

A todos nos enseñaron que somos capaces de distinguir 4 sabores: dulce, salado, ácido y amargo. Pero existe un quinto sabor, UMAMI.

La palabra UMAMI proviene del idioma japonés (うま味) y significa "sabor agradable, sabroso" y proviene de la combinación de los términos umai (うまい) "delicioso" y mi (味) "sabor".

UMAMI es un sabor sutil, pero de regusto prolongado y difícil de describir. Induce la salivación y una sensación aterciopelada en la lengua que estimula la garganta, el paladar y la parte posterior de la boca.

Por sí mismo, UMAMI no es sabroso, pero realza el sabor agradable de una gran cantidad de alimentos.

Everybody knows that we are able to recognize 4 flavours: sweet, salty, acid and bitter. But there is also a fifth flavour, UMAMI.

The word UMAMI comes from the japanese language (うま味) and means "pleasant flavour, tasty". It originates from the combination of the terms umai (うまい) "delicious" and mi (味) "flavour".

UMAMI is a gentle long-lasting flavour difficult to describe. It induces a mouth-watering and a velvety sensation on the tongue which stimulates the throat, the palate and the reverse side of the mouth.

On it's own, UMAMI is not tasty, but increases the pleasant flavour of most of the food we consume.

Precios en €, IVA incluido / Prices in €, VAT included

Reglamento (UE) 1169/2011.
UMAMI Group tiene información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias de todos nuestro productos. Por favor solicita nuestra carta de alérgenos.

Regulation (EU) 1169/2011.
UM The Beach House has information available regarding allergies and food intolerances of all our elaborations. Please request our allergen menu.

Low Proof Drinks

Lillet Cup	11
◦ Lillet Blanc, tónica de frutos rojos & celery bitter	
◦ <i>Lillet Blanc, red fruit tonic & celery bitter</i>	
Aperol Sunrise	10
◦ Aperol, Chartreuse & zumo de pomelo	
◦ <i>Aperol, Chartreuse & grapefruit juice</i>	
Umami Mary	10
◦ Fino, zumo de tomate sazonado & sal de algas	
◦ <i>Fino sherry, seasoned tomato juice & seaweed salt</i>	

Cava

Ars Collecta	9	49
---------------------	---	----

Champagne

Möet & Chandon Brut 20cl	26
Möet & Chandon Brut Rosé 20cl	30
Veuve Clicquot Brut	105
Veuve Clicquot Brut Rosé	115
Ruinart Blanc de Blancs	175
Laurent Perrier Rosé	195
Dom Perignon Vintage 2008	230
Dom Perignon Vintage Magnum	950
Veuve Clicquot Brut Magnum	260
Veuve Clicquot Brut 3L	970

Champagne on Ice

Veuve Clicquot Rich	130
Veuve Clicquot Rich Rosé	150
Veuve Clicquot Rich Magnum	275

Social

Cold Mezzé	26
◦ Selección de entrantes árabes con pan de pita para dippear	
◦ <i>Mixed middle east appetizers with pita bread</i>	
Marcao de Atún	20
◦ Tataki de atún rojo con salmorejo rabioso de kimchi	
◦ <i>Red Tuna tataki with "kimchi salmorejo"</i>	
Ceviche	18
◦ De pescado blanco con tomate de ramallet, cítricos y alcaparras	
◦ <i>White fish ceviche with majorcan tomatoes, citrics and capers</i>	
Bocata de calamares (2u.)	14
◦ Pan bao con puntillas crujientes, brotes tiernos y mayonesa ligera de tinta	
◦ <i>Bao bun with crispy baby squid, fresh buds and a light ink mayonnaise</i>	
Croquetas (6u.)	
◦ De choco en su tinta / <i>Cuttlefish cooked in its ink</i>	13
◦ De jamón ibérico / <i>Iberian ham</i>	13
Jamón Ibérico	25
◦ Cortado a mano con pan cristal y tomate	
◦ <i>Hand cut with crispy crust bread and tomato</i>	
Bresaola	16
◦ Con rúcula, escamas de parmesano y vinagreta cítrica	
◦ <i>With rocket salad, parmesan cheese and citric vinaigrette</i>	
Nuestras bravas	9
◦ Patatas baby con sobrasada de Mallorca picante y mayonesa casera con hierbas frescas	
◦ <i>Baby potatoes with our home-made mayonnaise and brava sauce</i>	

Aperitivo 2€ por persona · Appetizer 2€ per person

Social

Lagrimas de pollo 14

- ◉ Con mayonesa japonesa
- ◉ *Deep fried chicken bites with japanese mayo*

Chipirones 14

- ◉ Fritos a la andaluza
- ◉ *Battered deep fried baby squids*

Calientes a la sartén

Arroz de vieiras (min 2 pax) 22 p.p.

- ◉ Con alcachofas y jamón
- ◉ *Scallops rice with artichokes and ham*

Arroz negro (min 2 pax) 19 p.p.

- ◉ Seco de sepia con puntillitas fritas y alioli de azafrán
- ◉ *Cuttlefish black rice with fried babysquids and saffron alioli*

Arroz de carrillera (min 2 pax) 22 p.p.

- ◉ Carrilleras de ternera y foie
- ◉ *Beef cheeks and foie rice*
- ▶ Pídelo meloso o seco / *Ask for it to be mellow or dry*

Pasta a la napolitana 16

- ◉ Pappardelle con salsa de tomate y albahaca
- ◉ *Pappardelle with a tomato sauce and basil*

Pappardelle 25

- ◉ Con bogavante y salsa de azafrán
- ◉ *With lobster and saffron sauce*

Ensaladas

Aguacate & Boniato

16

- 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*

Ensalada de quinoa

16

- Calamares salteados con aceite de hierbas, quinoa blanca y roja, piñones, pasas, coco, chili, albahaca fresca y vinagreta de cítricos
- *Calamari with green oil, white and red quinoa, pine nut, raisin, coconut, chili, fresh basil and citrus vinaigrette*
- ▶ Opción vegana? ¡Pídelo sin calamar! / *Are you vegan? Order it without calamari!*

Buddha Bowl

16

- 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*

UM es Umami

13

- Ensalada de tomates de temporada con almendras tostadas y cebolla encurtida
- *Seasonal tomato salad with toasted almonds and pickled onion*

Caesar Salad

17

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

Mains

► Todos nuestros pescados son nacionales y las carnes rojas maduradas

► *All our fish are national and our red meats are matured*

Lubina braseada 24

- ◉ Asada sobre salsa de ajos asados y ensalada de algas
- ◉ *Grilled seabass with roasted garlic sauce and seaweed salad*

Corvina a la mallorquina 25

- ◉ Con crema de espinacas, acompañada de tomatitos, pasas y piñones
- ◉ *Croaker, spinach cream, tomatoes, pine nuts and raisins*

Gamba roja 28,5

- ◉ A la plancha con salsa verde
- ◉ *Grilled red prawns with a garlic-parsley oil*

Yassa au Poulet 21

- ◉ Pollo marinado en especias, cebolla confitada y trigo tierno con maíz y guisantes
- ◉ *Chicken marinated in spices, confited onions and tender wheat with corn and peas*

Pechuga 19

- ◉ De pollo campero al grill sobre trigo tierno y salsa chimichurri
- ◉ *Grilled free range chicken breast, tender wheat and chimichurri sauce*

Umami Burger 19

- ◉ De ternera con bacon crujiente, queso cheddar, pepino encurtido, lechuga, mayonesa de mostaza y patatas fritas
- ◉ *Veal burger with crunchy bacon, cheddar cheese, pickled cucumber, lettuce*

Mains

Solomillo 200gr 28

- ◉ Ternera nacional con crema de rábano picante y patata baby
- ◉ *Beef tenderloin with a 'horseradish' cream and baby potato*

Entrecôte 300gr 29

- ◉ De ternera con patatas baby y salsa chimichurri
- ◉ *Grilled beef with baby potatoes and chimichurri sauce*

Sides

Patata baby 7

- ◉ Patatas primor asadas con hierbas
- ◉ *Baked baby potato with herbs*

Boniato 8

- ◉ Gajos de boniato asado con hierbas
- ◉ *Baked sweet potato with herbs*

Parrillada de verduras / *Mixed vegetable grill* (2 pax) 12

Patatas fritas 7

Sweet dreams

Sweet Maria	9
<ul style="list-style-type: none">◦ Fresa, kiwi, plátano, chocolate blanco gratinado y helado de vainilla◦ <i>Strawberry, kiwi, banana, white chocolate gratin and vanilla ice-cream</i>	
Pavlova	9,5
<ul style="list-style-type: none">◦ Merengue seco sobre crema de frambuesas, fresas encurtidas y sablét cítrico◦ <i>Dry meringue over a raspberry cream, pickled strawberries and citrus sablét</i>	
Chocolate	9
<ul style="list-style-type: none">◦ Brownie de chocolate negro con nueces, crema de yogur y helado de vainilla◦ <i>Dark chocolate brownie with walnuts, yoghurt and vanilla ice-cream</i>	
Crema catalana	8
<ul style="list-style-type: none">◦ Con huevos camperos y helado de caramelo◦ <i>Home made, free range eggs and caramel ice-cream</i>	
Fruta fresca	7
<ul style="list-style-type: none">◦ Dados de fruta fresca de temporada◦ <i>Cubes of seasonal fresh fruit</i>	
Helados y sorbetes / Ice-cream and sorbet	3 / u.

White Wine

Umami Blanc Bierzo Godello & Doña Blanca <ul style="list-style-type: none">◉ Fresco, notas de frutas y flores, mineral◉ <i>Fresh, hints of fruits and flowers, mineral</i>	5	24
Bardos Rueda Verdejo <ul style="list-style-type: none">◉ Aromas frutales y cítricos, buena acidez◉ <i>Fruit and citrus notes, good acidity</i>		26
El Rincón by Nekeas - Navarra Chardonnay <ul style="list-style-type: none">◉ Seco, frutas tropicales, recuerdos de bodega◉ <i>Dry, tropical fruits, reminder of its time in barrel</i>		29
Montenovo Valdeorras Godello <ul style="list-style-type: none">◉ Flores y frutas blancas, notas herbáceas◉ <i>White flowers and fruits, herbal notes</i>		34
Pazo de Seoane Rias Baixas Albariño <ul style="list-style-type: none">◉ Notas de manzana y pera, aromático◉ <i>Notes of apple and pear, high aromatic</i>		38
Fenomenal Rueda Sauvignon Blanc <ul style="list-style-type: none">◉ Fresco y aromático, frutas tropicales y notas cítricas◉ <i>Fresh and aromatic, tropical fruits and citrus notes</i>		38
Botani by Jorge Ordoñez - Sierras de Málaga Moscatel de Alejandría <ul style="list-style-type: none">◉ Fruta madura, notas de jazmín◉ <i>Ripe fruits, jazmin notes</i>		39
Sa Fita Mallorca Chardonnay, Moscatel & Prensal <ul style="list-style-type: none">◉ Seco y fresco, paladar limpio y floral◉ <i>Dry and fresh, clean and flowerful taste</i>		41
La Violette by J.L. Colombo - Pays d'oc Viognier <ul style="list-style-type: none">◉ Crianza sobre lías, notas de flor de acacia y melocotón◉ <i>Aged on lees, acacia flower and yellow peach notes</i>		43
Torre des Canonge by Toni Gelabert - Mallorca Giró Blanc <ul style="list-style-type: none">◉ Complejo, aromas de madre selva y mango. Bodega◉ <i>Complex, honeysuckle and mango aromas. Oaked</i>		53
Chardonnay Roure Magnum by Toni Gelabert - Mallorca Chardonnay <ul style="list-style-type: none">◉ Crianza sobre lías, notas cremosas y de frutas tropicales◉ <i>Aged on lees, tropical fruits & creamy notes</i>		130

Rosé Wine

Umami Rosé Bierzo Mencía <ul style="list-style-type: none">◉ Rosa pálido. Notas de flores silvestres y frutos rojos◉ <i>Blush. Reminder of wild flowers and red fruits</i>	5	24
Larrosa Rioja Garnacha <ul style="list-style-type: none">◉ Aromas de manzana y pera. Buena acidez◉ <i>Apple and pear aromas. Good acidity</i>		28
Le Saint André Côtés de Provence Syrah, Cinsault, Garnacha & otras <ul style="list-style-type: none">◉ Mineral. Notas de fresa y rosa◉ <i>Mineral. Strawberry and rose notes</i>		34
Le Saint André Magnum		65
Aix Rosé Côtés de Provence Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha & otras <ul style="list-style-type: none">◉ Complejo, intenso y afrutado◉ <i>Complex, powerful and fruity</i>		39
Whispering Angel Côtés de Provence Garnacha, Rolle & Cinsault <ul style="list-style-type: none">◉ Fresco. Notas de frutas rojas y melocotón blanco◉ <i>Fresh. Red fruits & white peach notes</i>		68
Domaines Ott Côtés de Provence Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah & otras <ul style="list-style-type: none">◉ Seco y complejo. Frutas maduras y notas cítricas◉ <i>Dry & complex. Ripe fruits & citrus notes</i>		90

Red Wine

Umami Rouge Bierzo Mencía <ul style="list-style-type: none">◉ Joven. Frutos negros y notas balsámicas◉ Young. Black fruits and balsamic hints	5	24
La Fuente Navarra Cabernet Sauvignon, Tempranillo & Merlot <ul style="list-style-type: none">◉ Fruta madura, higos y chocolate◉ Ripe fruit, figs and chocolate		26
Finca San Martín Rioja Tempranillo <ul style="list-style-type: none">◉ Frutos rojos, regaliz y especias◉ Red fruits, licorice and spicy notes		29
Projecte Terra Mallorca Callet <ul style="list-style-type: none">◉ Joven. Afrutado y limpio. Buena acidez◉ Young. Fruity and clean. Good acidity		37
Els Pics Priorat Syrah, Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon <ul style="list-style-type: none">◉ Con cuerpo. Aromas de ciruela y café◉ Full bodied. Plum and coffee aromas		41
El Nómada Rioja Tempranillo & Graciano <ul style="list-style-type: none">◉ Elegante. Fruta negra, chocolate y pimienta◉ Elegant. Black fruits, chocolate and black pepper		42
Golós by Miquel Gelabert - Mallorca Mantonegro, Callet, Fogoneu & otras <ul style="list-style-type: none">◉ Complejo. Fruta madura, eucalipto y violetas◉ Complex. Ripe fruits, eucalyptus and violets		49
Carmelo Rodero Reserva Ribera del Duero Tinta del País <ul style="list-style-type: none">◉ Con cuerpo. Frutas maduras, vainilla y canela◉ Full bodied. Ripe fruits, vanilla and cinnamon		53

Water & Soft Drinks

Freshly Made Water Still/sparkling 0,75 lts	3,5
Soft drinks & juices	4
Premium Tonic	4,5
Ginger Beer	4,5
Red Bull	4,5

Beer

Estrella Damm Draft 33 cl.	4
Estrella Damm Draft 42 cl.	5
Estrella Damm Bottle	4,5
Coronita	6
Rosa Blanca Mallorca	5
Free Damm	4
Erdinger Weissbier	5

Coffee & Tea

Short	3
Large	4
Tea	4