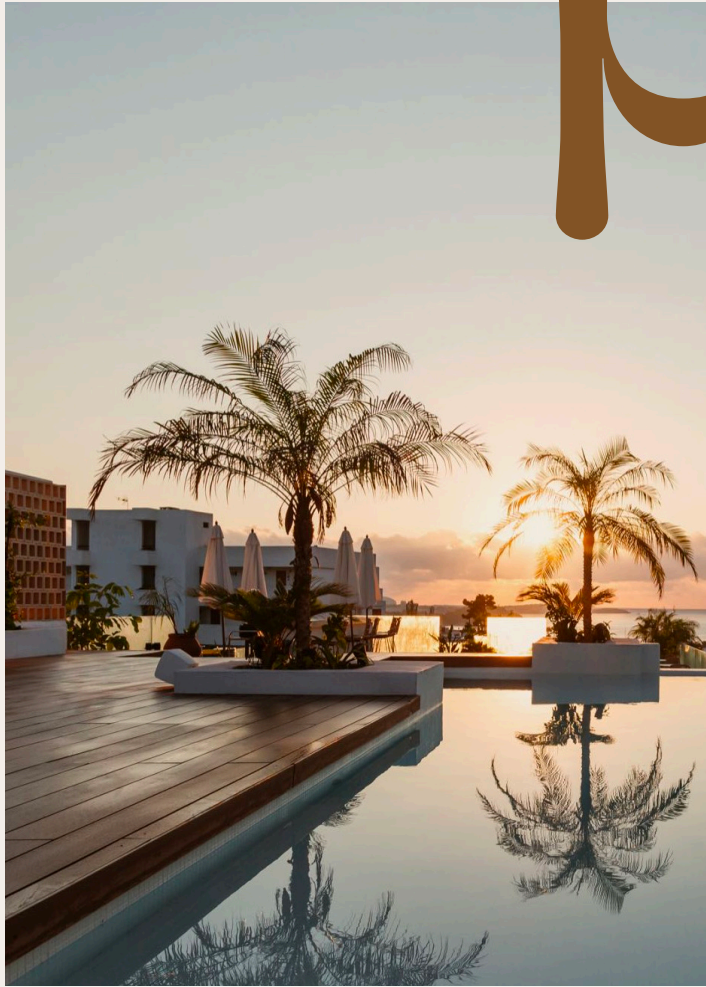


MUMMO



“UNA RUTA EXPRESS POR LA SELVA LATINOAMERICANA HACIENDO UN HOMENAJE A LAS BRASAS, AL HUMO Y A LAS PARRILLAS, CON TOQUES EXÓTICOS Y TÉCNICAS ANCESTRALES.”

*Pan a la brasa / mantequilla de hierbas / chimichurri de pimientos asados / olivas nativo

ENTRANTES

Melón brasa y jamón ibérico 21€

Vinagre de remolacha y berros.

Tuétano y tartare 32€

Tuétano a la brasa, solomillo, encurtidos, mostaza antigua y yema.

Carpaccio de mar 26€

Pesca del día, aceite de oliva Xv, piñones tostados, alcaparra, uvas y cítricos de estación.

Tiradito de vieiras x1 unid 14€

Leche de tigre rocoto, pimienta piquillo y maíz tostado.

Aguacate 18€

A la parrilla con salsa romesco tradicional.

Radicchio rostizado 19€

Pepino, menta, semillas de cilantro, hummus y aliño de granada.

VEGETALES AL CORTE

Chuletón Vegetal 25€

Coliflor a la brasa, chimichurri de brócoli y curry de rocoto.

Berenjena asada 21€

Miso, miel de primavera, mostaza, boniato y pesto de albahacas locales.

Brocheta de cultivo 28€

Portobello, mazorca maíz, melocotón, chirivía, calabaza, mantequilla de pino y col KALE al carbón.

Puerros a la parrilla 25€

Ajoblanco de zanahoria a la brasa y galanga, esparrago triguero y manzana de estación.

CORTES DE TIERRA

Chuletón de Vaca madurada 78€/kg

21 días de maduración.

Asado de tira Angus (300gr) 35€

Entraña Angus (350gr) 38€

Ribeye Wagyu (350gr) 42€

Pollo picantón 28€

(1 unid - 400gr aprox.)

Chuletitas de cordero 35€

CHARCUTERÍA

Selección de Jamón de Betolla corte a mano. D.O. (80gr) **45€**

Pan de cristal a la brasa.
Tomate de colgar.

Tabla Charcutera **48€**

Chorizo picante, chorizo criollo, sobrasada al corte rustida, morcilla de cebolla. Provoletta en ascuas.

CORTES DEL MAR

Pesca entera a la brasa **(Precio según mercado)**

Pulpo **37€**

Pata de pulpo a la lumbre, mole de ñoras y frutos secos, pico de gallo de pimiento piquillo y ajíes.

Carabineros **28€**

A la llama con caldo de sus cabezas.

Corte del Mar. (Preguntar por nuestro corte del día) **29€**

A la brasa en salsa chifera picante de maracuya e hinojo marino, sésamo tostado y lima asada.

Ceviche HUMO **32€**

Pesca del día, naranja ácida, ají amarillo, cilantro y jugo de lima servido sobre hoja de plátano a la brasa.

ACOMPañAMIENTOS

Tomates y Cebollas **18€**

De la huerta al cuenco.

Arroz acastañado **13€**

Salteados al Wok con vegetales y un toque de salsa chifa.

Patatas reventadas **12€**

Con toque de ajos y hierbas ibicencas.

Bulbo de Hinojo **15€**

De campo, mojo fenicio.

Plátano y queso **12€**

Plátano a la brasa con queso y cacahuets tostados.

UN HOMENAJE AL HUMO Y A LAS PARRILLAS
CON SABORES EXÓTICOS