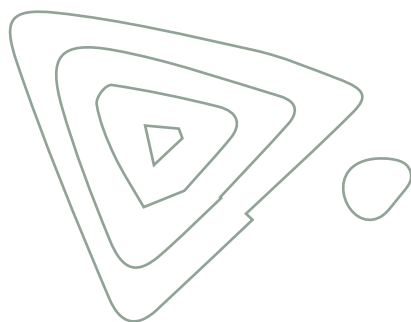


# UM BEACH HOUSE

UM Beach House fusiona recetas tradicionales con sabores mediterráneos, ofreciendo a nuestros huéspedes ingredientes frescos de temporada y una experiencia gastronómica única con vistas al mar.

UM Beach House fuses traditional recipes with Mediterranean flavors, offering our guests fresh seasonal ingredients and a unique sea-view dining experience. Our cocktails are freshly shaken, and our wine list is extensive.



## THE BUNCH

**Kate Moss** 17

Limoncello, champagne, fruta de la pasión y vodka vainilla  
*Limoncello, champagne, passion fruit and vanilla vodka*

**Singapore Sour** 15

Aperol, frambuesas, dry gin, zumo de limón y pomelo  
*Aperol, raspberries, dry gin, lemon juice and grapefruit*

**Mala Vida** 15

Mezcal, tequila, miel de jengibre, Chartreuse, pepino y limón  
*Mezcal, tequila, ginger honey, Chartreuse, cucumber and lemon*

**Lost in traslation** 15

Ron, fruta de la pasión, cava rosado y Creole bitter  
*Rum, passion fruit, rosé cava and Creole bitter*

**Buena Onda** 15

Mango, piña, ron especiado, vainilla, Jack Daniels, Passoa y lima  
*Mango, pineapple, spiced rum, vanilla, Jack Daniels, Passoa and lime*

**Los mareados** 15

Tequila, licor de moras, lima y ginger beer  
*Tequila, blackberry liqueur, lime and ginger beer*

**FRESHLY MADE** 13

**Adiós Ayer**

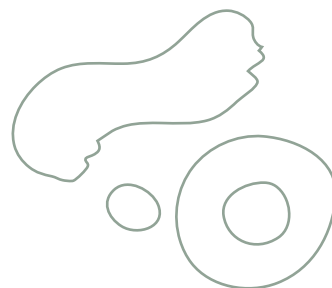
Zumo de naranja, fresa, vainilla y hierbabuena  
*Fresh orange juice, strawberries, vanilla and mint*

**Paradise Frozen**

Fruta de la pasión, mango, banana y piña  
*Passion fruit, mango, banana and pineapple*

**Whispering Wind**

Soda, miel de jengibre, pepino, hierbabuena y lima  
*Soda, ginger honey, cucumber, mint and lime*



## FROZEN

**Summer Daiquiri** 16

Ron, lima y azúcar (con fresa, mango o fruta de la pasión)  
*Rum, lime and sugar (with strawberry, mango or passion fruit)*

**Summer Daiquiri Jug** 80

**Summer Champagne** 180

**Coffee Break** 15

Baileys, Kahlúa y café  
*Baileys, Kahlúa and coffee*

**Guatequero** 15

Tequila, licor de moras y limón  
*Tequila, blackberries liquor and lemon*

**CLASSICS** 15

Bloody Mary

Espresso Martini

Margarita

Mojito

Moscow Mule

Negroni

Old Fashioned

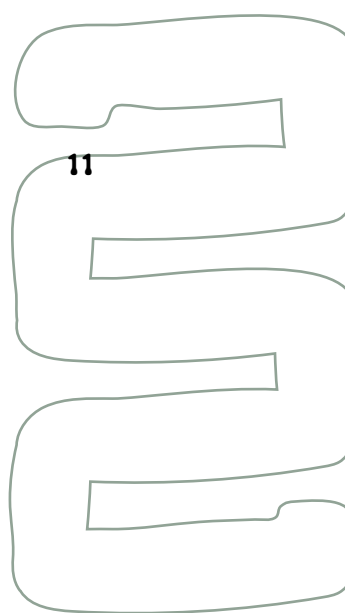
Piña Colada

**SPRITZ**

Aperol Spritz

Hugo

Chandon Garden by Mïet Chandon



**SOCIAL**

**Ostras** 🍷

Tradicionales  
*Traditional oysters*

**Tataki de atún** 🐟 🌿 🍷 🥬 🥑

Atún rojo con salmorejo picante y crema de aguacate especiada  
*Red Tuna tataki with spicy 'salmorejo' and avocado cream*

**Tiraditos** 🐟 🍷 🥬

Atún y lubina con cítricos y brotes  
*Tuna and sea bass with citrus and sprouts*

**Carpaccio de calabacín** 🍷 🥒

Zucchini carpaccio

**Tartar de tomates de temporada**

Con aceite especiado y tapenade de aceitunas negras  
*Seasonal tomato tartar with spiced oil and black olive 'tapenade'*

**Jamón Ibérico** 🐷 🌿

Al corte con pan cristal y tomate  
*Hand cut Iberian ham with glass bread and tomato*

**Huevos rotos** 🍷 🐷

Con jamón Iberico y patata panadera  
*Broken Eggs with Iberian ham and baked potato*

**Croquetas caseras** 🌿 🍷 🐷 🥑 🥬 🥒 🍷

De jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*

**Calamar frito** 🌿 🐟 🍷 🥑 🥬

Con allioli de pimientos de piquillo  
*Fried calamari with 'piquillo' pepper 'allioli'*

**Patatas bravas** 🌿 🍷

Dados de patata con allioli y salsa brava  
*Baby potatoes with 'allioli' and 'brava' sauce*

**STREET**

**Quesadillas** 🌿 🍷 🐷 🥑 🥬 🍷 🥒

5 'Pulled pork', aguacate, tartara y queso cheddar, acompañado con pico de gallo y salsa chile chipotle  
*Pulled pork, avocado, tartar sauce and cheddar cheese, served with 'pico de gallo' and chipotle chilli sauce*

**UM Burger 180gr.** 🌿 🍷 🐷 🥑 🥬 🍷 🥒 🍷

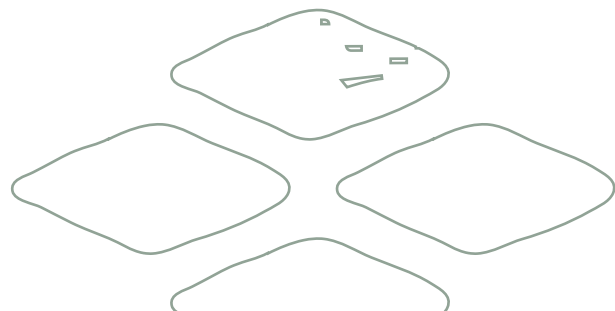
26 Hamburguesa de solomillo de Angus Americano, bacon, cebolla, queso cheddar, salsa UM, lechuga, tomate y patatas fritas  
*Beef American Angus burger, bacon, cheddar cheese, UM sauce, lettuce, tomato and fries*

**Burguer vegana** 🌿 🍷 🥑 🥬 🍷 🥒

17 Allioli de piquillo, crema de aguacate, calabacín, lechuga, tomate y cebolla  
*'Allioli piquillo', avocado cream, zucchini, lettuce, tomato and onion*

**Curry verde**

24 Con arroz nero venere y verduras de temporada  
*Green curry with venere black rice and seasonal vegetables*



-   
Cilantro  
*Coriander*
-   
Gluten  
*Gluten*
-   
Moluscos  
*Molluscs*
-   
Crustáceos  
*Crustaceans*
-   
Huevo  
*Egg*
-   
Soja  
*Soy*
-   
Cacahuets  
*Peanuts*
-   
Lácteo  
*Dairy*
-   
Cerdo  
*Pork*
-   
Gelatina  
*Agar*
-   
Altramucos  
*Lupins*
-   
Pescado  
*Fish*
-   
Sésamo  
*Sesame*
-   
Apio  
*Celery*
-   
Frutos Secos  
*Nuts*
-   
Mostaza  
*Mustard*
-   
Sulfitos  
*Sulphites*
-   
Levadura  
*Brewer's yeast*

## ENSALADAS

### Aguacate y boniato

Boniato asado, aguacate, queso feta, semillas de calabaza, cebolla morada encurtida, bayas de goji, lechuga, almendras y vinagreta de mostaza antigua  
*Roasted sweet potato, avocado, feta cheese, pumpkin seeds, pickled red onion, goji berries, lettuce, almonds and wholegrain mustard vinaigrette*

21

### Buddha bowl con salmón marinado

Arroz de sushi, garbanzos, tofu, espinacas, brócoli, col lombarda, aguacate, edamame, bayas de goji y salsa de sésamo  
*Marinated salmon, sushi rice, chickpeas, tofu, spinach, broccoli, red cabbage, avocado, edamame, goji berries and sesame dressing*

21

### Ensalada César

Pechuga de pollo a la plancha, lechuga romana, 'crotones', parmesano y salsa César  
*Caesar salad with grilled chicken breasts, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing*

21

### Ensalada UM

Aguacate, salsa de yogur y hierbas, crudité de verduras frescas, espinacas baby y pesto con cilantro  
*Avocado, herbed yoghurt dressing, fresh vegetable crudités, baby spinach and coriander pesto*

21



## ARROCES Y FIDEUA

### Marisco

Con cigala  
*Seafood paella with langoustines*

31

### Bogavante o langosta

*Lobster paella*

P.S.M.

### Mixta

con secreto y filete de salmonete  
*Mixed paella with with iberian pork and red mullet fillet*

27

### Verduras de temporada

Hortalizas y alcachofas decorada con lascas de idiazabal  
*Vegetables and artichokes decorated with idiazabal shavings*

21

## ARROCES PREMIUM | PREMIUM PAELLAS \*\*\*

Añadele chateaubriand, chuletón madurado o pescado del día a su paella, por favor consulte con su camarero  
*Add chateaubriand, matured ribeye or fish of the day to your paella, please consult your waiter*

## PASTAS

### Penne rigate con punta de solomillo

Con rúcula, tartufo y setas  
*Lingüini with beef sirloin, ruculla, truffle sauce and mushrooms*

28

### Lingüini fruti de mare

Lingüini acompañado de almejas, gamba roja y mejillón de roca  
*Seafood lingüini served with clams, red prawns and rock mussels*

29



Cilantro  
*Coriander*



Gluten  
*Gluten*



Moluscos  
*Molluscs*



Crustáceos  
*Crustaceans*



Huevo  
*Egg*



Soja  
*Soy*



Cacahuets  
*Peanuts*



Lácteo  
*Dairy*



Cerdo  
*Pork*



Gelatina  
*Agar*



Altramucos  
*Lupins*



Pescado  
*Fish*



Sésamo  
*Sesame*



Apio  
*Celery*



Frutos Secos  
*Nuts*



Mostaza  
*Mustard*



Sulfitos  
*Sulphites*





















Levadura  
*Brewer's yeast*




## CARNES

Chuletón de ternera madurado 30 días <i>Ribeye steak matured 30 days</i>	78 / kg
Chicken Satay Brochetta de contra muslo de pollo campero con salsa satay y lima <i>Bruschetta of free-range chicken thigh with satay sauce and lime</i>	24
Chateaubriand   min 2 p.p.	34   p.p.
Solomillo 200gr. Ternera Angus con crema de batata atemperada <i>Angus sirloin steak with a warm sweet potato purée</i>	34

## PESCADO

Pargo Con verduras baby, graten de mayonesa de Sriracha y piñones <i>With baby vegetables, Sriracha mayonnaise gratin and pine nuts</i>	27
Lubina asada    Con verduras al grill y patatas primor <i>Seabass with grilled vegetables and baby potatoes</i>	60kg.
Cigalas   <i>Langoustines</i>   	P.S.M.
Gambón 'Tiger'   <i>Tiger prawns</i>   	P.S.M.
Rodaballo   <i>Turbot</i>   	70 kg.
Pescado del día    A la plancha o Jospier <i>Grilled or Jospier San Pedro Fish</i>	P.S.M.
Bogavante    Con guarnición de patata rústica y huevos fritos <i>Grilled Lobster or grilled crayfish with rustic potatoes and fried eggs</i>	36

## SIDES

Wok de verduras   <i>Vegetables wok</i>	9
Patata baby al romero  <i>Rosemary baby potato</i>	9
Boniato Frito   <i>Fried sweet potato</i>  	8
Patatas fritas   <i>Fries</i>  	8
Cesta de pan   <i>Bread basket</i>  	6

## POSTRES

Muerte por chocolate     Cremoso de chocolate, con arena de chocolate blanco, macarons servido con helado de chocolate y 'crumble' <i>Creamy chocolate, with white chocolate sand, macarons and chocolate crumble ice cream</i>	11
Lemon pie     Cremoso de limón y yuzu, acompañado de merengue recién quemado y finas tiras de limón <i>Lemon and yuzu cream, with flambéed meringue and and lemon shavings</i>	11
Cremoso de chocolate blanco   Con helado de haba Tonka y fruta <i>White chocolate cream with Tonka bean ice-cream and fruit</i>	11
Infusión de frutos rojos    Con helado de yogur búlgaro <i>Red fruit jelly with Bulgarian yogurt ice cream</i>	11
Fruta de temporada   <i>Seasonal Fruit</i>	9



Cilantro  
Coriander



Gluten  
Gluten



Moluscos  
Molluscs



Crustáceos  
Crustaceans



Huevo  
Egg



Soja  
Soy



Cacahuets  
Peanuts



Lácteo  
Dairy



Cerdo  
Pork



Gelatina  
Agar



Altramucos  
Lupins



Pescado  
Fish



Sésamo  
Sesame



Apio  
Celery



Frutos Secos  
Nuts



Mostaza  
Mustard






Sulfitos  
Sulphites



Levadura  
Brewer's yeast

### CHAMPAGNE BRUT

		 0,75	 1,5
Canard Duchêne Brut	17	90	195
Möet & Chandon Brut		125	325
Ruinart Blanc de Blancs		260	
Dom Perignon Vintage		410	1400
Ace of Spades Brut		590	

### CHAMPAGNE ROSÉ

Canard Duchêne Rosé		110	
Möet Brut Rosé		145	360
Ruinart Rosé		260	
Ace of Spades Rosé		890	

### ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon		70	
Möet Ice		155	345

### SPARKLING WINES

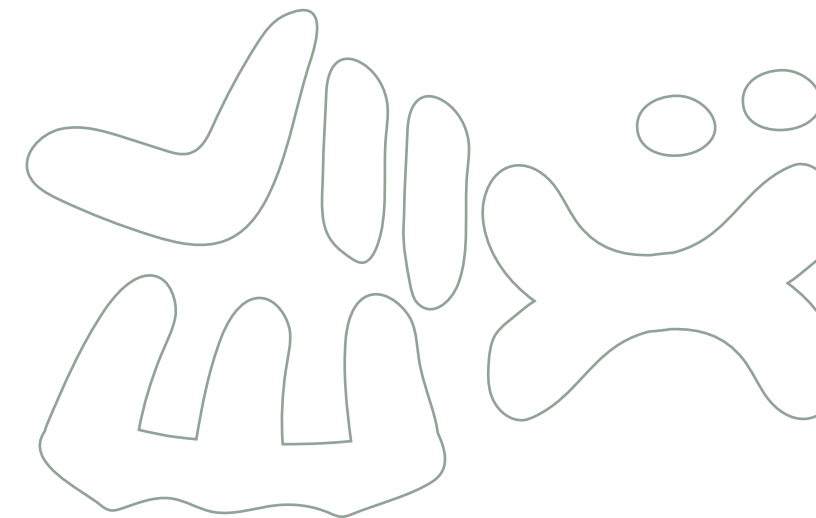
		 0,75
Chamcalet Brut	6	29
Marta Rosé		45

### MADE IN SPAIN

Sangría de cava <i>with passion fruit and mango</i>	47
Sangría de cava rosé <i>with berries</i>	49
Sangría Royal <i>with Champagne</i>	95

### LARGE FORMATS

Laurent Perrier 3L.	740
Laurent Perrier Rosé 3L.	1190





## ROSÉ WINES

**Armas de Guerra**

Bierzo · Mencía

**UM Rosé**

Rioja · Garnacha

**Le Versant**

Francia · Garnacha

**Robiza**

Jumilla · Sauvignon Blanc y Tempranillo

## CÔTES DE PROVENCE

**La Mulé Rosé**

Garnacha y Syrah

**Magali**

Garnacha y Rolle

**Whispering Angel**

Garnacha, Rolle y Cinsault

**Rock Angel**

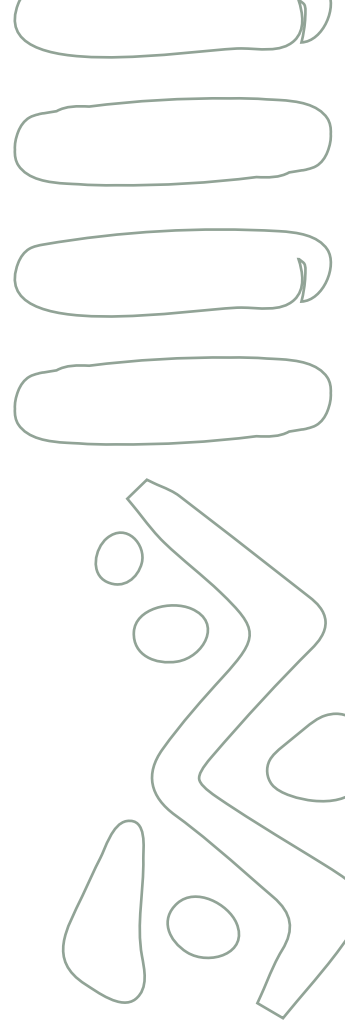
Garnacha Blend

**Château Garrus**















Garnacha Noir y Rolle













	0,75	1,5	3	6	9	
Armas de Guerra		26				
UM Rosé	6	29				
Le Versant		36				
Robiza		59				
La Mulé Rosé	7,5	39	79	170		
Magali		49	119			
Whispering Angel		59	130	340	690	1400
Rock Angel		90				
Château Garrus		290				



WHITE WINES

		
<b>Armas de Guerra</b> 		26
<small>Bierzo · Godello</small>		
<b>UM White</b> 	6	29
<small>Rioja · Sauvignon</small>		
<b>Montespina</b> 		34
<small>Rueda · Verdejo</small>		
<b>Taranis</b>  		36
<small>Rias Baixas · Albariño</small>		
<b>Fradei</b> 		36
<small>Italia · Pinot Grigio</small>		
<b>Le Versant</b> 	7,5	39
<small>Francia · Chardonnay</small>		
<b>Atlan &amp; Artisan</b> 		42
<small>Mosel · Riesling</small>		
<b>Louis Latour Ardeche</b>  		46
<small>Borgoña · Chardonnay</small>		
<b>Louis Latour Magnum Ardeche</b>  		95
<small>Borgoña · Chardonnay</small>		

		
<b>Les Fummes Blanches</b>		49
<small>Francia · Sauvignon Blanc</small>		
<b>Sa Fita</b>  		52
<small>Mallorca · Chardonnay, Prenal y Muscat</small>		
<b>Lugana</b>  		52
<small>Italia · Turbiana</small>		
<b>Masson Blondelet</b> 		76
<small>Sancerre · Sauvignon</small>		
<b>Girardin</b>		82
<small>Pouilly Fuisse · Chardonnay</small>		
<b>O Chao</b> 		165
<small>Valdeorras · Godello</small>		
<b>Charlemagne</b>  		390
<small>Borgogne GR GRU · Chardonnay</small>		





RED WINES

UM Red  

Rioja · Tempranillo



6





29

Tamiz Roble 

Ribera del Duero · Tempranillo

34

Le Versant  



Francia · Cabernet Sauvignon

36

Els Pics  

Priorat · Garnacha y Syrah

46

Terraza de los Andes  



Argentina · Malbec

49

Antonin Guyon  

Bourgogne · Pinot Noir

68

Tr3smano  

Ribera del Duero · Tinta del país

75

Tr3smano Magnum  

Ribera del Duero · Tinta del país

160

Gran Village 

Burdeos · Cabernet Franc y Merlot

76



110

129



158

228



275

320

690

Macán  



Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo

Torbek the Strui  

Australia · Shiraz

Barolo Riserva  



Italia · Nebbiolo

Trasnocho  



Rioja · Tempranillo

Flor de Pingus  

Ribera del Duero · Temprenillo

Valbuena 5º Año  

Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot

Chateau La Fleur Pétrus  

Francia · Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry





Light body



Medium body



Full body

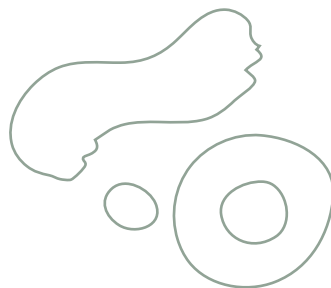
<b>GIN</b>		
Tanqueray - Seagram's	9	125
Bulldog - Bombay Sapphire - Fifty Pounds	10	145
Tanqueray Ten - Hendrick's - Gin Mare Brockmans - Gvine	11	160
Monkey 47	12	160

### RUM

Bacardi - Santa Teresa	9	125
Havana 7 - Kraken	10	145
Millonario 15 - Don Papa Bumbu - Diplomático RSVA	12	160

### WHISKEY

Johnnie Walker Red	9	125
Johnnie Walker Black Jack Daniel's - Suntori Toki	10	145
The Glenrothes	11	160
Macallan 12Y	15	190



<b>VODKA</b>		
Finlandia	9	125
Belvedere	11	160

### TEQUILA

El Jimador	7	125
Mezcal Unión	7	125
Herradura Silver	10	145
Herradura Reposado	11	160
Volcán Blanco	11	160
Volcán Añejo Cristalino	15	190

### BRANDY

Cardenal Mendoza	9
Hennessy V.S	16

---

### LONG DRINK

Additional soft drink or juice	3,5
Additional Red Bull or premium tonic	4



**APERITIFS AND LIQUORS 7**

**BEERS**

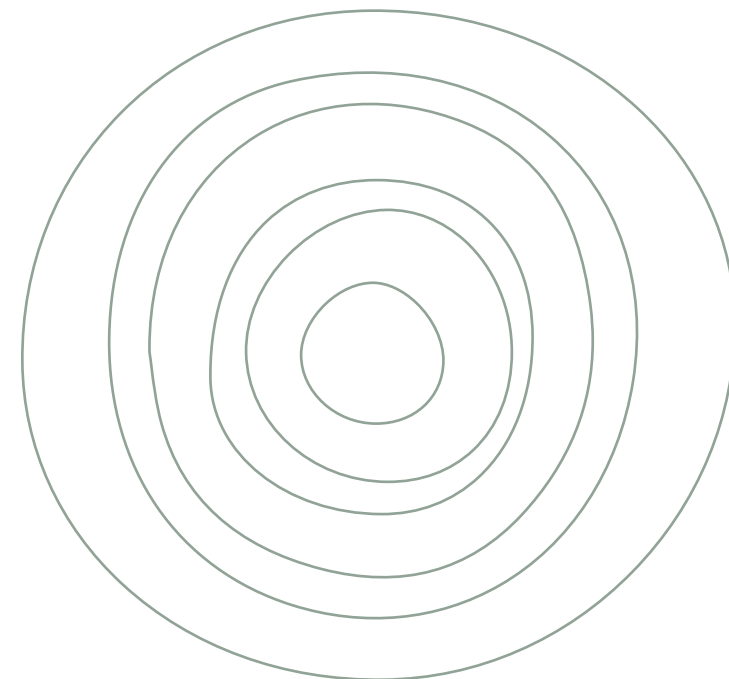
Alhambra Draft	3.8
Alhambra Draft 50cl.	7
Coronita	6
Alhambra Sin	5

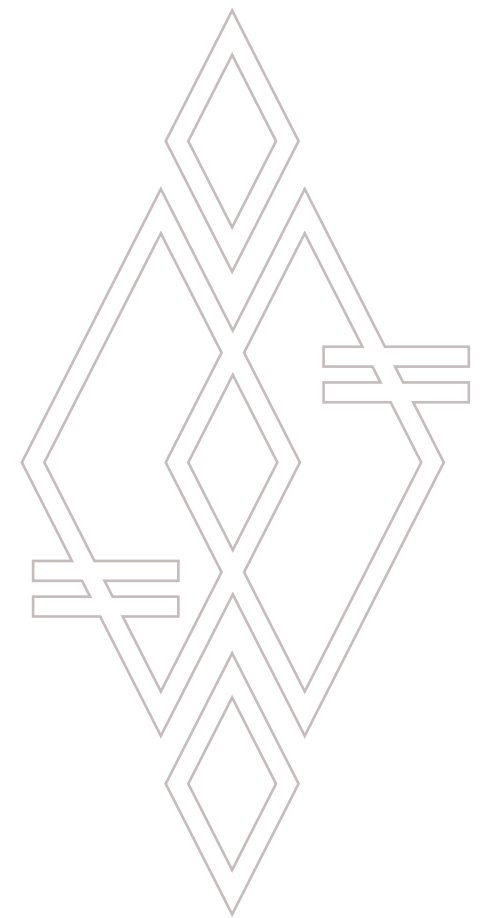
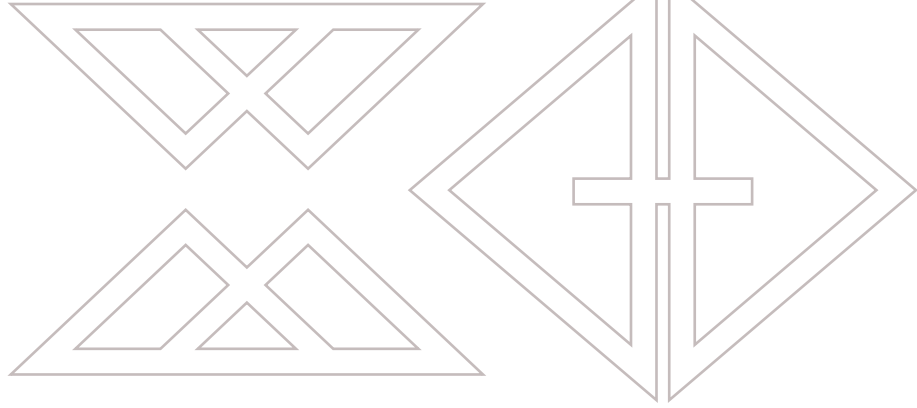
**WATER & SOFT DRINKS**

Solán de Cabras 0,7L	5
Soft drinks & juices	4
Schweppes premium	4,5
Red Bull	4,5

**COFFEE & TEA**

Short	3
Large	4
Tea	4





# K·OBA by UM

K·OBA by UM fusiona sabores japoneses y mediterráneos, brindando una emocionante experiencia gastronómica balear. El restaurante se esfuerza por ofrecer a los clientes un viaje culinario único, sirviendo una selección ecléctica de platos inspirados en la cocina japonesa.

K·OBA by UM fuses together Japanese and Mediterranean flavors, delivering an exciting Balearic dining experience. The restaurant strives to provide customers with a unique culinary journey, by serving up an eclectic selection of dishes inspired by Japanese cuisine.

