



UM
BEACH
HOUSE



UMAMI
GROUP

CHECK OUT OUR
LATEST ADDITIONS



49|STEPS

RAW BAR · COCKTAILS · PREMIUM WINES
PALMA BAY SKYLINE · GROOVY MUSIC
LATE EVENING DRINKS · SUNSETS · SUSHI



CITY PORT · MEDITERRANEAN SELECTION
VIBRANT AMBIENCE · OPEN KITCHEN
SIGNATURE COCKTAILS · ELEVATED CUISINE



FRESHLY MADE

12

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

Yogui

Té de frutos del bosque, guaraná, arándanos, hierbabuena y limón
Wild berries tea, guaraná, cranberry, mint and lemon

FROZEN

Summer Daiquiri

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

15

Summer Daiquiri Jug

80

Coffe Break

Baileys, Kahlúa y café
Baileys, Kahlúa and coffee

15

Guatequero

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

15

CLASSICS

15

Aperol Spritz

Bloody Mary

Caipirinha

Espresso Martini

Hugo

Margarita

Mojito

Moscow Mule

Negroni

Old Fashioned

Piña Colada

Whiskey Sour

MADE IN SPAIN

Sangría de cava *with passion fruit and mango*

49

Sangría de cava rosé *with berries*

56

THE BUNCH

15

By the sea

Licor de frambuesa, ginger beer, gin, lima y Chunchu bitter
Raspberry liquor, ginger beer, dry gin, lime and Chunchu bitter

Greender

Miel de jengibre, yellow Chartreuse, vodka, lima, pepino y hierbabuena
Ginger honey, yellow Chartreuse, vodka, lime, cucumber and mint

Summer Love

Mango, piña, ron blanco y especiado, vainilla, Passoa y lima
Mango, pineapple, white and spiced rum, vanilla, Passoa and lime

Pacífico

Fruta de la pasión, tequila, Galiano, Angostura bitter y aroma de mezcal
Passion fruit, tequila, Galiano, Angostura bitter and mezcal aroma

Singapore Crush

Fresas, licor de melocotón, gin de frutos rojos, limón y Angostura bitter
Strawberries, peach liquor, red berries gin, lemon and Angostura bitter

Kate Moss

Limoncello, prosecco, fruta de la pasión, vodka vainilla y mandarina
Limoncello, prosecco, passion fruit, vanilla vodka and mandarin

Tulum

Tequila, soda de pomelo, limón y sal de tajín
Tequila, grapefruit soda, lemon and tajín salt

Clandestino

Mezcal, ron, falernum, marraschino, lima y azúcar de pomelo
Mezcal, rum, falernum, marraschino, lime and grapefruit sugar

Habana Spritz

Ron, champagne, hierbabuena, licor de sauco, lima, azúcar y Angostura bitter
Rum, Champagne, mint, elderflower liquor, lime, sugar and Angostura bitter

IN COLLABORATION WITH:

SE

SANDBERG ESTATES

SOCIAL

Tabla de marisco caliente 240

Incluye bogavante, centollo, ostras, variedad de tiraditos, gambas rojas, almeja, concha fina y vieiras

Sea-food platter, lobster, crab, oysters, sashimi variety, red prawns, shells, scallops and clams.

Ostras | 2 ud. Tradicionales 10

Traditional oysters

Tataki de atún 26

Tataki de atún rojo con salmorejo y crema de aguacate especiada.
Red Tuna tataki with 'salmorejo' and avocado cream

Mejillones al coco loco 18

Mejillones marinera con infusión de leche de coco con lima kaffir y citronela.
Marinera mussels infused with coconut milk, kaffir lime and citronella.

Tiraditos 38

Atún, salmón, lubina y pez mantequilla con cítricos y brotes
Tuna, salmon, seabass and butterfish with citrus and sprouts

Croquetas 18

De jamón ibérico
Iberian ham

Jamón Ibérico 31

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

Lagrimitas de pollo 16

Con mayonesa japonesa
Chicken goujons with Japanese mayo

Patatas bravas 12

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

Calamar frito 18

Con mayonesa de pimientos de piquillo
Calamari with 'piquillo' pepper mayo

Carpaccio de calabacín 17

Zucchini carpaccio

Pulpo al ajillo 26

Ajo, guindilla, coñac, pimentón y patata
Garlic octopus with chilli, cognac, paprika and potato

ENSALADAS

Aguacate y boniato 20

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 beer, gin, lime and Chuncho bitter

Buddha bowl con salmón marinado 18

Arroz sushi, 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 dressing

Canónigos y helado 20

Con albaricoque 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 César 20

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

Ensalada UM 20

Aguacate, salsa de yogur y hierbas, crudité de verduras fresca, espinacas baby y pesto con cilantro

Avocado, herbed yoghurt dressing, strawberry vegetable crudités, baby spinach and coriander pesto

ARROCES Y FIDEUA

Marisco 36

con cigala
Seafood paella with langoustines

Bogavante o langosta P.S.M.

Lobster paella

Mixta 27

con pulpo y lagartito de cerdo ibérico
Mixed paella with octopus and 'lagartito' iberian pork

De verdura 21

con queso idiazábal
Vegetable and Idiazábal cheese paella

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

PASTAS

Lingüini con punta de solomillo

Con puntas de solomillo, rúcula y tartufo

Lingüini with beef sirloin, rucula and truffle sauce

28

Pappardelle frutti de mare

Pappardelle cocidos en el jugo del marisco acompañado de almejas, gamba roja, mejillón de roca y coronado con crujiente de camarón.

Pappardelle cooked in seafood juice accompanied by clams, red prawn, rock mussel and topped with crispy shrimp.

34

CARNES

Chuletón de ternera madurado 30 días

Ribeye steak matured 30 days

78 / kg

Tomahawk | min 2 p.p.

88 / kg

Chateaubriand | min 2 p.p.

34 | p.p.

Solomillo 200gr.

Ternera Angus con crema de batata atemperada

Angus sirloin steak with a warm sweet potato purée

34

PESCADO

Pulpo al grill

Con puré de patata a la gallega

Grilled octopus with 'galician style' mash potato

28

Lubina asada o a la sal

Con verduras al grill y patatas primor

Seabass with grilled vegetables and baby potatoes

P.S.M.

Cigalas | Langoustines

P.S.M.

Gambas | Red prawns

P.S.M.

Rodaballo | Turbot

P.S.M.

Gallo de San Pedro frito | *Fried San Pedro Fish*

P.S.M.

Bogavante o langosta

Con guarnición de patata rústica y salsa menier

Grilled Lobster or grilled crayfish with rustic potatoes and menier sauce

P.S.M.

SIDES

Patata baby

Con salsa romesco

With 'romesco' sauce

8

Boniato Frito | *Fried sweet potato*

8

Patatas fritas | *Fries*

8

Cesta de pan | *Bread basket*

6

POSTRES

Muerte por chocolate

11

Cre moso de chocolate, tierra de chocolate blanco y negro salado, trozitos de brownie y helado de frambuesa

Chocolate cream, salty white and dark chocolate crunch, brownie and raspberry ice cream

Lemon pie

11

Cre moso de limón y yuzu, acompañado de merengue recién quemado y finas tiras de limón

Lemon and yuzu cream, with flambéed meringue and and lemon shavings

Cre moso de chocolate blanco

11

Con fruta de temporada, bizcocho de té matcha y helado de haba Tonka

Creamy white chocolate with seasonal fruit, matcha tea cake and Tonka bean ice cream

Gel de frutos rojos

11

Con galleta crujiente, frutos rojos y helado de yogur búlgaro

Red fruit jelly with crispy biscuit, red berries and Bulgarian yogurt ice cream

Fruta de temporada | *Seasonal Fruit*

9

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

IN COLLABORATION WITH:



SE

SANDBERG ESTATES




SPARKLING WINES

		 0,75	 1,5
Prosecco Cinzano	8	49	
Gramona Rosé	10	59	
Chandon Garden		75	

CHAMPAGNE BRUT

		 0,75	 1,5
François Secondé Grand Cru	16	95	220
Veuve Clicquot Brut		135	325
Ruinart Blanc de Blancs		240	590
Möet Grand Vintage		290	
Dom Perignon Vintage		345	990
Louis Roederer Cristal Brut		590	
Armand de Brignac Brut		690	

CHAMPAGNE ROSÉ

		 0,75	 1,5
François Secondé Rosé		100	270
Veuve Clicquot Brut Rosé		150	360
Ruinart Rosé		250	560
Dom Perignon Rosé		980	
Armand de Brignac Rosé		725	

ON ICE





		 0,75	 1,5
Veuve Clicquot Rich		155	345
Veuve Clicquot Rich Rosé		195	
Möet Ice 3L		1190	

LARGE FORMATS




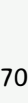
Veuve Clicquot Brut 3L.	970
Laurent Perrier Rosé 3L.	1200
Veuve Clicquot 6L.	2300
Dom Perignon 3L.	4950
Dom Perignon 6L.	12000

IN COLLABORATION WITH:

ROSÉ WINES

		 0,75	 1,5	 3
UM Rosé Rioja · Garnacha	6	29		
Ribas Mallorca · Mantonegro		38	81	
Binigrau Mallorca · Mantonegro y Merlot		38		
El Grifo Lanzarote · Listán Negro		42		
Vacheron Sancerre · Pinot Noir		69		

CÔTES DE PROVENCE

		 0,75	 1,5	 3
La Mulé Rosé Garnacha y Syrah	7,5	44	79	170
Magali Garnacha, Syrah y Cabernet		46	90	
Aix Rosé Garnacha, Syrah y Cabernet		48	92	220
Whispering Angel Garnacha, Rolle y Cinsault		69	148	390
Rock Angel Garnacha Blend		90		
Domanies Ott Garnacha, Cinsault y Syrah		90	225	695
Château Garrus Grenache Noir y Rolle		260		

LARGE FORMATS ROSÉ

La Mulé Rosé 6L	490
Whispering Angel 6L	690
Whispering Angel 9L	1250

WHITE WINES

UM White 
Rioja · Sauvignon

 6  29

Nogara 
Rueda · Verdejo Lías

33

Petit Caus 
Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc

33

Atlan & Artisan 
Mosel · Riesling


38

Moulin de Gassac 
Francia · Chardonnay

7,5 38

Cecchetto 
Delle Venezie · Pinot Grigio

39

Errazuriz 
Chile · Sauvignon Blanc


39

La Ola  
Rias Baixas · Albariño

42

Cloudy Bay 
New Zealand · Sauvignon Blanc


59

Cloudy Bay Magnum 
New Zealand · Sauvignon Blanc


119

Vacheron 
Sancerre · Sauvignon Blanc

59

La Calma 
Penedés · Chenin Blanc


67

William Fevre  
Chablis 1er Cru · Chardonnay

 105 

Remelluri 
Rioja · Garnacha, Sauvignon y Viognier

126

O Chao 
Valdeorras · Godello

130

Charlemagne  
Borgogne GR GRU · Chardonnay

340

MALLORCA

A Punt Eco  
Prensal y Riesling

38

Ribas  
Prensal Blanc y Viognier

39

Sa Cussa Antònia 
Macabeu y Prensal



42

Nounat 
Chardonnay



46

Sa Fita  
Chardonnay, Prensal y Muscat

48

Torre des Canonge  
Giró Blanc

58

Chardonnay Roure Magnum  
Chardonnay

109

IN COLLABORATION WITH:

SE

SANDBERG ESTATES



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body



Full body

RED WINES



UM Red  
Rioja · Tempranillo



6



29

Errazuriz  
Chile · Carmenera

33

La fuente  
Navarra · Tempranillo

34

Mr No Sulfites 
Natural Wine Beaujolais · Gamay

36

La Sendal  
Montsant · Garnacha y Syrah

39

Pétalos del Bierzo  
Bierzo · Mencía

39

Terraza de los Andes  
Argentina · Malbec

42

El Enemigo  
Argentina · Cabernet Franc


56

Antonin Guyon  
Bourgogne · Pinot Noir

58



Les Bruyers  
Ródano · Syrah

58



Carmelo Rodero RSV 
Ribera del Duero · Tinta del país

62



Mauro Magnum  
Castilla y León · Tempranillo



149

Barolo Manzone Riserva  
Italia · Nebiolo

175

Trasnocho  
Rioja · Tempranillo

195

Flor de Pingus  
Ribera del Duero · Tempranillo

255

Valbuena 5º Año  
Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot

285

Chateau La Fleur Pétrus  
Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot

595

MALLORCA

Mortitx 
Merlot, Cabernet y Syrah

36

12 Volts  
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Syrah

48

Golós  
Callet, Manto Negro y Fogoneu

52

4 kilos  
Callet

79

IN COLLABORATION WITH:

SE

SANDBERG ESTATES



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body




Medium body



Full body

VODKA

		
SKYY	9	125
Grey Goose - Belvedere - Beluga	10	190
Grey Goose Magnum 1,75 L		470
Grey Goose 3 L.		780

GIN

Tanqueray - Seagram's	9	125
Bombay Sapphire - Tanqueray Ten - Hendrick's	10	160
Gin Mare - Brockmans - G'vine	11	180
Monkey 47	13	180

RUM

Bacardi - Santa Teresa	9	125
Havana 7 - Diplomático	10	160
Zacapa 23 - Millonario 10 - Bumbu	12	200
Millonario XO	23	245

WHISKEY

Johnnie Walker Red	9	125
Johnnie Walker Black - Jack Daniel's	10	160
The Glenrothes - Glemorangie	11	170
Macallan Amber - Ardbeg	14	230
Hibiki Harmony	23	290
Johnnie Walker Blue Label	35	495

TEQUILA

Herradura Silver	9	130
Herradura Reposado	10	150
Patrón Silver	11	160
Patrón Reposado	12	180
Patrón Café	10	150
Mezcal Ojo de Tigre	9	130
Mezcal Montelobos	10	150
Volcán Blanco	11	160
Volcán Añejo Cristalino	14	200

IN COLLABORATION WITH:

SE

SANDBERG ESTATES

APERITIFS AND LIQUORS

7

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

BRANDY

Cardenal Mendoza	8
Suau 15	9
Suau 25 - Hennessy V.S	16

BEERS

Alhambra Draft 45 cl.	6
Alhambra Reserva	6
Negra Modelo	7
Coronita	8
Alhambra Sin	6

WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water 0,75 L.	4
Soft drinks & juices	4
Premium Tonic	4,5
Red Bull	4,5
Kombucha	5,5

COFFEE & TEA

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

LONG DRINK

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