

MOS

LIFE
LA
BITES

BITES, BURGERS & CO.



MENÚ DEL DÍA

ENTRANTE *a elegir*

- Ensalada coleslaw con manzana fresca ALÉRGENOS: 1.
- Pétalos de patatas bravas con salsa Joooput ALÉRGENOS: 1.
- Croquetas caseras de jamón ibérico ALÉRGENOS: 1. 7. 9.
- Empanada de pollo al curry con salsa de yogur y menta ALÉRGENOS: 1. 3. 7.
- Nachos con queso, guacamole y pico de gallo ALÉRGENOS: 6. 7.
- Cóctel de langostinos con salsa Rose (+2,50 €) ALÉRGENOS: 2. 3. 7. 10.

PRINCIPAL *a elegir*

- Big Mos Burger (180 g Vacuno)
Jamón york a la plancha, cheddar, cebolla a la plancha y salsa de mostaza y miel.
ALÉRGENOS: 1. 3. 7. 8. 9.
- Pepito de ternera
Ternera, cebolla a la plancha, queso, mayonesa y tomate. ALÉRGENOS: 1. 3. 7.
- Chicken Burger crujiente
Con mayonesa de curry, lechuga y parmesano. ALÉRGENOS: 1. 3. 7. 8.
- Alitas de pollo al suave cajún *con patatas fritas.* ALÉRGENOS: 7.
- Brocheta de ternera con salsa teriyaki *con patatas fritas.* ALÉRGENOS: 6. 9.
- Costillar de cerdo con salsa BBQ (+2,50 €) *con patatas fritas.* ALÉRGENOS: 9.
- Chuleta de sidrería (370 g aprox.) (+4 €) *con chips de patata.*

POSTRE *o café*

Incluye agua, refresco, cerveza o botella de vino (2 pax)

17,⁹⁵ €

DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS DE 13:00 A 18:00 H

DAILY MENU

STARTER *to choose*

- Coleslaw salad with fresh apple ALLERGENS: 1.
- Bravas potato petals with Joooput sauce ALLERGENS: 1.
- Homemade Ibérico ham croquettes ALLERGENS: 1. 7. 9.
- Chicken curry patty with yoghurt and mint sauce ALLERGENS: 1. 3. 7.
- Nachos with cheese, guacamole and pico de gallo ALLERGENS: 6. 7.
- Shrimp cocktail with Rose sauce (+2,50 €) ALLERGENS: 2. 3. 7. 10.

MAIN *to choose*

- Big Mos Burger (180 g Beef)
Grilled ham, cheddar, grilled onion and honey mustard sauce. ALLERGENS: 1. 3. 7. 8. 9.
- Beef Pepito
Beef, grilled onion, cheese, mayonnaise and tomato. ALLERGENS: 1. 3. 7.
- Crispy Chicken Burger
With curry mayonnaise, lettuce and parmesan cheese. ALLERGENS: 1. 3. 7. 8.
- Chicken wings with mild Cajun *and french fries.* ALLERGENS: 7.
- Brochette of beef with teriyaki sauce *and french fries.* ALLERGENS: 6. 9.
- Pork Ribs with BBQ sauce (+2,50 €) *and french fries.* ALLERGENS: 9.
- Sidrería Steak (370 g approx.) (+4 €) *and potato chips.*

DESSERT *or coffee*

Includes water, soft drink, beer or bottle of wine (2 pax)

17,⁹⁵ €

EVERY DAY FROM 1.00 PM TO 6.00 PM





COCKTAILS

Bloody Mary <i>Vodka, zumo de tomate, Lea Perrins, zumo de limón, sal de apio, Tabasco y pimienta. Vodka, tomato juice, Lea Perrins, lemon juice, celery salt, Tabasco and pepper.</i>	8, ⁷⁵ €
Mojito <i>Ron, Sprite, hierbabuena, azúcar y lima. Rum, Sprite, mint, sugar and lime.</i>	8, ⁵⁰ €
Mojito de fruta <i>Ron, Sprite, hierbabuena, azúcar y fresa, mango o fruta de la pasión. Rum, Sprite, mint, sugar and strawberry, mango or passion fruit.</i>	9, ⁹⁰ €
Margarita <i>Téquila blanco, triple sec, zumo de lima y sal. Téquila blanco, triple sec, lime juice and salt.</i>	9, ⁰⁰ €
Negroni <i>Ginebra, vermouth rojo y Campari. Gin, red vermouth and Campari.</i>	9, ⁵⁰ €
Cosmopolitan <i>Vodka, Cointreau, lima y zumo de arándanos. Vodka, Cointreau, lime and cranberry juice.</i>	9, ⁵⁰ €
Espresso Martini <i>Vodka, licor de café, espresso y sirope de vainilla. Vodka, coffee liqueur, espresso and and vanilla syrup.</i>	9, ⁹⁰ €
Daiquiri <i>Ron blanco, azúcar, zumo de limón. White rum, sugar, lemon juice.</i>	8, ⁹⁰ €
	FRESA, MANGO O FRUTA DE LA PASIÓN. STRAWBERRY, MANGO OR PASSION FRUIT.
Piña Colada <i>Ron blanco, Malibú, piña y crema de coco. White rum, Malibu, pineapple and coconut cream.</i>	+1, ⁰⁰ €
Caipiriña <i>Cachaça, azúcar y lima. Cachaça, sugar and lime.</i>	9, ⁵⁰ €
Caipiroska <i>Vodka, fresa, mango o fruta de la pasión, azúcar y lima. Vodka, strawberry, mango or passion fruit, sugar and lime.</i>	8, ⁹⁰ €
Aperol Spritz <i>Aperol, cava y agua con gas. Aperol, cava and sparkling water.</i>	9, ⁹⁰ €
	8, ⁵⁰ €



MIXED DRINKS

LOS BUENOS COMBINADOS

Gin

Larios, Beefeater, Larios Rosé	7, ⁹⁵ €
Larios 12, Puerto de Indias	8, ⁵⁰ €
Tanqueray, Seagrams	8, ⁵⁰ €
Bombay Sapphire	9, ⁵⁰ €
Alkemist	11, ⁵⁰ €
Martin Miller	12, ⁵⁰ €
G'Vine	12, ⁵⁰ €

Vodka

Smirnoff	7, ⁹⁵ €
Absolut	8, ⁹⁵ €
Alkemist	11, ⁵⁰ €

Ron

Negrita, Bacardi	8, ⁵⁰ €
Cacique, Brugal, Barceló	8, ⁹⁵ €

Whisky

JB, Cutty Sark	8, ⁵⁰ €
White Label, Jameson, Ballantine's	8, ⁹⁵ €
Jack Daniel's	9, ⁵⁰ €
Chivas, Black Label	12, ⁵⁰ €

+1,5 €

Recomendamos acompañar
con Fever Tree

We recommend accompanying
with Fever Tree

BEERS

CERVEZAS

Heineken 330ml	3, ²⁵ €	Ladrón de Manzanas 330ml	3, ⁰⁰ €
Alcázar 330ml	3, ⁵⁰ €	Desperados 330ml	3, ⁵⁰ €
18/70 La Rubia 330ml	3, ⁵⁰ €	Paulaner 500ml	5, ⁵⁰ €
Águila dorada 330ml	3, ²⁵ €	Amstel 0,0% 330ml	3, ³⁰ €
Cruzcampo (sin gluten) 330ml	3, ²⁵ €		

VERMOUTH

VERMUT

Vermut Blanco Miró	3, ⁸⁰ €
Origen From: Reus (Tàrragona).	
Vermut Rojo Miró	3, ⁸⁰ €
Origen From: Reus (Tàrragona).	

SANGRÍA

Sangría original Jarra 1,2 L	18, ⁰⁰ €
Sangría original Jarra 0,6 L	9, ⁰⁰ €
Sangría de Cava Jarra 1,2 L	21, ⁰⁰ €
Sangría de Cava Jarra 0,6 L	10, ⁵⁰ €



LES ALCUSSES

ABADIA RETUERTA

Selección Especial

Vinedos Propios
SARDON DE DUERO
2010

VI NEGRE DE NATI BEN MARI
CELLER DEL ROURE, MOIXET
D.O. VALENCIA, ESPAÑA, 2000

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE WINNER
THE RED WINE 1991

CELLER
BODEGA

RED WINES
VINOS TINTOS

Abadía Retuerta Selección Especial 2020	57, ⁹⁰ €
<i>Coupage · Bodegas Abadía Retuerta, D.O. Pago Abadía Retuerta.</i>	
Campillo Crianza	24, ⁶⁰ €
<i>Tempranillo · Bodegas Campillo, D.O. Ca. Rioja.</i>	
Martín Berdugo Crianza	25, ⁰⁰ €
<i>Tinta del País · Bodegas Martín Berdugo, D.O. Ribera del Duero.</i>	
Nexo	24, ⁸⁰ €
<i>Coupage · Bodegas Jiménez Vila, D.O. Utiel-Requena.</i>	
Inmortalis Garnacha Tinta	17, ³⁰ €
<i>Garnacha · Ramón Reula Family Wines · D.O. Calatayud.</i>	COPA WINE GLASS 3, ⁸⁰ €
Gómez Segura Vendimia Seleccionada	14, ⁵⁰ €
<i>Tempranillo · Bodegas Gómez de Segura · D.O.Ca. Rioja.</i>	COPA WINE GLASS 3, ²⁰ €
47 PSQR Premier	18, ⁰⁰ €
<i>Tinta del País · Bodegas Manchon & Mieres · D.O. Ribera del Duero</i>	

WHITE WINES, ROSÉS & CAVAS
VINOS BLANCOS, ROSADOS Y CAVAS

Vasallo Verdejo	15, ²⁰ €
<i>Verdejo · Bodegas Reina Castilla · D.O. Rueda</i>	COPA WINE GLASS 3, ⁴⁰ €
Mas del Cavalls	18, ³⁰ €
<i>Chardonnay · Viñedos Selectia Wines · D.O. Alicante</i>	COPA WINE GLASS 3, ⁸⁰ €
Inmortalis Edición Limitada Albariño	17, ³⁰ €
<i>Albariño · Ramón Reula Family Wines · D.O. Rías Baixas</i>	
Artefactus AR3 Rosado	17, ⁰⁰ €
<i>Monastrell · Bodegas Rafael Cambra · D.O. Valencia (Fontanars)</i>	
Finca del Fondo Rosado	15, ⁰⁰ €
<i>Garnacha · Viñedos Selectia Wines · D.O. Navarra</i>	COPA WINE GLASS 3, ⁴⁰ €
Cava Vinya Sant Manel Brut Nature	18, ⁵⁰ €
<i>Macabeo y Parellada · Bodegas Cavas Hill · D.O. Cava (Valencia)</i>	COPA CAVA GLASS 3, ⁴⁰ €



FRESH & CRUNCHY

FRESQUITAS Y CRUJIENTES

MOS12,⁵⁰ €

Lechuga, cherry, aguacate, gambas y salsa Rose.
Lettuce, cherry tomatoes, avocado, prawns and Rose sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 2. 7. 9.

Green Every Day9,⁹⁵ €

Col blanca, zanahoria, lombarda, manzana y salsa coleslaw.
White cabbage, carrots, red cabbage, apple and coleslaw sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 3.

La Valenciana12,⁵⁰ €

Lechuga, cebolla encurtida, atún, tomate, zanahoria y huevo duro.
Lettuce, pickled onion, tuna, tomato, carrot and hard-boiled egg.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 3. 4. 9.

IN THE MEANTIME

Y MIENTRAS TANTO

Empanadilla de curry Madrás con pollo y salsa de yogur y menta2,⁹⁵ €

Madras curry chicken pastry with yogurt and mint sauce.

UNIDAD | UNIT

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Croquetas caseras de jamón ibérico (4 unidades)9,⁵⁰ €

Homemade croquettes of Iberian ham (4 units).

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 9.

Chili Nachos con carne y tres salsas (Guacamole, crema agria y Pico de Gallo)12,⁹⁵ €

Chili Nachos with meat and three sauces (guacamole, sour cream and Pico de Gallo).

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 6. 7.

Pétalos de patatas bravas con salsa Joooput7,⁹⁵ €

Bravas potatoes petals with Joooput sauce.

Pétalos de patatas con crema de queso Stilton8,⁹⁵ €

Potato petals with Stilton cream cheese.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 7.

Las súper alitas de pollo con suave Cajún8,⁹⁵ €

Super chicken wings with mild Cajun.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 7.

Costillas de cerdo a la barbacoa10,⁹⁵ €

Barbecue pork ribs.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 9.



BURGERS, BAGUETTES Y MÁS PRINCIPALES

more >



Capricho de 11 años Burger

15,⁹⁵ €

100% Beef con pan brioche, cebolla a la plancha, bacon, cheddar y salsa Emily
100% Beef with brioche bread, grilled onion, bacon, cheddar and Emily sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Marqués Burger

13,⁹⁵ €

Chuleta de vaca (45 días dry aged) con pan brioche, cebolla a la plancha y guanciale.
Beef chop (45 days dry aged) with brioche bread, grilled onion and guanciale.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

La Asturiana Burger

13,⁵⁰ €

Térnera premium con pan brioche, bacon, champiñón plancha, pepinillos y crema de cabrales. | Premium beef with brioche bread, bacon, grilled mushrooms, gherkins and cabrales cream.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 9.

Cheese Burger

12,⁵⁰ €

Térnera con pan brioche, cheddar curado frito y mermelada de bacon.
Beef with brioche bread, fried aged cheddar and bacon jam.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.



Hot Burger

12,⁹⁵ €

Carne madurada de vaca, pan brioche, mayonesa "Hot Mos", pico de gallo, lechuga, tomate. | Aged beef, brioche bread, 'Hot Mos' mayonnaise, pico de gallo, lettuce, tomato.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 5. 8. 9.

MOS Burger

13,⁵⁰ €

Carne de vaca vieja con pan brioche, parmesano, mayonesa balsámica de cebolla y rúcula. | Old cow meat with brioche bread, parmesan, balsamic onion mayonnaise and arugula.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7. 9.

Veggie Burger

11,⁹⁵ €

Burger vegetal con pan de cristal, aguacate, lechuga, tomate, salsa criolla y mayonesa vegana. | Veggie burger with cristal bread, avocado, lettuce, tomato, creole sauce and vegan mayonnaise.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.

Patatas fritas incluidas.
Fries are included.

+1 €

Cambia a boniato frito.
Choose fried sweet potato.

Tenemos pan burger sin gluten (+1 €) We have gluten-free burger bread (+1 €)

BURGERS, BAGUETTES Y MÁS PRINCIPALES

Chicken Burger

10,⁹⁵ €

Solomillo picado de pollo (marinado con receta Casa Grau), pan brioche, lechuga, parmesano y mayonesa de curry. | Minced chicken sirloin (marinated with Casa Grau recipe), brioche bread, lettuce, parmesan and curry mayonnaise.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 5. 7. 8.

Sandwich Club

10,⁹⁵ €

Pan de molde con filetes de pollo, bacon, cheddar, lechuga, tomate y huevo. Sliced bread with chicken fillets, bacon, cheddar, lettuce, tomato and egg.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3.

El Cubanito

11,⁹⁵ €

Pan casero schiacciata, cerdo asado, jamón dulce, queso suizo, pepinillo encurtido, mostaza y mantequilla. Homemade schiacciata bread, roast pork, sweet ham, Swiss cheese, pickled gherkin, mustard and butter.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 8. 9.

Beef Rosbif

11,⁹⁵ €

Pan casero schiacciata con rosbif, salsa tonnato, rúcula y cebolleta encurtida. Homemade schiacciata bread with roast beef, tonnato sauce, rocket and pickled spring onion.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 4. 7. 9.



Bánh Mì Vietnamita

11,⁹⁵ €

Pan casero schiacciata con cerdo asado confitado, zanahoria, rábanos y cebolla encurtida con cilantro y mayonesa de sriracha. Homemade schiacciata bread with roast pork confit, carrots, radishes and pickled onion with coriander and sriracha mayonnaise.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 5. 6. 9.

Chuleta de sidrería

23,⁹⁵ €

Chuleta vacuno (aprox. 370g) con patatas fritas. Beef cutlet (approx. 370g) and french fries.

*Patatas fritas incluidas.
Fries are included.*

+1 €

**Cambia a boniato frito.
Choose fried sweet potato.**

Tenemos pan burger sin gluten (+1 €) We have gluten-free burger bread (+1 €)





CHILDREN'S MENU

MENÚ INFANTIL

Nuggets Caseros 9,⁵⁰ €

Nuggets caseros de pollo con corn flakes y patatas fritas.
Homemade chicken nuggets with corn flakes and fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.

Baby Burger 9,⁵⁰ €

90 g de ternera, pan brioche y queso.
90 g of beef, brioche bread and cheese.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.

DESSERTS

POSTRES

ideales

Gran Cremoso de Chocolate 6,⁹⁰ €

Bizcocho de chocolate, crema pastelera, ganache de chocolate y dulce de leche.
Chocolate sponge cake, custard, chocolate ganache and dulce de leche.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Cocofly 6,⁹⁰ €

Bizcocho de vainilla, crema de coco tostado, dulce de leche, merengue y melocotón.
Vanilla sponge cake, toasted coconut cream, dulce de leche, meringue and peaches.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Banoffee 6,⁹⁰ €

Galleta, plátano fresco, chocolate negro, nata montada, dulce de leche y Oreo chips.
Biscuit, fresh banana, dark chocolate, whipped cream, dulce de leche and Oreo chips.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.

ALLERGENS

ALÉRGENOS

- 1



GLUTEN
- 2



CRUSTÁCEO
CRUSTACEAN
- 3



HUEVO
EGG
- 4



PESCADO
FISH
- 5



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS
- 6



SOJA
SOYA
- 7



LACTOSA
LACTOSE
- 8



MOSTAZA
MUSTARD
- 9



E-X
SULFITO
SULPHITE
- 10



MARISCO
SHELLFISH

MOS

BITES, BURGERS & CO.

mosburger.es | [@mosburger.es](https://www.instagram.com/mosburger.es)