

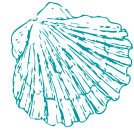


CARTA MOSQUI

desde 1952



JOYAS DEL MAR



Marinera de codium y salazón casero	3,5 €
Crujiente de tinta de calamar y atún rojo	7 €
Mejillón escabeche y fideos marinos	14 €
Ajo blanco y quisquilla	16,9 €
Carpaccio de vieira y ensalada cítrica	14 €
Tartar de lubina y aguachile de remolacha	16 €

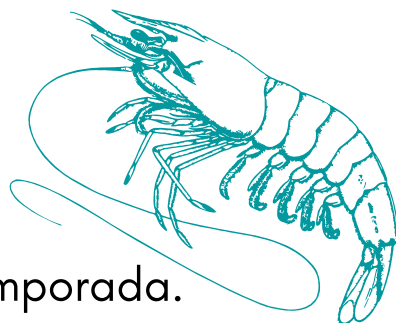
MAR QUE TE QUIERO MAR



Huevo de mújol a la sal	25 €
Calamar, crema de calabaza y garbanzos	18 €
Croqueta de kimchie y albacoreta	3 €
Fritura de pescado del día	15 €
Marmitako de atún rojo	8 €
Tallarín de calamar a la carbonara	16 €
Pulpo brasa, crema de boniato y demiglaze de sus cabezas	18 €
Galete laqueado con cítricos y sofrito Mosqui	19 €
By La Palera	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Nuestros platos según producto de temporada.



SABORES CLÁSICOS



Pescado del día a la brasa	S.M.
Rodaballo con mantequilla y alcaparras	18 €
Entrecot vaca madurada a la brasa	19 €
Churrasco vaca madurada a la brasa	55 €/kg

DE LA MAR EL MERO, Y DE EL MOSQUI EL CALDERO

Nuestro caldero se basa en una receta que pasa de generación a generación desde 1952. **13.5 €**
Arroz suelto, no caldoso y con un sabor único.



IMPRESINDIBLES

Arroz con entrecot a la brasa	20 €
Arroz con sepia fresca, lubina y ajetes	19 €
Arroz Nicolás	15 €
Paella marinera	14 €
Arroz con pollo campero	17 €

SIEMPRE HAY HUECO PARA ELLOS

Tarta de queso extra cremosa y tierra de fresas	6 €
Tartar de sandía y tierra de almendra	6 €
Suflé de chocolate 70% y sopa de chocolate blanco, pimienta y lima.	6 €

