

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.

🍴 Panadería

Selección de panes / *Bread selection*

- Pan de multicereales / *Multigrain bread*
- Pan bio / *Organic bread*
- Pan de oliva negra / *Black olive bread*
- Pan de nueces / *Walnut bread*
- Bretzel
- Laugen

Pan sin gluten / *Gluten free bread*

- Al pedido / *Upon request*

Bollería de la casa / *Homemade pastries*

- Ensaimadas
- Croissants
- Pan cakes
- Muffins

🍴 Colmado

Encurtidos caseros / *Homemade pickles*

- Aceitunas mallorquinas / *Mallorcan olives*
- Guindillas encurtidas / *Pickled chillies*
- Cebolla roja encurtida / *Pickled red onion*
- Pepino encurtido / *Pickled cucumber*

Aceites y salsas / *Oils and spreads*

- Aceite de oliva virgen extra / *Extra virgin olive oil*
- Vinagre de Jerez / *Sherry vinegar*
- Vinagre de Módena / *Modena vinegar*
- Vinagretas de la casa (mostaza y miel, cítricos)
House vinaigrettes (mustard and honey, citrus fruits)
- Mermeladas de Mallorca (naranja, higos, ...)
Homemade Mallorcan jams (orange, fig, ...)
- Mermelada frutos del bosque / *Mixed berry jam*
- Sirope de arce / *Maple syrup*
- Miel / *Honey*
- Chocolate

Embutidos y lácteos / *Cold cuts & Dairy*

- Jamón ibérico, fiambre de pavo, salmón ahumado, salami, lomo de cerdo, bresaola
Iberico ham, turkey breast, smoked salmon, salami, pork loin, bresaola
- Queso Gorgonzola, queso mahonés semi-curado, Red Leicester, Camembert, Mozzarella bocconcino, queso Parmesano
Gorgonzola cheese, semi-cured Mahon cheese, Red Leicester, Camembert, Bocconcino mozzarella, Parmesan cheese
- Queso cremoso a las hierbas, mantequilla
Fine herbs cream cheese, butter
- Yogur griego y yogur de frutas
Greek yogurt and fruit yogurt

🍴 Ensaladas

- Espinaca fresca, lechuga variada, tomate, tomate de ramallet, aguacate, boniato asado, quinoa, trigo, tofu
Fresh spinach, mixed leaves, tomato, 'Ramallet' tomato, avocado, roasted sweet potato, quinoa, wheat, tofu

🍴 Buffet caliente

- Carne asada con su salsa (Cambia según la semana – picanha, pollo, pato, roastbeef)
Roasted meat of the week cooked au Jus (Varies from week to week - picanha, chicken, duck, roastbeef)
- Pescado al horno (Cambia según la semana – lubina, corvina, salmón, bacalao)
Baked fish (Varies from week to week - Sea bass, salmon, cod)
- Bacon crujiente y variedad de salchichas (Weisswurst con mostaza dulce, chistorra, bratwurst, chorizo criollo – Cambia según la semana)
Crispy bacon and variety of sausages (Weisswurst with sweet mustard, chistorra, bratwurst, creole chorizo – Varies from week to week)

Brunch Menu 49 €

- ◉ Beans / *Beans*
- ◉ Arroz blanco al vapor / *Steamed white rice*
- ◉ Patata baby asada / *Roasted baby potato*
- ◉ Penne Rigate
- ◉ Salsa de Tomate / *Tomato sauce*

🍷 **Mariscos**

- ◉ Langostinos / *Prawns*
- ◉ Mejillones al Bloody Mary / *Bloody Mary mussels*
- ◉ Ensalada de marisco / *Seafood salad*
- ◉ Ostras / *Oysters*

🍰 **Zona dulce**

- ◉ Tartas variadas (Cambia según la semana)
Variety of cakes (Varies from week to week)
- ◉ Fruta fresca de temporada / *Fresh seasonal fruit*
- ◉ Ensalada de fruta / *Fruit salad*

🍳 **Carta de huevos / Egg Menu**

Huevos / Eggs

Como más te gusten (2ud) con una tostada

Two organic eggs cooked any style served on toast

- ◉ Fritos / *Fried*
- ◉ Revueltos / *Scrambled*
- ◉ Omelette / *Omlette*

- ◉ Cebolleta / *Spring onion*
- ◉ Setas de temporada / *Seasonal mushrooms*
- ◉ Queso Cheddar / *Cheddar cheese*
- ◉ Queso Parmesano / *Parmesan cheese*
- ◉ Rúcula / *Ruccula*
- ◉ Jamón ibérico / *Iberico ham*
- ◉ Bacon / *Bacon*
- ◉ Aguacate / *Avocado*
- ◉ Salmón ahumado / *Smoked salmon*
- ◉ Hummus clásico / *Hummus*
- ◉ Pan multicereales / *Multigrain bread*
- ◉ Pan de Oliva negra / *Black olive bread*

Huevos poché / Poached eggs

- ◉ Servido sobre una tostada con rúcula y salsa holandesa
Served on toast with Ruccula and Hollandaise sauc

🍷 **Oferta bebidas / Beverage Package**

De 11 a 14 hs ilimitado

Unlimited from 11 a.m. to 2 p.m

- ◉ Café / *Coffee*
- ◉ Infusiones / *Infusions*
- ◉ Zumos / *Juices*
- ◉ Zumo natural de naranja / *Fresh orange juice*
- ◉ Cava
- ◉ Smoothies

El resto de bebidas a la carta

Any other beverage will be charged

Brunch Menu 49 €
