moluscos

ENTRANTES Y VERDES

Crema de zanahoria con espuma de manzana (3) 9,55

Ensalada de verdes, calabaza, queso de cabra y semillas de chía (7, 11, 12) 14,80

Lentejas estofadas a las hierbas (10) 10,20

Burrata con crema de tomate asado, cebolla crujiente, y oliva negra (7) 17,50

Parmentiere de castañas con boniato (7) 11,10

Judías con salmón ahumado, brócoli y ralladura de yema de huevo (3*, 4, 10, 12) 15,85

Tartar de remolacha, aguacate y tomate (7*) 13,10

Tomates variados con ventresca de atún, cebolla japonesa y alcaparrones (4, 12*) 15,25

Tartar de salmon salvaje, mango, aguacate, tomate y cebolla morada (4,12) 18,95

Ceviche clasico de corvina, choclo, granada y aguacate (4) 17,50

Salteado de setas de temporada, huevo poche y cremoso de patata trufado (3,7,11) 17,60

Suplemento de terraza, 10% en todos los artículos

PARA COMPARTIR

Olivas, variado nacional (12) 3,85

Croquetas de jamón (1, 3, 7, 9, 12) 9,60

Buñuelos de queso (1, 3, 7) 9,20

Churros Bravos Mordisco (1*, 3, 7, 9, 12*) 9,60

Crujiente de pollo a las hierbas con salsa barbacoa (1,3,12) 14,90

Hummus de champiñones y nueces con pan de pita (*1, 8,11) 10,90

Corazones de alcachofa al carbon, mozzarella ahumada y tomate confitado (7) 14,85

Pan de coca con tomate (1) 4,90

Jamón Ibérico (80gr.) (12) 23,80

ARROZ Y PASTAS

Pasta fresca a la bolognesa (1,11,12) 16,90

Rigatoni trufado con parmesano (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9) 18,50

Canelón de rostit (cerdo) con foie y bechamel trufada (1,7) 17,10

Arroz cremoso de setas de temporada (7) 15,60

Arroz marinera de sepia, almejas y gambas (min 2pers.)* (2,4,14) 25,00

Arroz de butifarra, pollo, costillas y setas (min 2pers.)* (9) 24,00

*Todos los arroces son mínimo para dos personas.
Precio por persona. 20min aprox.

CARNE Y PESCADO

Cous-cous de cordero con verduras(1,11) 18,50

Merluza con espárragos blanco y salsa de vermut (4,7,12) 18,60

Pallarda de pollo al carbón con soja, judías verdes y tomate seco (*1,*6,9) 17,50

Hamburguesa Mordisco al plato con salsa de champiñones (1,3,4,6,7,9,12) 18,20

Carpaccio caliente con hierbas al carbón 15,80

Steak tartar mordisco (1,3,9,10,12) 18,95

Entrecôte de ternera al carbón con patatas baby (*7) (400gr.) 29,20

Pollo al curry con verduras y arroz basmati (7,9,*11) 18,50

Costilla ibérica al carbón con patatas baby (*7,10,12) 18,50

POSTRES

Brownie con helado (1, 3, 7, 8) 8,40
Tarta de queso (1, 3, 7) 8,40

Mousse de limón y leche condensada con crumble y roca de merengue (1, 7) 8,40

Donut relleno de crema de mascarpone y vainilla (1, 6, 7) 8,40

Tartar de fruta 5,70

Bola de helado (Depende del sabor) 3,50

10% IVA incluido

* Disponemos de información para personas alérgicas o/y con intolerancias

#siempremordisco

ALLERGENS

1. Gluten
2. Crustaceans
3. eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk
8. Nuts
9. Celery, coriander or derivatives
10. Mustard
11. Garlic
12. Sulfites
13. Lupins
14. Mollusks

STARTERS & GREENS

Carrot cream with apple foam (3) 9,55

Green salad, pumpkin, goat cheese and chia seeds (7, 11, 12) 14,80

Stewed lentils with herbs (10) 10,20

Burrata with roasted tomato cream, crispy onion, and black olive (7) 17,50

Chestnut parmentiere with sweet potato (7) 11,10

Green bean salad with smoked salmon, broccoli and grated egg yolk (3, 4, 10, 12) 15,85*

Beetroot, avocado and tomato tartare (7) 13,10*

Assorted tomatoes with tuna belly, Japanese onion and caper berries (4, 12) 15,25*

Wild salmon tartare, mango, avocado, tomato and purple onion (4,12) 18,95

Classic sea bass, corn, pomegranate and avocado ceviche (4) 17,50

Sautéed seasonal mushrooms, poached egg and creamy truffled potato (3,7,11) 17,60

APPETIZERS

Olives, national variety (12) 3,85

Ham croquettes (1, 3, 7, 9, 12) 9,60

Cheese fritters (1, 3, 7) 9,20

Churros bravos mordisco (1, 3, 7, 9, 12*) 9,60*

Crunchy chicken with herbs and barbecue sauce (1,3,12) 14,90

*Mushroom and walnut hummus with pita bread (*1, 8,11) 10,90*

Charcoal artichoke hearts, smoked mozzarella and confit tomato (7) 14,85

Toasted bread with tomato (1) 4,90

Iberian Ham (80gr.) (12) 23,80

RICE & PASTAS

Fresh pasta bolognesa 16,90

Truffled rigatoni with parmesan cheese (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9) 18,50

Rostit cannelloni (pork) with foie and truffled béchamel (1,7) 17,10

Creamy rice with seasonal mushrooms (7) 15,60

Seafood rice with cuttlefish, clams and prawns (min 2pers.) (2,4,14) 25,00*

Butifarra rice, chicken, ribs and mushrooms (min 2pers.) (9) 24,00*

*All Paellas are minimum for two people. Price per person. 20min approx.

MEAT & FISH

Lamb cous-cous with vegetables (1,11) 18,50

Hake fish with white asparagus and vermouth sauce (4,7,12) 18,60

*Chicken pallard with soy, green beans and dried tomato (*1,*6,9) 17,50*

Mordisco burger with mushroom sauce and fries (no bun) (1,3,4,6,7,9,12) 18,20

Hot veal carpaccio with herbs 15,80

Steak tartar mordisco (1,3,9,10,12) 18,95

*Charcoal grilled entrecôte with baby potatoes (*7) (400gr.) 29,20*

*Chicken curry with vegetables and basmati rice (7,9,*11) 18,50*

*Charcoal Iberian ribs with baby potatoes (*7,10,12) 18,50*

DESSERTS

Brownie with ice cream (1, 37, 8) 8,40

Cheesecake (1, 3, 7) 8,40

Lemon and condensed milk mousse with crumble and meringue (1, 7) 8,40

Donut filled with mascarpone cream and vanilla (16, 7) 8,40

Fruits tartar 5,70

Ice cream ball (Depend on the flavour) 3,50