



MUMMO

“UNA RUTA SALVAJE EN HOMENAJE A LAS BRASAS, EL HUMO Y A LAS PARRILLAS, CON TOQUES EXÓTICOS Y TÉCNICAS ANCESTRALES”

*Pan a la brasa 🍞 / Mantequilla de ajo y hierbas 🍞 / Mantequilla de chiles 🍞 / Olivas Nativo 6€

ASCUAS A PUNTO

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.



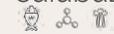
Carpaccio de mar. 24€
Pesca del día, aceite de oliva, piñones tostados, hinojo marino, parmesano, uvas y cítricos de estación.



Mejillones Ahumados. 23€
Jugo de coco, lima kaffir, anacardo, citronella y chipotle en adobo.



Ceviche HUMO. 25€
Pesca del día, naranja ácida, leche de tigre de gambusí y rocoto, cogollo a la brasa, calabaza anisada y cilantro.



Aguacate. 16€
A la parrilla con salsa romesco tradicional.



Setas Provoleta. 16€
En brasa de algarrobo, pesto de tomates secos.



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



VEGETALES AL CORTE

Chuletón Vegetal. 21€
Coliflor a la brasa, chimichurri de brócoli y curry massala.



Berenjena asada. 21€
Miso, miel de primavera, mostaza, granada y pesto de albahacas locales.



Brocheta de cultivo. 21€
Portobello, mazorca maíz, melocotón, chirivía, calabaza, tomate antaño, aliño mediterráneo y col KALE al carbón.

Puerros a la parrilla. 19€
Ajoblanco de zanahoria a la brasa, galanga, polvo de aceituna negra, espárrago triguero y manzana de estación.



*Pan a la brasa 🍞 / Mantequilla de ajo y hierbas 🧄 / Mantequilla de chiles / Olivas Nativo

CORTES DE CAZA

Chuletón de Vaca madurada. 21 días de maduración.	78€/kg
Churrasco Nacional.	24€
Entraña Gruesa de Vacuno Mayor.	29€
Lomo Alto de Black Angus U.S.A.	32€
Pollo picantón.	26€
Tira de Costillar de Cerdo. Meloso, achiote y BBQ de albaricoques de campo ibicenco.	29€
Magret de Pato Soasado. Marinada curry rojo, pepino, menta, chutney de naranja y boniato rojo.	27€

CORTES DE PESCA

	(Precio según mercado)
Pesca entera a la brasa. 🐟	
Corte del Mar. 🐟	29€
Gambas a la llama. (6unid) 🦐🦐	28€
Pulpo. Pata de pulpo a la lumbre, allioli de aceituna calamata y remolacha, ensalada de lentejas hindú y puy. 🐙🥑	29€
Espeto de Emperador. Picadillo de mango, jugo asado de ponzu y aromáticas. 🐟🍷	27€

ACOMPaña

Tomates y Cebollas. De la huerta al cuenco.	14€
Ensalada Flora. Brotes, tallos y hojas verdes.	9€
Tamal de Arroz Acastañado. Salteados al Wok con vegetales y un toque de salsa chifa. 🍛🥘🍷	12€
Patatas Reventadas. Con toque de ajos y hierbas ibicencas.	9€
Plátano y Queso Ahumado. Plátano a la brasa con queso y frutos secos balsámicos. 🍌🧀	10€