



Carta Mood Food

**MOOD
FOOD**

Todos los precios indicados a continuación son en euros e incluyen IVA.

Todos los platos tienen indicados los alérgenos. A continuación detallamos la lista de alérgenos.

1. 🥥 Frutos de cascara
2. 🌱 Granos de sésamo
3. 🥒 Apio
4. 🥜 Cacahuete
5. 🥚 Huevo
6. 🥛 Leche
7. 🦀 Crustáceo
8. 🐚 Moluscos
9. 🐟 Pescado
10. 🥛 Soja
11. 🥒 Mostaza
12. 🌱 Altramuz
13. 🍷 Gluten
14. ⚠️ Sulfitos

Nuestro restaurante sigue con todas la normativa sanitaria en relación al COVID-19. El acceso a las cocinas está estrictamente limitado a nuestro personal.

Pregunta por nuestras sugerencias

"Mossets"

Croqueta de anguila ahumada en all i pebre y all i oli de ajo quemado 3,20
(5, 6, 9, 13)

Rollito de verduras con col lombarda kimchi y cremoso picante 8
(5,13)

Nuestra cucharita de vieira al foie 5,5
(8)

"Compartir"

Nuestro Pan Fino 3.5
(13)

Ensalada de pato crujiente con col lombarda kimchi, titaina y mahonesa hoisin 17
(5, 10, 14)

Carpaccio de picaña de vaca rubia gallega madurada con paté de encurtidos (recuerdo al steak tartar) 21
(9,14)

PREGUNTA POR NUESTRA TABLA DE QUESOS

“Para Finalizar”

Bullabesa de salmonete de roca con lenteja beluga 27
(5,9,10)

Tataki de bacalao con su pil pil y calçots 22
(9)

Ventresca de atún salvaje plancha con su jugo y judía Ferraura 27
(9,14)

Chuletas de cordero lechal con setas de temporada 26
(14)

Degustación de Vaca Asturiana de 13 años y 48 días de maduración
con guarnición 42

“Postres”

Nuestra torrija con crema helada de pistachos y cremoso de calabaza asada 7,50

(1, 5, 6, 13)

Chococremaet 7

(6,13, 14)

Postre refrescante: Espuma de mango especiada, fruta natural, polvo de frambuesa y cremoso cítrico 7

(5, 6)

Nuestras trufas de chocolate y avellna 2.50 unidad

(1,6)

“Copas de vino dulce”

SITTA PEREIRAS 2022 6

Uva Albariño, vino blanco dulce natural ecológico. Bodega Attis (Rias Baixas)

SORTE SOUTO 2011 9.80

Uva Godello.Vendimia tardía. Viñedo de O Bolo Rafael Palacios D.O. Valdeorras

MALVASIA AROMATICA NATURALMENTE DULCE 7

Uva Malvasía. Selección de cepas viejas del pago de Llanos Negros. La Palma

PEDRO XIMÉNEZ JUAN PIÑERO 5

Uva Pedro Ximénez D.O. San Lucar de Barrameda Cádiz.

QUINTA DO CRASTO RUBY FINEST RESERVE PORTO 3,5

Uva Variedades autóctonas de viñas viejas D.O. Douro (Portugal).

J.H. ANDRESEN 10 AÑOS WHITE PORTO 5

Uva Malvasía Fina, Còdega de Larinho, Rabigato, Arinto. Enólogo Alvaro Van Zeller. (Portugal)

MOSCATEL ALAMBRE 5 AÑOS 3,5

Uva Moscatel D.O. Setúbal. Enólogo José María da Fonseca

MOSCATEL ALAMBRE 20 AÑOS 8

Uva Moscatel. Arinto, Malvasía y Boais D.O. Setúbal. Enólogo José María da Fonseca

MOSCATEL ORIGEN 7

Uva Moscatel de Alejandría. Pequeñas Producciones. Pepe Mendoza. Alicante

JORGE ORDOÑEZ & CO VICTORIA N°2 5

Uva Moscatel .D.O. Málaga

JORGE ORDOÑEZ & CO VICTORIA N°3 9

Uva Moscatel .D.O. Málaga

“Arroces, Arroz meloso y Fideuás”

LOS ARROCES Y FIDEUAS SE HARAN SOLO EN EL SERVICIO DE COMIDAS

Paella valenciana con pollo campero y conejo (por encargo) 17

Arroz del senyoret de rape y gamba 18
(7, 9)

Arroz de vieira, foie y boletus 19.50
(7, 8, 9)

Arroz de pescado de roca y moluscos 20
(7,8, 9)

Arroz de Gamba Roja, sepia, ajos tiernos y tirabeques 22
(7,8,9)

Arroz Meloso de bacalao, calabaza y coliflor 19.50
(8,9)

Fideuà de rape y gamba roja 20.50
(7, 8, 9)

Fideuà de ropa vieja con pelota dolça y mahonesa de lima 19
(1, 5, 6,13)

“Platos de cuchara (Por encargo) ”

Guiso de Bacalao con patatas 23
(9)

Caldereta de Rubio (pescado de roca) 25
(9)

Faba asturiana fresca con foie (según mercado)

Olleta de la Yaya (vaca y verduras de temporada) 23
(14)

“Sugerencias”

Mossets

Croqueta de cordero lechal de castilla y León (Lechazo) con cremoso de orégano fresco y tomillo 5.5
(13)

Ravioli de Pitu Caleyá con cremoso de soja fermentada 7.5
(10,13)

Nuestra Patata rellena de brandada de bacalao 5
(9)

Compartir

Anchoas con papada de cerdo ibérico curado (3 unidades) 15
(9)

Cecina de Buey de León Gran Selección con queso priá tres leches 20
(6)

Base de Ensaladilla, guiso de sepia y miga de pan 18
(5,6,8,13)

Tartar de atún salvaje con Karim de piñones 23
(1,9,13)

Salteado de rebozuelo y robellón con cecina de buey 24

Finales

Pluma de cerdo con esparraguines salteados 23