



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 Buey Gallego 14 años y 59 días de maduración con paté de encurtidos (recuerdo al steak tartar 27
(5,9,14)

PREGUNTA POR NUESTRA TABLA DE QUESOS

“Para Finalizar”

Bacalao en témpura con su pil pil y salteado de habitas frescas 22
(9,13)

Ventresca de atún salvaje plancha con su jugo y judía Ferraura 29
(9,14)

Besugo plancha - guiso de trigo sarraceno – zanahoria encurtida 28
(9,14)

Mero al vapor – Pesto de calabacín – tartar de verduras 29.80
(1,9)

Chuletas de cordero lechal con chalota, judía Bobby y jugo de cordero
27
(14)

Pluma de cerdo ibérico de bellota y esparraguines 27
(14)

Degustación de Vaca Asturiana de 13 años y 48 días de maduración
con guarnición 45

“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

BERMEJO 5

Uva Malvasía volcánica. Naturalmente dulce. D.O. Lanzarote

DON PX 2002 7

Uva Pedro Ximénez Bodega Toro Albalá.D.O. Montilla-Moriles

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 del senyoret de Bogavante 29
(7,9)

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

Arroz de Mogote de Cerdo ibérico de bellota con espárrago triguero 22
(14)

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 ”

Zarzuela de marisco y pescado 27
(1,7, 8, 9, 14)

“Sugerencias”

Mossets

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

Ravioli de Bogavante y su cremoso 9
(7,13)

Alcachofa plancha, cecina de buey y cremoso de queso Pría Picón 7.5
(6,13)

Esponja de tomate con ventresca de bonito de Santoña 9
(9,13)

Espárrago blanco plancha - pil pil – Gamba roja de Dénia con ajos 14
(7, 9)

Compartir

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

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

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

Nuestro Espencat valenciano 18
(9,10,13)

Marzuelo - Gamba blanca – Cremoso de ajillo 28
(7)

Esparraguín - Mojama – Yema Curada 25
(5,9)

Gamoneu de Onís Asturias, membrillo de manzana y frutos secos 20
(1,6)