



mamut

ASADOR CONTEMPORÁNEO

En Mamut, el fuego no es solo un elemento de cocción, es nuestro aliado principal. Utilizamos leña, carbón y brasa, para realzar el sabor de cada plato, evocando los rituales ancestrales alrededor del calor y el humo. Desde el descubrimiento del fuego hasta las técnicas más actuales, nuestro objetivo es rescatar la pureza de cada ingrediente, sea terrestre o marino, en sintonía con la estacionalidad y el respeto por la naturaleza.

Te invitamos a disfrutar de una cocina que honra la tradición, pero que también se adapta a los paladares contemporáneos. Nos enorgullece ofrecerte una experiencia gastronómica donde se conecta el pasado con el presente, celebrando la evolución de la cocina a lo largo de la historia.

Bienvenidos a Mamut.

PARA COMPARTIR

- Macedonia de tomates premium con caballa ahumada, 14
- Ensalada mixta de la casa, 15
- Ensaladilla rusa con ventresca, 15
- Tabla de quesos con sus guarniciones "by Queso Proyect" (3/5 variedades), 14/20
- Cecina de cebón premium con pan cristal, 18
- Steak Tartar de chuleta premium, 26
- Dados de atún rojo, marinado y picante, 26 (+caviar, 25)
- Ceviche de atún rojo, con leche de coco y rocoto, 27
- Ostras Amélie "*Spéciale de Claire N°2*", 5,5 ud.
- Caviar Zar Imperial "Osetra" 20gr, 60
- Caviar Zar Imperial "Osetra" 50gr, 115
- Croquetas de cecina con su carpaccio, 14
- Croquetas de carabineros y pilpil de su interior, 15
- Merluza de Lanzarote frita en dados con salsa tártara, 18
- Fondue de papa negra con torreznos y yema fluida, 13
- Mollejas de cordero crujientes sobre crema de coliflor, 15 (+caviar, 25)

CON SABOR A BRASA

- Aguacate a la brasa con ceviche de pescado local, 23
- Alcachofas a la brasa con foie y yema encurtida (2ud), 18
- Calamar a la brasa con su encebollado, 23
- Rejo de pulpo a la brasa, emulsión de pimentón y espuma de papa negra, 24
- Morcilla de Wagyu a la brasa, 14

Por características de instalación, manipulación y elaboración de este establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles a contener de manera directa o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno. Reglamento (ue) nº1169/2011

"Este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas".

IGIC no incluido.

ARROCES

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

De vacuno mayor y su tataki, 24

Meloso de rabo de toro, 22

Meloso con carabineros, 34

PESCADOS

Robata de pescado del día, 24

Merluza de Lanzarote, 26

Lomo a la brasa o en salsa de vino blanco

Pescado a la brasa, 55 /kg

(Lubina, Rodaballo, Jurel, Cherne, Rascacio, Mero...)

CARNES

Pierna de cordero lechal a la brasa, 26

Paletilla de cordero terminada en horno de carbón, 35

Cochinillo crujiente a baja temperatura, 33

Solomillo de vacuno a la brasa, 32

Solomillo de vacuno a la brasa, con foie y salsa PX, 36

Lomo alto Black Angus USA a la brasa (350gr), 39

Chuleta de vacuno selección a la brasa, 8 /100gr

VERDURAS A LA BRASA | GUARNICIONES

Ensalada de tomate, lechuga y cebolla, 7

Puerros al carbón, 6

Pimientos rojos al carbón con pilpil de su jugo, 7

Verdura de temporada a la brasa, 6

Papas fritas "finas y crujientes", 5

Papas antiguas de Canarias, 7

Papas panaderas "en horno de carbón", 6

Salsa de pimienta verde o Pedro Ximenez, 4

At Mamut, fire is not just a cooking element, it's our main ally. We use embers, firewood, and charcoal, to enhance the flavor of each dish, evoking the ancestral rituals around heat and smoke. From the discovery of fire to the most current techniques, our goal is to rescue the purity of each ingredient, whether terrestrial or marine, in tune with seasonality and respect for nature.

We invite you to enjoy a cuisine that honors tradition but also adapts to contemporary palates. We are proud to offer you a gastronomic experience where the past connects with the present, celebrating the evolution of cooking throughout history.

Welcome to Mamut

STARTERS

Premium tomato salad with smoked mackerel, 14

Mixed house salad, 15

Russian salad (potato salad) with tuna belly, 15

Cheese board with garnishes by Queso Proyect (3/5 varieties), 14/20

Premium beef cecina with crystal bread, 18

Steak tartar, 26

Red tuna cubes, marinated and spicy, 26 (+caviar, 25)

Red tuna ceviche, with coco milk and rocoto, 27

Amélie Oysters "*Spéciale de Claire N°2*", 5,5 ud.

Caviar Zar Imperial "Osetra" 20gr, 60

Caviar Zar Imperial "Osetra" 50gr, 115

Premium beef cecina croquettes, 14

Red Scarlet prawns (Carabinero) croquettes, 15

Fried Lanzarote hake with tartara sauce, 18

Black potato fondue with torreznos and fluid yolk, 13

Crispy lamb sweetbreads with cauliflower cream, 15 (+caviar, 25)

GRILLED STARTERS

Grilled avocado with local fish ceviche, 23

Grilled artichokes with foie and cured yolk (2 units), 18

Grilled squid cooked with onions, 23

Grilled octopus, paprika alioli and potato cream, 24

Grilled Wagyu rice black pudding, 14

Due to the characteristics of the installation, handling and preparation of this establishment, all our products are susceptible to contain, directly or through cross contamination, some type of allergen. Regulation (eu) n°1169/2011

"This establishment guarantees that fish products for raw consumption have been frozen at - 20° C for at least 24 hours"

Taxes not included.

RICE

(Minimum 2 people. Price per person.)

Beef rice with its tataki, 24

Mellow oxtail rice, 22

Mellow rice with Red Scarlet prawns (Carabineros), 34

FISH

Charcoal Grilled fish skewer "Japanese Style", 24

Lanzarote Hake, 26

Grilled loin or in white wine sauce

Charcoal Grilled Fish, 55 /kg

(Seabass, Turbot, Wreckfish, Grouper, local fish...)

MEATS

Grilled suckling lamb leg, 26

Lamb shoulder finished in charcoal oven, 35

Crispy suckling pig at low temperature, 33

Grilled beef tenderloin, 32

Grilled beef tenderloin, with foie gras and PX sauce, 36

Black Angus USA Rib Eye (350gr), 39

Grilled premium matured beef chop, 8 /100gr

VEGETABLES | SIDES

Tomato, lettuce and onion salad, 7

Charcoal grilled leeks, 6

Charcoal Grilled Red peppers with pilpil of their juice, 7

Grilled vegetables, 6

"Thin and crispy" Homemade French fries, 5

Old potatoes from the Canary Islands, 7

Baked potatoes "in a wood oven", 6

Green Pepper or Pedro Ximenez Sauce, 4

GRUPO
LA BRASA
RESTAURACIÓN Y GASTRONOMÍA