



EAT DRINK PARTY REPEAT

Welcome to Mosh Fun Kitchen, the ultimate conceptual experience of dining and entertainment. You're about to enjoy delicious food with a fusion twist, signature cocktails and the best music in town. Only for those who dare to be different.

SMALL BITES

BOCADOS PEQUEÑOS

Natural oysters with ponzu and negui 8€ /ud

Ostras al natural con ponzu y negui

Edamame 9€

Spicy option / Opción picante 10€

**Kimchee croquettes with basil
mayonnaise** (4ud) 10€

Croquetas de Kimchi con mayonesa de
albahaca

**Black Tiger Crunchy Prawns with basil
and kimchee mayonnaise** (6ud) 18€

Langostinos tigre negro Crujientes con
albahaca y mayonesa Kimchi

Gyozas Tom Yum 18€

Duck Bao 11€

Bao de Pato

Karaage Chicken Bao 11€

Bao de pollo Karaagez

Salmon tartare bite (4ud) 16€

Bocadito de tartar de Salmón

MEOW!

Miniburger with sourdough Brioche

Minihamburguesas de Pan Brioche
de masa madre

**Beef with chef's secret sauce,
parmesan cheese and rocket salad** 12€

Carne de vacuno con salsa secreta del chef,
queso Parmesano y rúcula

**Red Tuna with teriyaki mayonnaise
and wakame seaweed** 13€

De atún rojo con mayo teriyaki y algas wakame



VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO
BREAD AND BUTTER SERVICE 3,5€ / SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 3,5€

This establishment has information on allergies and allergenic
substances.Regulation: (EU) 1168/2011.

Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e
intolerancias alimentarias. Reglamento: (EU) 1168/2011.

Solicite información a nuestro personal.

STARTERS

ENTRANTES

Mosh salad / Ensalada Mosh

Mix of lettuce, tempura
prawns, pine nuts, cherry and kimchee
mayonnaise 18€

Mézclum de lechugas,
langostinos en tempura, piñones, cherry
y mayo kimchee

Miso Salad. Spinach baby, avocado,
dehydrated miso and truffle 19€
Ensalada Miso. Espinacas baby, aguacate,
miso deshidratado y trufa

Babaganush con pan de pita
crujiente 15€
Babaganush with crispy pita bread

Grilled octopus (200 gr) Creamy sweet
potato and pickled red cabbage 29€
Pulpo a la parrilla (200 gr) Cremoso de
boniato y col lombarda encurtida

Tempura Artichokes 16€

Alcachofas en tempura

Beef Tataki 26€

Tataki de ternera

Tuna tartare 27€

Tartar de atún

Tiradito of tuna belly with ponzu, avocado cream and truffle 22€

Tiradito de ventresca de atún con ponzu,
crema de aguacate y trufa

Salmon tiradito with red miso and yuzu 21€

Tiradito de salmón con miso
rojo y yuzu



EAT DRINK
PARTY
REPEAT



VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO
BREAD AND BUTTER SERVICE 3,5€ / SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 3,5€

MAIN DISHES

PLATOS PRINCIPALES

**Green curry Salmon, grilled
bimi, basmati rice flavored with
spices** **29€**

Salmón al curry verde, bimi a la parrilla
y arroz basmati aromatizado con especias

**Grilled sea bass, edamame puree
and dashi pickled daikon** **35€**

Lubina a la parrilla con puré de edamame
y daikon encurtido en dashi

**Wagyu cannelloni with coconut
and cardamom sauce** **28€**

Canelón de Wagyu con salsa de coco
y cardamomo

**Beef fillet (180 gr) with yakiniku
mash potato** **35€**

Solomillo de vaca (180 gr) con puré
de yakiniku

Steak **140€ / kg**

Chuletón de vaca

**Satay chicken with noodles
MOSH style** **29€**

Pollo satay al jasper con noodles estilo MOSH

SIDES

ACOMPAÑANTES

French fries 8€

Patatas fritas

Salad 7€

Ensalada

Sautéed Bimi 8€

Bimi Salteado

Kimchee mash potato 7€

Puré de patata Kimchi

Basmati rice 8€

Arroz basmati

@moshfunkitchen



URAMAKIS

8 PIECES

Sake Roll:

**Salmon, cucumber, avocado
and mango 18€**

Salmón, pepino, aguacate y mango

Ebi Roll:

**Crispy Shrimp and avocado rolled
in crunshy tempura 23€**

Langostino tempurizado con aguacate
cubierto de crujiente de tempura

California Roll:

**Crab meat, avocado, cucumber
and red tobiko 22€**

Cangrejo, aguacate, pepino y tobiko rojo

Spicy Tuna Roll:

**Tuna, asparagus, chives and
togarashi 25€**

Roll de atún picante con espárragos,
cebollino y togarashi

Maki Tempura:

**Avocado, tempura chives with top
of tuna tartare 23€**

Aguacate, cebollino tempurizado con
tartar de atún

Futomaki:

Negui and fatty tuna 22€

Negui y toro



MOSH

MADE ME DO IT



VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

BREAD AND BUTTER SERVICE 3,5€ / SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 3,5€

This establishment has information on allergies and allergenic substances. Regulation: (EU) 1168/2011.

Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento: (EU) 1168/2011.

Solicite información a nuestro personal.

NIGIRI

2 PIECES

Tuna / Atún 12€

Salmon / Salmón 10€

Fatty Tuna / Toro 16€

NIGIRI ABURI

2 PIECES

**Flambe Salmon and yellow
garlic mayo 10€**

Salmón flambeado y mayonesa
de ají amarillo

Spicy scallops / Vieras picante 12€

Fatty tuna and foie / Toro y foie 17€

Butter fish with truffle 12€

Pez mantequilla con trufa

MOSH Nigiri platter (7 pc) 42€

Tabla de nigiri MOSH

SUSHI

Sushi Dragon / Dragón de Sushi 125€

(2 rolls to choose and 6 nigiris chef's selection)

(2 rolls a elegir y 6 nigiris selección del chef)

SASHIMI

4 PIECES

Tuna / Atún 18€

Salmon / Salmón 14€

Fatty tuna / Toro 21€

Butter fish / Pez Mantequilla 18€

MOSH Style sashimi platter (15 pc) 60€

Sashimi estilo MOSH



VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

BREAD AND BUTTER SERVICE 3,5€ / SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 3,5€

DESSERTS

POSTRES

**Pineapple, cardamom and yogurt
ice cream 12€**

Piña, cardamomo y helado de yogur

**70% Chocolate Coulant with vanilla
ice cream 12€**

Coulant de chocolate 70% con
helado de vainilla

Selection of ice creams 12€

Surtido de helados

Cheesecake 12€

Tarta de queso

False Coconut Meringue 12€

Falso Merengue de Coco



VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO
BREAD AND BUTTER SERVICE 3,5€ / SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 3,5€

COME
FOR THE
FOOD
STAY FOR
THE
PARTY



