



MAMUT PARRILLERO

SUSHI JAPONÉS & KOREA BBQ



hace diez mil años ya comían carne asada

SALIDA

LUNES A VIERNES MEDIODÍA
DILLUNS A DIVENDRES MIGDIA

 **17.99€** ADULTOS/ADULTS

 **9.99€** INFANTIL
1 - 1.40 m

NOCHES, FIN DE SEMANAS Y FESTIVOS
NITS, CAP DE SETMANES I FESTIUS

 **25.95€** ADULTOS/ADULTS

 **11.95€** INFANTIL
1 - 1.40 m

El menú es para todos los comensales de la mesa. **No incluye bebida ni postre.** Es obligatorio un pedido mínimo de 1 bebida por persona. Precios en € i.v.a. incluido.

El menú és per a tots els comensals de la taula. **No inclou beguda ni postres.** És obligatori una comanda mínima d'1 beguda per persona. Preus en € i.v.a. inclòs.



BEBIDAS / BEGUDES

AGUA -----	2.95€	SPRITE -----	3.30€
AGUA CON GAS -----	3.30€	TÓNICA -----	3.30€
COCACOLA -----	3.30€	ZUMO DE PIÑA -----	2.95€
COCACOLA ZERO -----	3.30€	ZUMO DE NARANJA -----	2.95€
FANTA NARANJA -----	3.30€	ZUMO DE MELOCOTÓN -----	2.95€
FANTA LIMÓN -----	3.30€	王老吉 WANG LAO JI -----	3.50€
NESTEA LIMÓN -----	3.30€	椰汁 LECHE DE COCO -----	3.50€
NESTEA MARACUYÁ -----	3.30€	芦荟汁 ALOE VERA -----	3.50€
AQUARIUS NARANJA -----	3.30€	冰红茶 TÉ NEGRO CHINO REFRESCANTE -----	3.50€
AQUARIUS LIMÓN -----	3.30€	绿茶 TÉ VERDE CHINO REFRESCANTE -----	3.50€

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y VINOS BEGUDES ALCOHOLIQUES I VINS

COPA DE CERVEZA -----	3.20€	红酒 COPA DE VINO TINTO -----	3.50€
JARRA DE CERVEZA 1.5L -----	15.50€	白葡萄酒 COPA DE VINO BLANCO -----	3.50€
TSINDAO -----	3.50€	VIÑA CUMBRERO -----	15.95€
SAPORO -----	3.50€	CORONAS CRIANZA -----	15.50€
CERVEZA SIN ALCOHOL -----	3.50€	MARQUÉS DE CÁCERES -----	19.95€
SANGRIA -----	14.50€	GODELLO SOBRE LÍAS -----	32.95€
GIN TÓNIC -----	9.00€	COSTEIRA TREIXADURA -----	18.90€
CUBA LIBRE -----	8.50€	CONDES DE ALBAREI -----	16.50€
小道清酒 SAKE HANAMI 300 ML -----	16.95€	PACO LOLA -----	27.00€
水果酒草莓 SOJU JINRO FRESA -----	15.50€	CAMINO DE CASTILLA -----	16.95€
水果酒荔枝 SOJU JINRO LYCHEE -----	15.50€	冰块 HIELO -----	0.00€
水果酒竹子 SOJU JINRO BAMBÚ -----	15.50€		



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS



GLUTEN



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACIS



APIO
API



HUEVOS
OUS



MOSTAZA
MOSTASSA



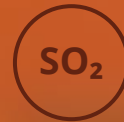
PESCADOS
PEIXOS



SÉSAMO
SÈSAM



CACAHUETES
CACAUETS



SULFITOS
SULFITS



SOJA



ALTRAMUCES
TRAMUSSOS



LÁCTEO
LACTIS



MOLUSCOS
MOL·LUSCOS





2. ROLLO DE MARISCO
ROTLLLO DE MARISC



3. ROLLITO DE PRIMAVERA
ROTLLLET DE PRIMAVERA



4. TAKOYAKIS



**5. LANGOSTINOS
EMPANADOS**
LLAGOSTINS EMPANATS



6. PATATAS FRITAS / PATATES FREGIDES



7. GYOZAS A LA PLANCHA CRESTES A LA PLANXA



15. TORTILLA ESPECIAL TRUITA ESPECIAL



16. TORTILLA DE CEBOLLETA CON MARISCO

TRUITA DE CEBA TENDRA AMB
MARISC



17. POLLO EMPANADO POLLASTRE EMPANAT



18. PAN FRITO PA FREGIT



21. SOPA DE MISO



22. SOPA COREANA DE TOFU



24. BAO DE POLLO REBOZADO
BAO DE POLLASTRE ARREBOSSAT



25. BAO DE LANGOSTINO
REBOZADO
BAO DE LLAGOSTÍ
ARREBOSSAT



26. BAO DE PATO
BAO D'ÀNEC





10. BOLAS DE QUESO
BOLES DE FORMATGE



11. BOLAS DE SÉSAMO
BOLES DE SÈSAM



12. TORTITAS DE
CAMARONES FRITOS
COQUES DE GAMBETES
FREGIDES



14. ALITAS DE POLLO FRITAS
ALETES DE POLLASTRE FREGIDES





ENTRANTES
ENTRANTS



27. DIM SUM



28. GYOZAS DE VERDURAS
CRESTES DE VERDURES



29. GYOZAS DE CALAMAR



E01. MILHOJAS DE SALMÓN

MILFULLS DE SALMÓ



2 PIEZAS de hojaldre crujiente con salmón picado, pistacho y salsa maracujá.

2 PECES de pasta fullada cruixent amb salmó picat, festuc i salsa maracujà.



E02. TACO DE SALMÓN

TACO DE SALMÓ

1 PIEZA de taco relleno de salmón, aguacate, furikake y salsa de mango.

1 PEÇA de tac farcit de salmó, alvocat, furikake i salsa de mango.





APERITIVOS
APERITIUS

E03. ROLLO DE SALMÓN Y MANGO

ROLLO DE SALMÓ I MANGO



2 PIEZAS de loncha de salmón envuelta con mango.

2 PECES de rodanxa de salmó embolicada amb mango.



E04. GUNKAN DE PHILADELPHIA

GUNKAN DE PHILADELPHIA

1 PIEZA de gunkan con queso philadelphia y masago.

1 PEÇA de gunkan amb formatge philadelphia i masago.



E05. GUNKAN DE SALMÓN

GUNKAN DE SALMÓ

1 PIEZA de gunkan con salmón y spicy mayonesa.

1 PEÇA de gunkan amb salmó i maionesa picant.





E08. OSTRA FRESCA

OSTRA FRESCA

1 PIEZA (una unidad por persona) Ostra con
huevas de salmón.

1 PEÇA (una unitat per persona) Ostra amb ous
de salmó.



E11. TACO DE ATÚN

TACO DE TONYINA

1 PIEZA de taco relleno de atún, aguacate, furikake y salsa de mango.

1 PEÇA de taco farcit de tonyina, alvocat, furikake i salsa de mango.





E09. TARTAR DE SALMÓN

TÀRTAR DE SALMÓ

1 PIEZA (una ración por persona)
Tartar de salmón con aguacate y cebolleta crujiente en salsa blanca y aceite de shiso.

1 PEÇA (una ració per persona)
Tàrtar de salmó amb alvocat i ceba tendra cruixent en salsa blanca i oli de shiso.



E10. TARTAR DE ATÚN

TÀRTAR DE TONYINA

1 PIEZA (una ración por persona) Tartar de atún con trufa y huevos de codorniz en salsa ponzu.

1 PEÇA (una ració per persona) Tàrtar de tonyina amb tòfona i ous de guatlle en salsa ponzu.



M1. MAKI DE SALMÓN

MAKI DE SALMÓ

4 piezas 4 peces



M2. MAKI DE ATÚN

MAKI DE TONYINA

4 piezas 4 peces



M3. MAKI VEGETAL

MAKI VEGETAL

4 piezas 4 peces



M4. MAKI CRUJIENTE DE FRESA

MAKI CRUIXENT DE FRESA

4 piezas 4 peces



M5. MAKI CRUJIENTE DE MANGO

MAKI CRUIXENT DE MANGO

4 piezas 4 peces



M6. FUTU MAKI

FUTO MAKI

4 piezas 4 peces



U01. URA MAMUT ESPECIAL

URA MAMUT ESPECIAL



4 PIEZAS Uramaki relleno salmón y aguacate flameado con salsa chile cubierto con furikake y mayonesa

4 PECES Uramaki farcit salmó i alvocat flamejat amb salsa chile cobert amb furikake i maionesa



U02. SALMÓN ROLL

LIMÓN

SALMÓ ROLL LLIMONA



4 PIEZAS Uramaki relleno de salmón y aguacate cubierto con sésamo y salsa de limón.

4 PECES Uramaki farcit de salmó i alvocat cobert amb sèsam i salsa de llimona.



U03. PASION ROLL

PASION ROLL



4 PIEZAS Uramaki relleno de salmón y aguacate cubierto atún, salmón y aguacate con masako y salsa maracujá.

4 PECES Uramaki farcit de salmó i alvocat cobert tonyina, salmó i alvocat amb masako i salsa maracujà.



U05. URA SALMONCADO

URA SALMONCADO



4 PIEZAS Uramaki relleno de salmón y aguacate cubierto con salmón picado, masako y philadelphia.

4 PECES Uramaki farcit de salmó i alvocat cobert amb salmó picat, masako i philadelphia.



U08. CRAZY GAMBA ROLL

CRAZY GAMBA ROLL



4 PIEZAS Uramaki relleno de langostino empanado cubierto con cebolla frita, salsa mayonesa y teriyaki.

4 PECES Uramaki farcit de llagostí empanat cobert amb ceba fregida, salsa maionesa i teriyaki.



U06. URA MANGO

URA MANGO



4 PIEZAS Uramaki relleno de salmón y aguacate cubierto de mango y pistacho con salsa mango.

4 PECES Uramaki farcit de salmó i alvocat cobert de mànec i festuc amb salsa mango.



U07. URA VIEIRA

URA PETXINA DE PELEGRÍ



4 PIEZAS (Una ración por persona) Uramaki relleno de salmón y aguacate cubierto con vieira y cebolla crujiente y flameado con salsa chile.

4 PECES (Una ración per persona) Uramaki farcit de salmó i alvocat cobert amb petxina de pelegrí i ceba cruixent i flamejat amb salsa chile.



U09. URA EBI TEN

URA EBI TEN



4 PIEZAS Uramaki relleno de langostino empanado cubierto de kataifi y philadelphia con salsa teriyaki.

4 PECES Uramaki farcit de llagostí empanat cobert de kataifi i philadelphia amb salsa teriyaki.



U10. URA EBI TEMPURA

URA EBI TEMPURA



4 PIEZAS Uramaki relleno de langostino empanado cubierto con tempura y cebolla crujiente.

4 PECES Uramaki farcit de llagostí empanat cobert amb tempura i ceba cruixent.



U11. TIGRE ROLL

TIGRE ROLL



4 PIEZAS Uramaki relleno de langostino empanado cubierto con salmón picado y tempura con salsa de mayonesa picante.

4 PECES Uramaki farcit de llagostí empanat cobert amb salmó picat i tempura amb salsa de maionesa picant.



U12. CALI. ROLL

CALIFORNIA ROLL



4 PIEZAS Uramaki relleno de gamba y aguacate cubierto con tobiko.

4 PECES Uramaki farcit de gamba i alvocat cobert amb tobiko.



U14. URA BUCK

URA BUCK



4 PIEZAS Uramaki relleno de gamba y aguacate cubierto con salmón picado, pistacho y salsa limón.

4 PECES Uramaki farcit de gamba i alvocat cobert amb salmó picat, festuc i salsa llimona.



U15. URA ANGUILA

URA ANGUILA



4 PIEZAS (Una ración por persona) Uramaki relleno de anguila frita con philadelphia.

4 PECES (Una ración per persona) Uramaki farcit d'anguila fregida amb philadelphia.



N01. NIGIRI SALMÓN

NIGIRI SALMÓ

2 piezas 2 peces



N02. SALMÓN FLAMEADO

SALMÓ FLAMEJAT

2 piezas 2 peces



N04. NIGIRI ATÚN

NIGIRI TONYINA

2 piezas 2 peces



N05. NIGIRI LANGOSTINO

NIGIRI LLAGOSTÍ

2 piezas 2 peces



N06. LANGOSTINO FLAMEADO

LLANGOSTÍ FLAMEJAT

2 piezas 2 peces



N08. NIGIRI ANGUILA

NIGIRI ANGUILA

2 piezas 2 peces



N09. NIGIRI TERNERA

NIGIRI VEDELLA

2 piezas 2 peces



S03. SASHIMI MIXTO

SASHIMI MIXT

9 PIEZAS (Una ración por persona) Lonchas de sashimi mixto.

9 PECES (Una ración per persona) Rodanxes de sashimi mixt.



S01. SASHIMI SALMÓN

SASHIMI SALMÓ

4 LONCHAS 4 RODANXES



S02. SASHIMI ATÚN

SASHIMI TONYINA

4 LONCHAS (Una ración por persona)

4 RODANXES (Una ración per persona)





CA1. CARPACCIO SALMÓN

CARPACCIO SALMÓ

4 LONCHAS de salmón servidas con salsa secreta.

4 RODANXES de salmó servides amb salsa secreta.



CA2. CARPACCIO ATÚN

CARPACCIO TONYINA

4 LONCHAS de atún servidas con salsa secreta.

4 RODANXES de tonyina servides amb salsa secreta.



CA3. CARPACCIO VIEIRAS

CARPACCIO PETXINES DE PELEGRÍ

4 LONCHAS (Una ración por persona) de vieira servidas con salsa secreta.

4 RODANXES (Una ració per persona) de petxina de pelegrí servides amb salsa secreta.



PA01. ENOKI
ENOKI



PA02. CHAMPIÑÓN
XAMPINYÓ



PA03. PATATAS
PATATES



PA04. BONIATO
MONIATO



PA05. PIÑA
PINYA



PA06. CEBOLLA
CEBA



PA07. PANECILLO
PANET



PA08. CALABACÍN
CARABASSETA



PA09. LECHUGA RIZA
ENCIAM ARRISSA



PA10. SHITAKE
SHITAKE



PA11. PANCETA CERDO
CANSALADA VIADA PORC



PA12. PANCETA CERDO
ESTILO COREANO
CANSALADA VIADA PORC ESTIL
COREÀ



PA13. PANCETA CERDO
ESPECIAL
CANSALADA VIADA PORC
ESPECIAL



PA14. CABEZA DE LOMO
CAP DE LLOM



PA15. SECRETO
SECRET



PA16. SECRETO ESPECIAL
SECRET ESPECIAL



PA17. MUSLO DE POLLO
CON AJO
CUIXA DE POLLASTRE AMB ALL



PA18. MUSLO DE POLLO
CON PIMIENTA NEGRA
CUIXA DE POLLASTRE AMB PEBRE
NEGRE



PA19. SALCHICHAS
PSALSITXES





PARRILLERO
GRAELLER

**PA20. PANCETA TERNERA
CON PIMIENTA NEGRA**

CANSALADA VIADA VEDELLA
AMB PEBRE NEGRE



**PA21. PANCETA TERNERA
CON SALSA SECRETA**

CANSALADA VIADA VEDELLA
AMB SALSA SECRETA



**PA22. PANCETA TERNERA
ESTILO COREANO**

CANSALADA VIADA VEDELLA
ESTIL COREÀ



**PA23. PANCETA TERNERA
NATURAL**

CANSALADA VIADA VEDELLA
NATURAL



**PA24. "MAMUT"
ENTRAÑA DE TERNERA**

"MAMUT" ENTRANYA DE
VEDELLA



**PA25. ENTRAÑA DE
TERNERA CON SALSA
ASADA**

ENTRANYA DE VEDELLA AMB
SALSA ROSTIDA



**PA26. LOMO ALTO CON
PIMIENTA NEGRA**

LLOM ALT AMB PEBRE NEGRE



**PA27. LOMO ALTO
LLOM ALT**



**PA28. LOMO BAJO
LLOM BAIX**



PA29. TERNERA CON PINA

VEDELLA AMB PINYA



PA31. LENGUA TERNERA

LLENGUA VEDELLA

Una ración por persona.
Una ració per persona.



PA33. TIRA DE COSTILLA CON SALSA

TIRA DE COSTELLA AMB SALSA



PA34. TIRA DE COSTILLA CON PIMIENTA NEGRA

TIRA DE COSTELLA AMB PEBRE NEGRE



PA35. AGUJA DE TERNERA CON SALSA PERA Y KIWI

AGULLA DE VEDELLA AMB SALSA PERA I KIWI



PA36. REDONDO ANGUS CON SALSA PIMIENTO, SÉSAMO Y KIWI

REDONDO ANGUS AMB SALSA PEBRE, SÈSAM I KIWI



PA37. CHURRASCO

XURASCO



PA38. HUEVO CON SALSA CASERA

OU AMB SALSA CASOLANA



PA41. ENOKI CON PANCETA

ENOKI AMB CANSALADA VIADA





031. ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
PETXINA VARIADA A LA PLANXA



032. GAMBÓN A LA PLANCHA
GAMBES A LA PLANXA



033. PULPITO A LA PLANCHA
PULPET A LA PLANXA



034. BROCHETA DE POLLO
BROQUETA DE POLLASTRE



035. BROCHETA DE SEPIA
BROQUETA DE SÉPIA



**061. BIBIMBAP CON
TERNERA**

BIBIMBAP AMB VEDELLA



**063. ARROZ FRITO CON
HUEVO**

ARRÒS FREGIT AMB OU



**064. ARROZ FRITO CON
KIMCHI**

ARRÒS FREGIT AMB KIMCHI



**066. TTEOKBOKKI
COREANO**

TTEOKBOKKI COREÀ



067. TALLARINES AL WOK

TALLARINES AL WOK



068. UDON AL WOK

UDON AL WOK



069. ARROZ FRITO CON TIRAS DE PATATA

ARRÒS FREGIT AMB TIRES DE
PATATA



070. ARROZ BLANCO

ARRÒS BLANC



**052. GAMBAS WOK
CURRY**

GAMBES WOK CURRY



053. POLLO GONBAO
POLLASTRE GONBAO



**054. POLLO AL WOK
CON ALMENDRAS**

POLLASTRE AL WOK AMB
AMETLLES



**055. ALMEJA BLANCA AL
WOK**

CLOÏSSA BLANCA AL WOK



057. PATO FRITO
ÀNEC FREGIT



059. VERDURA A LA
CAZUELA
VERDURA A LA CASSOLA



058. MARISCO A LA
CAZUELA
MARISC A LA CASSOLA



060. CALAMAR SALTEADO
ESTILO COREANO
CALAMAR SALTEJAT ESTIL COREÀ



CAFÉ Y POSTRE



401. HELADO DE VAINILLA -----	4.00€
402. COULANT CON HELADO -----	5.90€
403. DORAYAKI DE TÉ MACHA -----	5.90€
404. DORAYAKI DE CHOCOLATE -----	5.90€
406. MOCHI DE TÉ MACHA -----	5.50€
407. MOCHI DE OREO -----	5.50€
408. MOCHI DE MARACUYÁ-----	5.50€
409. MOCHI DE CHEESECAKE-----	5.50€
410. MOCHI DE CHOCOLATE -----	5.50€

505. TÉ VERDE -----	2.50€
506. TÉ ROJO -----	2.50€
507. MANZANILLA -----	2.50€
508. MENTA POLEO -----	2.50€
510. TÉ FRUTOS DEL BOSQUE -----	2.95€
514. TÉ CHAI NEGRO -----	2.55€

501. CAFÉ SOLO -----	2.00€
502. CAFÉ CORTADO -----	2.00€
503. CAFÉ CON LECHE -----	2.20€
504. CAFÉ AMERICANO -----	2.00€
511. CAFÉ CARAJILLO DE J&B -----	3.85€
512. CAFÉ CARAJILLO DE BAILEYS -----	3.85€
513. CAFÉ CARAJILLO DE COÑAC -----	3.15€

515. CHUPITO DE WHISKY -----	2.95€
516. CHUPITO DE J&B -----	2.95€
517. CHUPITO DE BAILEYS -----	2.95€
518. CHUPITO DE BEEFEATER -----	2.95€
519. CHUPITO DE ABSOLUT VODKA -----	2.95€
520. CHUPITO DE BACARDI -----	2.95€
521. CHUPITO DE BALLANTINES -----	2.95€
522. CHUPITO DE JACK DANIELS -----	4.50€

CAFÈ I POSTRES



401. GELAT DE VAINILLA -----	4.00€
402. COULANT AMB GELAT -----	5.90€
403. DORAYAKI DE TE MACHA -----	5.90€
404. DORAYAKI DE XOCOLATA -----	5.90€
406. MOCHI DE TE MACHA -----	5.50€
407. MOCHI D'OREO -----	5.50€
408. MOCHI DE MARACUJÀ-----	5.50€
409. MOCHI DE CHEESECAKE-----	5.50€
410. MOCHI DE XOCOLATA -----	5.50€

505. TE VERD -----	2.50€
506. TE VERMELL -----	2.50€
507. CAMAMILLA -----	2.50€
508. MENTA POLEO -----	2.50€
510. TE FRUITS DEL BOSC -----	2.95€
514. TE CHAI NEGRE -----	2.55€

501. CAFÈ SOL -----	2.00€
502. CAFÈ TALLAT -----	2.00€
503. CAFÈ AMB LLET -----	2.20€
504. CAFÈ AMERICÀ -----	2.00€
511. CAFÈ CIGALÓ DE J&B -----	3.85€
512. CAFÈ CIGALÓ DE BAILEYS -----	3.85€
513. CAFÈ CIGALÓ DE CONYAC -----	3.15€

515. XOPET DE WHISKY -----	2.95€
516. XOPET DE J&B -----	2.95€
517. XOPET DE BAILEYS -----	2.95€
518. XOPET DE BEEFEATER -----	2.95€
519. XOPET DE ABSOLUT VODKA -----	2.95€
520. XOPET DE BACARDI -----	2.95€
521. XOPET DE BALLANTINES -----	2.95€
522. XOPET DE JACK DANIELS -----	4.50€