

HUMMO

THE CLAUDESTINE GAILL COMPANY

WWW.RESTAURANTEHUMMO.COM

Calle Juan de Mañá Carriazo, 4 - **SAN BERNARDO** | SEVILLA | 955 14 16 25
Av. Juan Diego, 11 (Edificio Corona Center) - **BORMUJOS** | SEVILLA | 954 41 05 81

*Estos menús podrán reservarse como mínimo para cuatro comensales con, al menos, 24 horas de antelación (teniendo en cuenta que todos los participantes deberán acogerse al mismo menú. En el caso de que el número total de comensales no sea múltiplo de cuatro, se adaptarán los platos y raciones a su número real. La barra libre de bebidas dará comienzo cuando al menos el 80% de los comensales contratados se encuentren en el establecimiento. **Las bebidas que se pidan antes, deberán ser abonadas.** Ambos menús pueden contener alérgenos, por lo que son susceptibles de ser modificados, adaptados y personalizados al gusto del cliente, siempre respetando el precio de partida de éstos. Si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de elaborar un presupuesto a medida.*

PARA COMPARTIR (ENTRE 4 PERSONAS)

LAS BRAVAS DE HUMMO

Con su mayo ligeramente picante de kimchi y sriracha y mezcla de especias japo

CARPACCIO DE Picanha de vaca vieja

Con stracciatella de búfala fresca y chips de boniato

ARROZ DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA Y BOLETUS

Al palo cortado y trufa negra

PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR ENTRE)

HUEVOS ROTOS DE MATANZA

Con secreto ibérico y chorizo parrillero y su mayo de mojo

TATAKI DE PRESA DE VACA SIMMENTHAL

Marcada a la parrilla con glaseo japo

COSTILLAR DE CERDO ASADO A LA FILIPINA (MEDIA RACIÓN)

Con barbacoa coreana y patata frita

LOMO DE ATÚN A LA SARTÉN EN TATAKI

Con ensalada de algas y salsa teriyaki ahumada

HUMMO BURGER CON SU PATATA FRITA

Picada de simmenthal a cuchillo, guanciale, queso pimienta, lechuga trocadero y mayo de kimchi en pan brioche

TRUFFE BURGER CON SU PATATA FRITA

Picada de simmenthal a cuchillo, huevo de corral, cecina de León y trufa negra en pan brioche

TOMATADA DE LA ABUELA

Con patatas panaderas, tomate frito casero al palo cortado y tres huevos fritos

PARA LOS GOLOSOS (SURTIDO PARA COMPARTIR)

COULANT DE DULCE DE LECHE

Horneado al momento con helado de vainilla de Madagascar

TORRIJA THAI

Con leche de coco, curry suave y helado de vainilla de Madagascar

TARTAR DE PIÑA ASADA

Con toffee de ron Bacardi 8 años y helado de coco

BEBIDAS

Barra libre a elegir entre cerveza de barril Heineken, tinto crianza You & Me Rioja, blanco verdejo DO Rueda Valdubón, refrescos o agua mineral

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

TÓMATE LA PRIMERA CON NOSOTROS POR 5€ | CONSULTA LAS MARCAS ADHERIDAS

PARA COMPARTIR (ENTRE 4 PERSONAS)

STEAK TARTAR DE VACA SIMMENTHAL

Con encurtidos y humo de brasas

HUEVOS ROTOS CON BOLETUS Y TRUFA NEGRA

Con boletus salteados y trufa negra

SURTIDO DE CROQUETAS HUMMO

De carrilleras al vino tinto y de queso de cabra al romero

PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR ENTRE)

PLUMA DE CERDO IBÉRICO 200 G APROX.

Marinado en Tamari y asado a la brasa con pimientos de padrón y patata frita

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 200 G APROX.

Asada a la parrilla con patata panadera

SOLOMILLO DE VACA MADURADA 200 G APROX.

Asado a la parrilla con pimientos de padrón y patata frita

ARROZ DE "MATANZA"

Con chorizo parrillero, panceta ahumada y costilla ibérica

ARROZ NEGRO

De pulpo y gambones y su alioli de ajos negros

PULPO SALTADO A LA LLAMA

En wok coreano

PARA LOS GOLOSOS (SURTIDO PARA COMPARTIR)

COULANT DE DULCE DE LECHE

Horneado al momento con helado de vainilla de Madagascar

TORRIJA THAI

Con leche de coco, curry suave y helado de vainilla de Madagascar

TARTAR DE PIÑA ASADA

Con toffee de ron Bacardi 8 años y helado de coco

BEBIDAS

Barra libre a elegir entre cerveza de barril Heineken, tinto crianza You & Me Rioja, blanco verdejo DO Rueda Valdepeñas, refrescos o agua mineral

TÓMATE LA PRIMERA CON NOSOTROS POR 5€ | CONSULTA LAS MARCAS ADHERIDAS

40€
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

PARA COMPARTIR (ENTRE 4 PERSONAS)

LA TABLA DE QUESOS DE HUMMO

Con parmesano IGP, queso de oveja curado a la pimienta DO Zamora y Pecorino di Roccastrada al tartufo IGP Toscana

TATAKI DE PRESA DE VACA SIMMENTHAL

Marcada a la parrilla con glaseo japo

PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR ENTRE)

CHULETÓN DE VACA VIEJA CON HUESO 600 G APROX.

Asado a la parrilla con pimientos de padrón y patata frita

TOMAHAWK DE TERNERA JOVEN DE 1,2 KG APROX.

Asado a la parrilla con pimientos de padrón y patata frita

PARA LOS GOLOSOS (SURTIDO PARA COMPARTIR)

COULANT DE DULCE DE LECHE

Horneado al momento con helado de vainilla de Madagascar

TORRIJA THAI

Con leche de coco, curry suave y helado de vainilla de Madagascar

TARTAR DE PIÑA ASADA

Con toffee de ron Bacardi 8 años y helado de coco

BEBIDAS

Barra libre a elegir entre cerveza de barril Heineken, tinto crianza Orube, blanco Albariño, refrescos o agua mineral

TÓMATE LA PRIMERA CON NOSOTROS POR 5€ | CONSULTA LAS MARCAS ADHERIDAS

55€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



WWW.RESTAURANTEHUMMO.COM

Calle Juan de Mañá Carriazo, 4 - **SAN BERNARDO** | SEVILLA | 955 14 16 25
Av. Juan Diego, 11 (Edificio Corona Center) - **BORMUJOS** | SEVILLA | 954 41 05 81

*Estos menús podrán reservarse como mínimo para cuatro comensales con, al menos, 24 horas de antelación (teniendo en cuenta que todos los participantes deberán acogerse al mismo menú. En el caso de que el número total de comensales no sea múltiplo de cuatro, se adaptarán los platos y raciones a su número real. La barra libre de bebidas dará comienzo cuando al menos el 80% de los comensales contratados se encuentren en el establecimiento. **Las bebidas que se pidan antes, deberán ser abonadas.** Ambos menús pueden contener alérgenos, por lo que son susceptibles de ser modificados, adaptados y personalizados al gusto del cliente, siempre respetando el precio de partida de éstos. Si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de elaborar un presupuesto a medida.*