

 Dinner  Cena 




UM

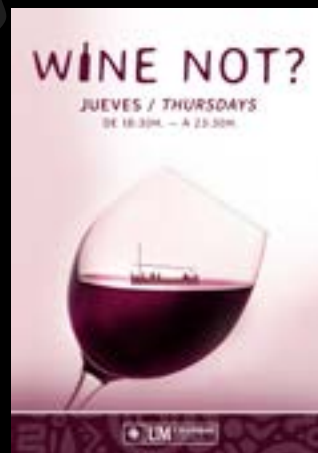
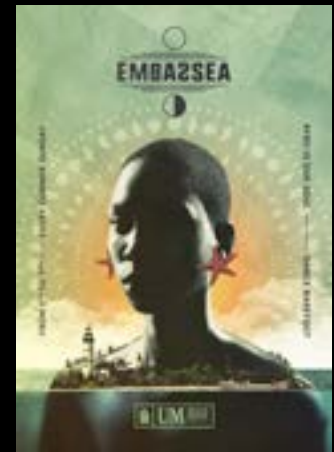
**BEACH
HOUSE
PORTALS**

 umbeachhouse.com

 facebook.com/umbeachhouse

 instagram.com/umbeachhouseportals

 free wifi



Champagne V. Clicquot & Ostras 1u. 18
Champagne V. Clicquot & Oyster 1u.

🍷 The Bunch 13

By the Sea

- ◉ Ginebra Brockmans y Bombay Sapphire, ginger beer, lima, frambuesa y Chuncho bitter
- ◉ *Brockmans and Bombay Sapphire gin, ginger beer, lime, raspberry and Chuncho bitter*

Greender

- ◉ Gin Bombay Sapphire, Domaine de Cantón, yuzu, albahaca y pepino
- ◉ *Bombay Sapphire gin, Domaine de Cantón, yuzu, basil and cucumber*

Summer Love

- ◉ Ron Bacardi blanco y especiado, Passoa, mango, piña, vainilla y lima
- ◉ *Bacardi white and spiced rum, Passoa, mango, pineapple, vanilla and lime*

Peeping Tom Sour

- ◉ Ron Bacardi añejo, amaretto, zumo de manzana y espuma de limón
- ◉ *Bacardi dark rum, amaretto, apple juice and lemon foam*

Mellow Mood

- ◉ Ron Bacardi añejo, Velvet Falernum, zumo de naranja, fruta de la pasión, granadina, lima y Angostura bitter
- ◉ *Bacardi dark rum, Velvet Falernum, orange juice, passion fruit, grenadine, lime and Angostura bitter*

Kate Moss

- ◉ Vodka vainilla, limoncello, fruta de la pasión, mandarina y prosecco
- ◉ *Vanilla vodka, limoncello, passion fruit, mandarin and prosecco*

Campari Sunset

- ◉ Campari, licor de frutas exóticas y zumo de naranja
- ◉ *Campari, exotic fruit liquor and orange juice*

Tulum


- ◉ Tequila, soda de pomelo, limón y sal de tajín
- ◉ *Tequila, grapefruit soda, lemon and Tajín salt*

La Catrina



- ◉ Mezcal, tequila, Chartreuse, limón, miel de jengibre y sal de oliva negra
- ◉ *Mezcal, tequila, Chartreuse, lemon, ginger honey and black olive salt*

Mariscada al grill    100 200



- ◉ Gambas rojas, navajas, almejas, mejillones, vieiras, pulpo al ajillo, bogavante al grill y pata de cangrejo real o langosta
- ◉ *Grilled seafood platter with red prawns, razor shells, clams, mussels, scallops, garlic octopus, lobster and king crab legs or spiny lobster*

Ostras Thierry 2u.  10



- ◉ Tradicionales
- ◉ *Traditional oysters*

Tataki de atún   22


- ◉ Tataki de atún rojo con salmorejo
- ◉ *Red tuna tataki with 'salmorejo'*

Selección de tartar   32



- ◉ Atún, salmón, Corvina y pez mantequilla con cítricos y brotes
- ◉ *Tartar selection, tuna, salmon, 'Corvina' and butterfish with citrus and sprouts*

Salmorejo by UM   14

- ◉ Tierra de queso, salmorejo de tomate y aguacate, crujientes de jamón y puntos de ajo negro
- ◉ *Tomato and avocado 'salmorejo', cheese crumble, crunchy 'Serrano' ham and black garlic notes*

Jamón ibérico  32



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

Nuestras bravas   10


- ◉ Patatas primor con sobrasada de Mallorca picante
- ◉ *Baby potatoes with spicy Mallorcan 'sobrasada'*

Lagrimas de pollo    14

- ◉ Con mayonesa japonesa
- ◉ *Chicken goujons with Japanese mayo*

Steak tartar de Solomillo de angus    23

- ◉ Solomillo de ternera angus americano, mostaza antigua, yema de huevo, salsa de ostras, cebolla morada y sal en escamas
- ◉ *American Angus sirloin steak tartar, old style mustard egg yolk, oyster sauce, red onion and salt flakes*

Navajas  22

- ◉ Al grill
- ◉ *Grilled razor-shell*

Cesta de pan 5€ · Bread basket 5€

Social

Pulpo al ajillo 24

- Con patatas baby
- *Sizzling garlic octopus with baby potatoes*

Vieiras al Jospé 21

- Con ensalada griega y extracto de pomelo
- *Charcoal roasted scallops with greek salad and grapefruit extract*

Rices and Fideuá

Consulte con nuestro personal por las opciones de fideuá.
We also have fideua available, please ask our staff.

De marisco min 2 pax 31 p.p.

- Con gamba roja, mejillón y almejas
- *Seafood paella with red shrimp, mussels and clams*

De bogavante min 2 pax 36 p.p.

- En fondo de marisco
- *Lobster paella cooked in a seafood broth*

Arroz mixto min 2 pax 25 p.p.

- Del señorito con pollo picantón
- *Boneless mixed paella with 'picantón' chicken*

Caldereta de langosta min 2 pax 55 p.p.

- En americana de cabeza de langosta
- *Lobster stew cooked in it's own broth*

Pasta

Papardelle de bogavante 29

- Con bogavante, tomate datterino, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra
- *With lobster, Datterino tomato, fresh basil and extra virgin olive oil*

Penne rigate 24

- Salteado en mantecado de mantequilla y parmesano con ralladura de trufas negras de temporada
- *Sautéed in Parmesan butter-cream with seasonal black truffle zest*

Rissoto verde de Orzo Pasta 22

- Con espinacas, gorgonzola, pasas y piñones
- *Spinach 'Orzo' risotto with gorgonzola, raisons and pine nuts*

Salads

- Aguacate and boniato**   19
- ◉ Boniato asado, aguacate, queso feta, semillas de calabaza, cebolla morada encurtida, bayas de goji, lechuga, almendras y vinagreta de mostaza antigua
 - ◉ *Baked sweet potato, avocado, feta cheese, pumpkin seeds, pickled red onion, goji berry, lettuce, almonds and mustard vinaigrette*
- Buddha bowl**     19
- ◉ Arroz integral, garbanzos, tofu, espinacas, brócoli, col lombarda, aguacate, edamame, bayas de goji y salsa de sésamo
 - ◉ *Brown rice, chickpeas, tofu, spinach, broccoli, red cabbage, avocado, edamame, goji berries and sesame sauce*
- Ensalada tibia de verduras**    18
- ◉ Verduras baby salteadas, hojas de espinaca y base de salsa romesco
 - ◉ *Sauteéd baby vegetables, spinach leaves and 'romesco' sauce*
- Ensalada de canónigos**    19
- ◉ Con albaricque caramelizado, pasas, piñones, mozzarella de búfala, vinagreta de frutas de la pasión y helado de queso de cabra
 - ◉ *Canon salad with caramelized apricot, raisins, pine nuts, buffalo mozzarella, passion fruit vinaigrette and goat cheese ice-cream*
- Ensalada de cangrejo**        23
- ◉ Carne de centollo y cangrejo, cola de bogavante, mezclum de brotes tiernos y salsa de curry mango
 - ◉ *Crab and spider-crab meat, lobster tail, mixed sprouts and curry-mango sauce*
- Ensalada de espinacas**        21
- ◉ Espinaca fresca, salmon ahumado, fresas, piñones, tomates cherry y pasas con salsa de curry mango
 - ◉ *Fresh spinach salad with smoked salmon, cherry tomatoes, strawberries, pinenuts, raisins and curry-mango sauce*

Mains

SEA

- Pescado de lonja**   75 / Kg.
◦ Con verduras al grill y patatas primor
◦ *Grilled catch of the day with grilled vegetables and baby potatoes*
- Lubina a la sal**   55 / Kg.
◦ Con verduras al grill y patatas primor
◦ *Seabass with grilled vegetables and baby potatoes*
- Gamba roja 8 u.**  34
◦ Al grill / *Grilled red prawns*
- Bacalao a baja temperatura**   25
◦ Con costra aioli y salteado de verduras de temporada
◦ *Slow cooked cod fish with aioli shavings and sautéed vegetables*
- Bogavante Marnier**    34
◦ Con guarnición de patata rústica y salsa marnier
◦ *Grilled lobster with rustic potatoes and manier sauce*
- Pulpo al grill**    28
◦ Con puré de patata gallego y mayonesa de ajo negro
◦ *Grilled octopus with 'galician style' mash potato and black garlic mayo*

FARM

- Solomillo**   32
◦ 200g de ternera Angus con crema de batata atemperada
◦ *Angus sirloin steak with a warm sweet potato cream*
- Chuletón madurado 30 días - min 2 pax**   65/Kg
◦ A la piedra, patatas primor y verduras al grill
◦ *30-day matured rib-eye steak, stone cooked with baby potatoes and grilled vegetables*
- Carrillada de cerdo**   23
◦ Con untuoso de patatas / *Iberian pulled pork with mashed potatoes*
- Chateaubriand - min 2 pax**      32 p.p.
◦ con salsa bearnesa y patata baby fritas
◦ *with bearnaise sauce and fried baby potato*

Mains

Lagartito de cerdo ibérico 24

- ◉ A baja temperatura con verduras baby, patatas primor salteadas con mantequilla y salsa romesco
- ◉ *Slow cooked Iberian pork 'lagarto' accompanied with butter-sautéed baby potatoes, vegetables and 'romesco' sauce*

Costillar de cerdo ibérico 23

- ◉ Cocido a baja temperatura y rematado en Jospers con salsa Teriyaki y patata baby fritas
- ◉ *Slow cooked charcoal roasted pork ribs with Teriyaki sauce and fried baby potatoes*

- ▶ Todos nuestros pescados son nacionales y las carnes rojas maduras
- ▶ *All our fish are national and our red meats are matured*

Sides

Patata baby 8

- ◉ Con salsa romesco
- ◉ *With 'romesco' sauce*

Boniato 7

- ◉ Boniato frito
- ◉ *Fried sweet potato*

Patatas fritas / Fries 7

Verduras al grill / Grilled vegetables 11

Cesta de pan / Bread basket 5

Sweet dreams

Soufflé de chocolate

9

- ◉ Con caramelo, canela y jugo de cacao
- ◉ *Chocolate soufflé with caramel, cinnamon and cacao*

Tarta de 4 quesos “La Viña”

9

- ◉ Pincelada de frutas del bosque
- ◉ *Basque-style crustless cheesecake with mixed berries coulis*

Fruta fresca

9

- ◉ Dados de fruta fresca de temporada
- ◉ *Cubes of seasonal fresh fruit*

Infusión de frutos rojos

9

- ◉ Con helado de yogur búlgaro
- ◉ *Red berries infusión with Bulgarian yoghurt ice-cream*

Sopa de chocolate blanco

9

- ◉ Con helado de haba Tonka y frutos rojos
- ◉ *White chocolate soup with Tonka bean ice-cream and red berries*

Helados / Ice-cream

4



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuete
Peanuts



Lácteo
Dairy



Altramuces
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos cáscara
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites

Made in Spain

Sangria Red / Rosé		39
Sangria de Cava		54
Sangria de Champagne		150

Sparkling Wines

Prosecco Cinzano	8	45
Gramona Rosé		49

Champagne Brut

Jean De Villaré Brut		85
Veuve Clicquot Brut	16	135
Veuve Clicquot Rich		145
Veuve Clicquot Brut Magnum		310
Ruinart Blanc de Blancs		215
Dom Perignon Vintage		295
Veuve Clicquot Rich Magnum		315
Louis Roederer Cristal Brut		600
Dom Perignon Vintage Magnum		890

Champagne Rosé

Veuve Clicquot Brut Rosé		150
Veuve Clicquot Rich Rosé		185
Laurent Perrier Rosé		195
Ruinart Rosé		230
Ruinart Rosé Magnum		525
Dom Perignon Rosé		725

Grand Format

Veuve Clicquot Brut 3L.		970
Veuve Clicquot 6L.		2300
Dom Perignon 3L.		3450
Dom Perignon 6L.		9900

Rosé Wine



UM Rosé Bierzo Mencía	5,5	26			
Larrosa Rioja Garnacha		29			
Binigrau Mallorca Mantonegro & Merlot		37			
El Grifo Lanzarote Listán negro		37			
Magali Côtes de Provence Cabernet, Syrah, Garnacha	39	81	180	530	
Aix Rosé Côtes de Provence Cabernet, Syrah, Garnacha	44	88	195		
Ribas Magnum Mallorca Manto Negro		79			
Whispering Angel Côtes de Provence Garnacha, Rolle & Cinsault	72	169	380	790	1300
Sancerre Rosé Sancerre Pinot Noir		69			
Domaines Ott Côtes de Provence Garnacha, Cinsault & Syrah	82	190	690		
Château Garrus Côtes de Provence Grenache Noir & Rolle		195			

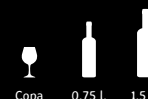
SE

SANDBERG ESTATES
MALLORCA

UM Beach House

Precios en € - IVA Incluido / Price in € - VAT Included

White Wine



UM Blanc Bierzo Godello & Doña Blanca	5,5	26
Fenomenal Rueda Verdejo	31	65
La Chiara Gavi Piemonte Cortese	7,5	36
Atlan & Artisan Mosel Riesling		37
La Ola Rias Baixas Albariño		38
Ceccheto Delle Venezie Pinot Grigio		38
Sa Cussa Antonia Mallorca Prensal & Macabeu		39
La Violette by J.L. Colombo - Pays d'Oc Viognier		39
Nounat Mallorca Chardonnay & Prensal		39
Sa Fita Mallorca Chardonnay		41
Torre des Canonge by Toni Gelabert - Mallorca Giró Blanc		53
Cloudy Bay New Zealand Sauvignon Blanc	57	124
Vacheron Sancerre Sauvignon Blanc		57
William Fevre Chablis 1ER Cru Chardonnay		117
Remelluri by Telmo Rodriguez - Rioja Garnacha blanca, Sauvignon, Viognier		125

Red Wine



El Buscador Rioja Tempranillo & Garnacha	5,5	29
Projecte Terra Mallorca Callet		32
Els Pics Priorat Syrah, Garnacha, Cariñena & Cabernet Sauvignon		36
Pétalos del Bierzo Bierzo Mencía		36
The Big Top California Zinfandel		37
Golós by Miquel Gelabert - Mallorca Mantonegro, Callet, Fogoneu		46
Paraje Altamira Catena Zapata - Argentina Malbec		48
Les Bruyers Ródano Syrah		51
Carmelo Rodero Reserva Ribera del Duero Tinta del país		53
Antonin Guyon Bourgogne Pinot Noir		69
Trasnocho Rioja Tempranillo		195
Mauro Magnum Castilla y León Tempranillo & Syrah		149
Valbuena 5 Años Vega Sicilia Tinta fina & Merlot		239

🍷 Aperitifs & Liquors

Martini - Campari - Fernet Branca - Averna
Amaretto - Baileys - Pernod - Sambuca
Jägermeister - Hierbas

7

🍷 Vodka

SKYY	8	110
Grey Goose - Belvedere - Beluga	10	190
Grey Goose Magnum 1,75 L		470
Grey Goose 3 L.		780

🍷 Gin

Tanqueray - Seagram's	8	125
Bombay Sapphire - Tanqueray Ten - Hendrick's	10	180
Gin Mare - Brockmans - G'vine	11	180
Monkey 47	12	

🍷 Rum

Bacardi - Bacardi Black	8	130
Santa Teresa 1796 - Diplomático	10	180
Zacapa 23	15	180
Millonario	23	180

🍷 Whisky

Johnnie Walker Red	8	125
Johnnie Walker Black - Jack Daniel's	10	160
The Glenrothes - Makers Mark - Glemorangie	10	190
Macallan Amber - Oban 14	14	230
Hibiki Harmony	21	

Complement long drink:

- ▶ Soft drinks & juices 3
- ▶ Red Bull & premium tonic 4

Tequila

Don Julio Silver o Reposado	10	160
Patrón Silver o Reposado	12	195
Patrón Añejo	13	220
Patrón Café	9	
Mezcal Montelobos	10	140

Brandy

Cardenal Mendoza	8	
Suau 15	9	
Suau 25 - Hennessy V.S.	12	

Water & Soft Drinks

UM Eco-Water 0,75 L.	3,5	
Soft drinks & juices	4	
Fresh orange juice	4,5	
Fever Tree	4,5	
Red Bull	4,5	

Beers

Estrella Damm Draft 45 cl.	5,5	
Rosa Blanca Mallorca	5,5	
Free Damm	5,5	
Coronita	7	

Coffee & Tea

Short	3,2	
Large	4,5	
Shakerato	6,5	
Tea	4	