

**MENÚ SANTA CLAUS - 40€**

**A compartir:**

- + Edamame + Crujiente de langostino y albahaca + Croquetas sabor hamburguesa
- + Ensalada de quinoa con queso de cabra caramelizado y dressing de yuzu
- + Uramaki de atún rojo ligeramente picante

**A elegir principal entre:**

- Pasta funghi porcini con langostinos y toque de trufa
- Pollo Picantón relleno y asado acompañado de trigo sarraceno con verduritas y salsa de zanahoria, miel y tomillo

**Postre:** Coulant de chocolate con helado de aguacate

**To share:**

- + Edamame + Crunchy prawns + Croquettes hamburger flavor
- + Quinoa salad with caramelized goat cheese and yuzu dressing
- + Uramaki of slightly spicy red tuna

**Choose a main:**

- Pasta funghi porcini with prawns and truffle
- Spicy chicken stuffed and roasted accompanied by buckwheat with vegetables and carrot, honey and thyme sauce

**Dessert:** Chocolate coulant with avocado ice cream

Todos los menús incluyen vino de la casa, refrescos, cerveza y agua / IVA INCLUIDO  
All options include house wine, sodas, beer and water / VAT INCLUDED

**EAT DRINK PARTY AND BE MERRY**

**@MOSHFUNKITCHEN**

**Av. del Prado. Aloha, Marbella · +34 952 813 859 · [www.moshfunkitchen.com](http://www.moshfunkitchen.com)**



**MENÚ MERRY XMAS - 50€**

**A compartir:**

- + Edamame + Crujiente de langostino y albahaca
- + Croquetas de gambas pil pil con crema agria y perejil
- + Tataki de atún rojo con salsa de cacahuete
- + Ensalada de burrata, mango y palomitas

**A elegir principal entre:**

- Solomillo de vaca con risotto de trigo tierno
- Lubina sobre noodles de trigo con almejas en salsa verde

**Postre:** Torrija caramelizada con helado de mascarpone

**To share:**

- + Edamame + Crunchy prawns + Shrimp 'pil pil' croquettes with sour cream and parsley
- + Red tuna tataki with peanut sauce
- + Burrata, mango and popcorn salad

**Choose a main:**

- Beef sirloin with wheat risotto
- Sea bass on wheat noodles with clams in green sauce

**Dessert:** Caramelized Spanish toast with mascarpone ice cream

Todos los menús incluyen vino de la casa, refrescos, cerveza y agua / IVA INCLUIDO  
All options include house wine, sodas, beer and water / VAT INCLUDED

**EAT DRINK PARTY AND BE MERRY**

**@MOSHFUNKITCHEN**

**Av. del Prado. Aloha, Marbella · +34 952 813 859 · [www.moshfunkitchen.com](http://www.moshfunkitchen.com)**



## MENÚ ROCKEFELLER - 60€

### A compartir:

- + Edamame + Crujiente de langostino y albahaca
- + Tataki de pato con manzana guisada al vino de Oporto
- + Mosh salad - Mezclum de lechugas con langostinos en tempura y mayo Kimchee
- + Tartar de atún rojo con salsa barbacoa japonesa, boniato y huevo frito

### A elegir principal entre:

- Rib eye de vaca gallega con patatas baby y pimientos del padrón
- Bacalao negro marinado en miso blanco con bimis salteados

**Postre:** Falso huevo de queso y fruta de la pasión sobre crujiente de kataifi  
+ Copa de invitación

### To share:

- + Edamame + Crunchy prawns + Duck tataki with apple stewed in Oporto wine
- + Mosh salad - Mixed lettuce with prawns in tempura and Kimchee mayo
- + Red tuna tartar with japanese bbq sauce, sweet potato and fried egg

### Choose a main:

- Galician beef rib eye with baby potatoes and small green peppers
- Black cod marinated in white miso and sautéed bimis

**Dessert:** False cheese and passion fruit egg on crispy kataifi  
+ Complimentary drink

Todos los menús incluyen vino de la casa, refrescos, cerveza y agua / IVA INCLUIDO  
All options include house wine, sodas, beer and water / VAT INCLUDED

# EAT DRINK PARTY AND BE MERRY

@MOSHFUNKITCHEN

Av. del Prado. Aloha, Marbella · +34 952 813 859 · [www.moshfunkitchen.com](http://www.moshfunkitchen.com)