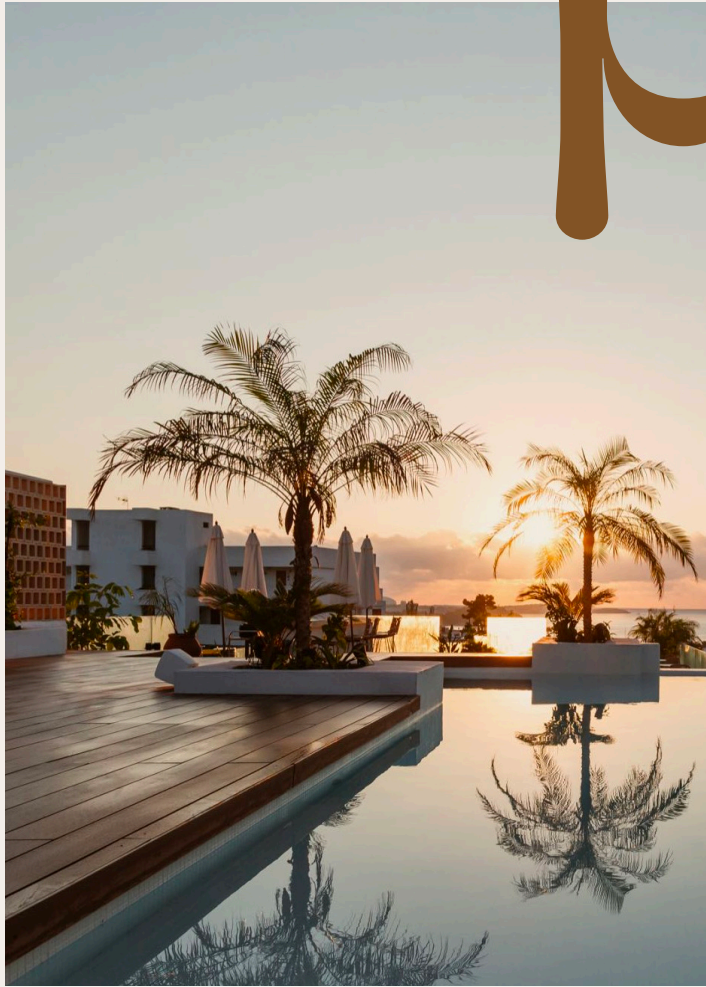


# MUMMO



“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 18€  
Vinagre de remolacha y berros.

Tuétano y tartare 23€  
Tuétano a la brasa, solomillo, encurtidos, mostaza antigua y yema.

Carpaccio de mar 24€  
Pesca del día, aceite de oliva Xv, piñones tostados, alcaparra, uvas y cítricos de estación.

Tiradito de vieiras x1 unid 12€  
Leche de tigre rocoto, pimienta piquillo y maíz tostado.

Aguacate 16€  
A la parrilla con salsa romesco tradicional.

Radicchio rostizado 17€  
Pepino, menta, semillas de cilantro, hummus y aliño de granada.

## VEGETALES AL CORTE

Chuletón Vegetal 21€  
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 21€  
Portobello, mazorca maíz, melocotón, chirivía, calabaza, mantequilla de pino y col KALE al carbón.

Puerros a la parrilla 19€  
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) 24€

Entraña Angus (350gr) 29€

Ribeye Wagyu (350gr ) 32€

Pollo picantón 24€  
(1 unid - 400gr aprox.)

Chuletitas de cordero 32€

## CHARCUTERÍA

Selección de Jamón de Betolla corte a mano. D.O. (80gr) **39€**  
Pan de cristal a la brasa.  
Tomate de colgar.

Tabla Charcutera **37€**  
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 **29€**  
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 **28€**  
Pesca del día, naranja ácida, ají amarillo, cilantro y jugo de lima servido sobre hoja de plátano a la brasa.

## ACOMPañAMIENTOS

Tomates y Cebollas **14€**  
De la huerta al cuenco.

Arroz acastañado **12€**  
Salteados al Wok con vegetales y un toque de salsa chifa.

Patatas reventadas **9€**  
Con toque de ajos y hierbas ibicencas.

Bulbo de Hinojo **14€**  
De campo, mojo fenicio.

Plátano y queso **12€**  
Plátano a la brasa con queso y cacahuets tostados.

UN HOMENAJE AL HUMO ♪ A LAS PARRILLAS  
CON SABORES EXÓTICOS