

# M!O

basque urban food

## ¿COMPARTIMOS?

### ENTRANTES STARTERS



JAMON IBÉRICO DE BELLOTA, PAN DE CRISTAL Y TOMATE <i>Iberian acorn ham, crystal bread and tomato</i>	21,00 €
CECINA DE WAGYU <i>Wagyu cecina (Cured meat)</i>	23,00 €
LOMO "JOSELITO" 100% NATURAL ACOMPAÑADO DE TOSTAS CON TOMATE <i>100% Natural "Joselito" loin accompanied by toasts with tomato</i>	25,00 €
CROQUETAS CASERAS <i>Homemade croquettes</i>	11,50 €
SAAMS CÉSAR <i>Saams César</i>	11,00 €
TOMATE SUPERIOR CON BONITO Y ANCHOA DE SANTOÑA <i>High quality tomato with tuna and anchovies from Santoña</i>	17,00 €
ARROZ MELOSO DE TEMPORADA (INDIVIDUAL) <i>Seasonal mellow rice</i>	11,90 €
TARTAR DE ATÚN ROJO <i>Bluefin Tuna Tartar</i>	22,50 €
BURRATA TRUFADA, PORTOBELLO, VINAGRETA DE AVELLANAS Y CANONIGOS <i>Truffled burrata, portobello, hazelnut vinaigrette and cinnonnuts</i>	17,90 €
PICAÑA MADURADA, CAMEMBERT TRUFADO Y YEMA CURADA <i>Matured picaña, truffled camembert and cured egg yolk</i>	12,00 €
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON LANGOSTINOS A LA PIEDRA <i>Sautéed seasonal vegetables and prawns</i>	13,90 €
CANELÓN DE PATO Y BECHAMEL DE FOIE <i>Duck cannelloni and foie bechamel</i>	16,50 €
TACOS DE TORREZNO Y GUACAMOLE <i>Torrezno and guacamole tacos</i>	12,00 €
CREMA DE CARABINEROS Y SUS DUMPLINGS <i>Cream of carabineros and its dumplings</i>	16,00 €
HUEVO A BAJA TEMPERATURA, HONGOS Y BONIATO <i>Low temperature egg, mushrooms and sweet potato</i>	16,00 €
VIEIRAS CARBONARA <i>Scallops carbonara</i>	18,50 €
Servicio de Pan y Aceite <i>Bread and Oil Service</i>	2,20 €

iva incluido

**Todos nuestros platos se preparan al momento siendo recomendable pedirlos para compartir. Disfruta de una experiencia gastronómica más completa.**

## NUESTRAS CARNES

### OUR MEATS



TXULETÓN DE VACUNO MAYOR (PREMIUM) <i>Beef t-bone steak (premium)</i>	55,00 € kg
TXULETÓN DE VACUNO MAYOR (SELECCIÓN ESPECIAL) <i>Beef t-bone steak (special selection)</i>	75,00 € kg
ENTRECOTTE DE VACUNO MAYOR <i>Entrecotte of beef</i>	24,50 €
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR CON HONGOS Y FOIE <i>Beef sirloin with mushrooms and foie gras</i>	25,00 €
BURGER DE TXULETA MADURADA, RACLETTE Y CEBOLLA CARAMELIZADA <i>Aged beef hamburger of matured chop, raclette and caramelized onion</i>	16,00 €
RABO DE TORO ESTOFADO CON CREMOSO DE PATATA <i>Braised oxtail with creamy potato sauce</i>	19,90 €

*iva incluido*

(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas caseras y pimientos)  
*(All of our meat dishes include homemade fries and peppers)*

## PESCADOS

### FISH



PULPO A LA BRASA CON PATATA AL HORNO Y ACEITE DE PIMENTÓN <i>Grilled octopus with baked potato and paprika oil</i>	25,50 €
BACALAO AL PILPIL <i>Cod in pil pil sauce</i>	24,50 €
TXIPIRONES A LA PLANCHA CON CEBOLLA CONFITADA <i>Grilled baby squid with onion confit</i>	19,50 €

*iva incluido*

## POSTRES

### DESSERTS



TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO DE MORA NATURAL <i>Basque cheesecake with natural blackberry ice cream</i>	7,90 €
SOUFFLE DE PRALINÉ DE AVELLANA AL HORNO CON HELADO (8min) <i>Baked Hazelnut Praline Souffle with Ice Cream (8min)</i>	10,00 €
KINDER SORPRESA <i>Kinder joy</i>	6,90 €
HELADOS VARIADOS <i>Assorted ice creams</i>	5,90 €
CHURRO & CHOCOLATE CON AOVE Y ESCAMA DE SAL <i>Churro &amp; chocolate with olive oil and salt flakes</i>	6,90 €

*iva incluido*

**Todos nuestros platos se preparan al momento siendo recomendable pedirlos para compartir. Disfruta de una experiencia gastronómica más completa.**