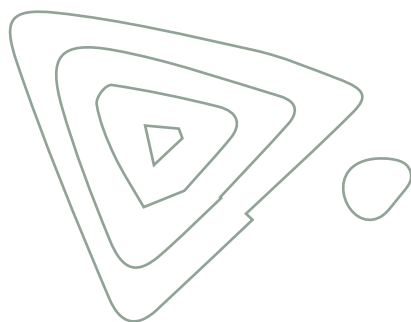


UM BEACH HOUSE

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.

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.

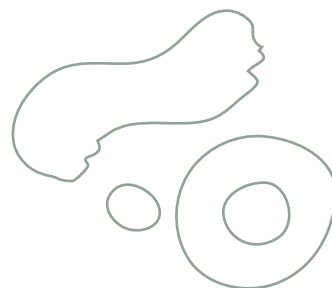


THE BUNCH

Kate Moss	17
Limoncello, champagne, fruta de la pasión, vodka Finlandia y vainilla <i>Limoncello, champagne, passion fruit Finlandia vodka and vanilla</i>	
Singapore Sour	15
Aperol, frambuesas, dry gin, zumo de limón y pomelo <i>Aperol, raspberries, dry gin, lemon juice and grapefruit</i>	
Mala Vida	15
Mezcal, tequila, miel de jengibre, Chartreuse, pepino y limón <i>Mezcal, tequila, ginger honey, Chartreuse, cucumber and lemon</i>	
Lost in translation	15
Ron, fruta de la pasión, cava rosado y Creole bitter <i>Rum, passion fruit, rosé cava and Creole bitter</i>	
Buena Onda	15
Mango, piña, ron especiado, vainilla, Jack Daniels, Passoa y lima <i>Mango, pineapple, spiced rum, vanilla, Jack Daniels, Passoa and lime</i>	
Los Mareados	15
Tequila Herradura, licor de moras, lima y ginger beer <i>Herradura tequila, blackberry liqueur, lime and ginger beer</i>	

FRESHLY MADE 13

Adiós Ayer
Zumo de naranja, fresa, vainilla y hierbabuena <i>Fresh orange juice, strawberries, vanilla and mint</i>
Paradise Frozen
Fruta de la pasión, mango, banana y piña <i>Passion fruit, mango, banana and pineapple</i>
Whispering Wind
Soda, miel de jengibre, pepino, hierbabuena y lima <i>Soda, ginger honey, cucumber, mint and lime</i>



FROZEN

Summer Daiquiri	16
Ron, lima y azúcar (con fresa, mango o fruta de la pasión) <i>Rum, lime and sugar (with strawberry, mango or passion fruit)</i>	
Summer Daiquiri Jug	80
Summer Champagne	180
Coffee Break	15
Baileys, Kahlúa y café <i>Baileys, Kahlúa and coffee</i>	
Guatequero	15
Tequila, licor de moras y limón <i>Tequila, blackberries liquor and lemon</i>	


CLASSICS 15


Aperol Spritz
Espresso Martini
Hugo
Margarita
Mojito
Moscow Mule
Piña Colada
Whiskey Sour





IN COLLABORATION WITH:


SOCIAL

Tabla de marisco  260
 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


Variado de moluscos  28
 Mejillones, almejas, zamburiñas y navajas
Mussels, clams, scallops and razor clams

Ostras | 2ud.  16
 Tradicionales servidas con caviar de tomate y cítricos
Traditional oysters served with tomato caviar and citrus

Ceviche de pez limón  22
 Con ají amarillo y maíz blanco crujiente
Fish ceviche with yellow chili and crispy white corn

Tartar salmón y atún  28
 Con mango, pepino y tomate
Salmon and tuna tartare with mango, cucumber and tomato

Croquetas de gambas al ajillo  18
Garlic prawn croquettes

Flor de calabacín  22
 Rellena de cangrejo y queso crema, en tempura con miel de hierba buena y aceite de sésamo
Zucchini flower stuffed with crab and cream cheese, in tempura with mint honey and sesame oil

Steak tartar  24


Con pan Carasau y mayonesa chipotle
Steak tartare with Carasau bread and chipotle mayonnaise

Jamón Ibérico  32

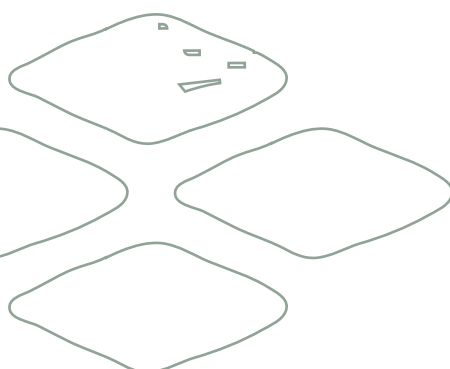
Al corte con pan cristal y tomate
Hand cut Iberian ham with glass bread and tomato

Patatas bravas  14

Con allioli y salsa brava
Diced potatoes with 'allioli' and 'brava' sauce

Tartar de verduras de temporada  16

Con crema de apio, manzana verde, vinagreta de aceitunas, tomillo y jengibre encurtido
Seasonal vegetable tartar with celery cream, green apple, olive vinaigrette, thyme and pickled ginger



IN COLLABORATION WITH:



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

ENSALADAS

- Aguacate y boniato**  21

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
- Buddha bowl con salmón marinado**  21


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
- Ensalada César**  21


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**  21


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



PASTAS Y ARROCES

- Canelón de carrillera**  28

Servido con parmentier trufada, manzana caramelizada y reducción de carrillera
Braised Iberian pork cheek cannelloni served with truffled parmentier, caramelized apple, and cheek reduction.
- Risotto de funghi**  25

Enriquecido con puerro, shimeji, shiitake y un concentrado cremoso de boletus
Funghi Risotto, enriched with leek, shimeji, shiitake and a luscious porcini cream reduction
- Penne a la amatriciana**  22
























Penne salteado con salsa amatriciana con su guanciale un toque picante y crujiente de albahaca
Penne pasta sautéed with amatriciana sauce, topped with crispy and spicy guanciale and a touch of basil

IN COLLABORATION WITH:







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

PESCADO

<p>Cigalas a la plancha   </p> <p>Con salsa de vino fino, salteado al ajillo <i>Grilled scampi with 'fino' wine sauce, sautéed with garlic</i></p>	P.S.M.
<p>Bacalao a baja temperatura     </p> <p>Con crema de guisantes, alioli, lima y miel <i>Sous vide cod with mushy peas, 'alioli', honey and lime</i></p>	29
<p>Bogavante o langosta   </p> <p>Guarnición a elegir: patatú al romero, patata panadera o verduras Josper <i>Grilled Lobster or grilled crayfish</i> <i>Choose your side dish: rosemary potato, baker potato or grilled vegetables</i></p>	P.S.M.
<p>Lubina a la sal   </p> <p>Guarnición a elegir: patatú al romero, patata panadera o verduras Josper <i>Sea bass baked in salt crust.</i> <i>Choose your side dish: rosemary potato, baker potato or grilled vegetables</i></p>	60
<p>Rodaballo al Josper   </p> <p>Guarnición a elegir: patatú al romero, patata panadera o verduras Josper <i>Turbot cooked in a Josper grill.</i> <i>Choose your side dish: rosemary potato, baker potato or grilled vegetables</i></p>	70
<p>Gallo de San Pedro   </p> <p>Frito con cebolla crujiente y alioli de ajo negro <i>Fried John Dory fish with crispy onion and black garlic aioli</i></p>	70
<p>Parrilla de pescado MIN 2P   </p> <p><i>Grilled fish platter MIN 2P</i></p>	32 p.p.

CARNES

<p>Chuletón de ternera madurado 30 días <i>30-day dry-aged beef ribeye steak</i></p>	78 / kg
<p>Tomahawk min 2 p.p.</p>	88 / kg
<p>Chateaubriand min 2 p.p.  </p>	34 p.p.
<p>Solomillo 200gr. Lingote de patata y verdura baby <i>With potato brick and baby vegetables</i></p>	34
<p>Jarrete de cordero  </p> <p>Acompañado de una vichyssoise caliente y una reducción de chalotas al vino tinto <i>Braised lamb shank accompanied by a hot vichyssoise and a red wine reduction with shallots</i></p>	29

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

SWISS
YACHTING



SIDES

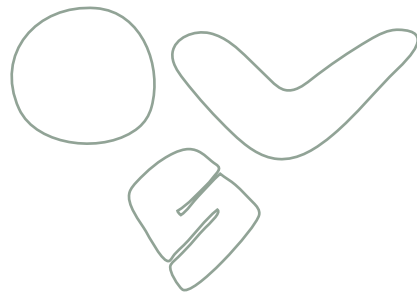
Boniato Frito | *Fried sweet potato* 🌱 🥬 9

Patatas fritas | *Fries* 🌱 🥬 9

Patata al romero 🌿
Rosemary potato 9

Verduras al Jospier 🌱 🥬
Grilled vegetables on the Jospier 9

Cesta de pan | *Bread basket* 🌱 🥬 6



POSTRES

Muerte por chocolate 🍷 🌱 🥬 🍷 11

Cremoso de chocolate, con arena de chocolate blanco y macarons.
Servido con helado de chocolate y 'crumble'
Death by Chocolate with creamy chocolate, white chocolate sand and macarons. Served with chocolate ice-cream and crumble

Lemon pie 🍷 🌱 🥬 🍷 11

Cremoso 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

Cremoso de chocolate blanco 🍷 🌱 11

Con helado de haba Tonka y fruta
White chocolate cream with Tonka bean ice-cream and fruit




Infusión de frutos rojos 🍷 🌱 🥬 🍷 11

Con helado de yogur búlgaro
Red fruit jelly with Bulgarian yogurt ice cream

Fruta de temporada | *Seasonal Fruit* 9

IN COLLABORATION WITH:

CHAMPAGNE BRUT

		 0,75	 1,5
Maurice Grumier Blanc de Noirs	17	95	
Veuve Clicquot Brut		140	325
Ruinart Blanc de Blancs		270	590
Dom Perignon Vintage		520	1400
Louis Roederer Cristal Brut		650	1800
Ace of Spades Brut		690	

CHAMPAGNE ROSÉ

Maurice Grumier Rosé		100	
Veuve Clicquot Brut Rosé		170	420
Ruinart Rosé		280	
Dom Perignon Rosé		900	
Ace of Spades Rosé		980	
Laurent Perrier Rosé			650

ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon	15	85	
Möet Ice		175	380
Veuve Clicquot Rich		180	
Veuve Clicquot Rich Rosé		210	

IN COLLABORATION WITH:

SPARKLING WINES

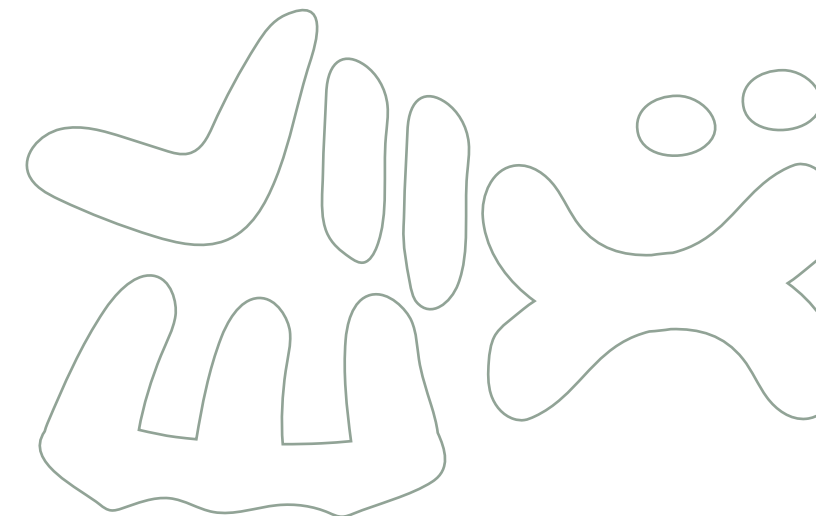
		 0,75
Prosecco Cinzano		46
Marta Rosé	9	54

MADE IN SPAIN

Sangría de cava <i>with passion fruit and mango</i>		49
Sangría de cava rosé <i>with berries</i>		58
Sangría Royal <i>with Champagne</i>		95

LARGE FORMATS

Veuve Clicquot Brut 3L.		1150
Moët Ice 3L.		1250
Veuve Clicquot 6L.		2400
Dom Perignon 3L.		5500
Dom Perignon 6L.		14500





ROSÉ WINES

UM Rosé

Rioja · Garnacha

Ribas

Mallorca · Mantonegro

Robiza

Jumilla · Sauvignon Blanc y Tempranillo

Vacheron

Sancerre · Pinot Noir

CÔTES DE PROVENCE

Le Versant

Garnacha

La Mulé Rosé

Garnacha y Syrah

Aix Rosé

Garnacha, Syrah y Cabernet

Whispering Angel

Garnacha, Rolle y Cinsault

Rock Angel

Garnacha Blend

Domanies Ott

Garnacha, Cinsault y Syrah

Étoile

Garnacha negra y Mourvèdre

Château Garrus

Garnacha Noir y Rolle























	0,75	1,5	3	6	9	
UM Rosé	6	31				
Ribas		45	90			
Robiza		65				
Vacheron		80				
Le Versant		42				
La Mulé Rosé	8	45	100	210	560	
Aix Rosé		55	120	280		
Whispering Angel		69	148	340	690	1400
Rock Angel		100				
Domanies Ott		110	240	590		
Étoile		280				
Château Garrus		290				













IN COLLABORATION WITH:



WHITE WINES

		
UM White 	6	31
Rioja · Viura		
Montespina 		33
Rueda · Verdejo		
Petit Caus 		36
Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc		
Atlan & Artisan 		37
Mosel · Riesling		
Taranis  		39
Rias Baixas · Albariño		
Fradei 		39
Italia · Pinot Grigio		
Le Versant 	8	42
Francia · Chardonnay		
Louis Latour Ardeche  		46
Borgoña · Chardonnay		
Louis Latour Magnum Ardeche  		95
Borgoña · Chardonnay		
Lugana  		52
Italia · Turbiana		
El Enemigo 		58
Argentina · Chardonnay		
Masson Blondelet 		69
Sancerre · Sauvignon		
Cloudy Bay 		74
New Zealand · Sauvignon Blanc		
Cloudy Bay Magnum 		160
New Zealand · Sauvignon Blanc		

IN COLLABORATION WITH:


		
William Fevre  		115
Chablis 1er Cru · Chardonnay		
Remelluri 		145
Rioja · Garnacha, Sauvignon y Viognier		
O Chao 		165
Valdeorras · Godello		
Baron de L  		275
Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc		
Charlemagne  		410
Borgogne GR GRU · Chardonnay		
Ornellaia  		780
Toscana · Sauvignon Blanc		

MALLORCA

A Punt Eco  		38
Prensal y Riesling		
Ribas  		43
Prensal Blanc y Viognier		
Sa Fita  		52
Chardonnay, Prensal y Muscat		
Nounat 		56
Chardonnay		
Torre des Canonge  		69
Giró Blanc		
Chardonnay Roure Magnum  		125
Chardonnay		



RED WINES

		
UM Red  	6	31
Rioja · Tempranillo		
La fuente  		34
Navarra · Tempranillo		
Tamiz Roble 		35
Ribera del Duero · Tempranillo		
Mr No Sulfites 		36
Natural Wine Beaujolais · Gamay		
Le Versant  		42
Francia · Cabernet Sauvignon		
Pétalos del Bierzo  		45
Bierzo · Mencía		
Terraza de los Andes  		45
Argentina · Malbec		
El Enemigo  		56
Argentina · Cabernet Franc		
Antonin Guyon  		62
Bourgogne · Pinot Noir		
Les Bruyers  		68
Ródano · Syrah		
Tr3smano  		75
Ribera del Duero · Tinta del país		
Tr3smano Magnum  		160
Ribera del Duero · Tinta del país		
Macán Clásico  		110
Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo		
Barolo Manzone Riserva  		175
Italia · Nebiolo		

IN COLLABORATION WITH:

		
Trasnocho  		195
Rioja · Tempranillo		
Flor de Pingus  		255
Ribera del Duero · Temprenillo		
Valbuena 5º Año  		320
Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot		
Chateau La Fleur Pétrus  		690
Francia · Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		
Sassicaia 2015  		780
Toscana · Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc		
Opus One 2017   		900
Napa Valley · Cabernet Sauvignon		
Haut Brion  		1960
Burdeos Grand Cru · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		
Pingus 2017   		2490
Ribera del Duero · Tinta Fina		
Mortitx  		38
Merlot, Cabernet y Syrah		
12 Volts  		48
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Syrah		
Golós  		52
Callet, Manto Negro y Fogoneu		
ÀN/2  		70
Callet		
Desconfío  		79
Mantonegro		

MALLORCA

GIN		
Tanqueray - Seagram's	9	150
Bombay Sapphire - Tanqueray Ten	10	175
Gin Mare - Brockmans - G'vine- Hendrick's	11	200
Monkey 47	13	220

RUM		
Bacardi - Santa Teresa	9	150
Havana 7 - Diplomático - Don Papa	10	180
Zacapa 23 - Millonario 15 - Bumbu	12	250
Millonario XO	23	300

WHISKEY		
Johnnie Walker Red	9	150
Johnnie Walker Black - Jack Daniel's	10	180
Gentleman Jack - Glemorangie - Woodford Reserve	11	200
Macallan Amber - Ardbeg	14	250
Hibiki Harmony	23	290
Johnnie Walker Blue Label	35	490

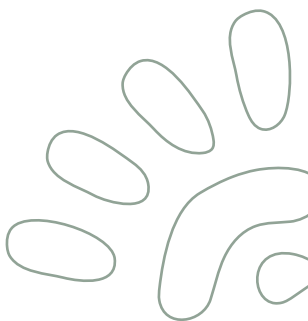
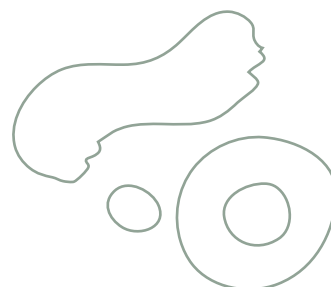
VODKA		
Finlandia	9	150
Grey Goose - Belvedere - Beluga	11	200
Belvedere 1,75L.		470

TEQUILA		
Mezcal Ojo de Tigre	9	150
Herradura Silver	9	150
Herradura Reposado	10	180
Volcán Blanco	11	200
Volcán Añejo Cristalino	14	250
Clase Azul Plata		350

BRANDY	
Cardenal Mendoza	8
Suau 15	9
Suau 25 - Hennessy V.S	16
Hennessy X.O	35

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

IN COLLABORATION WITH:



APERITIFS AND LIQUORS 7

Martini - Campari - Fernet Branca

Averna - Amaretto - Baileys

Pernod - Jägermeister - Hierbas

BEERS

Alhambra Draft 7

Alhambra Reserva 7

Coronita 8

Alhambra Sin 6

WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water 4

Soft drinks & juices 4,5

Schweppes premium 5

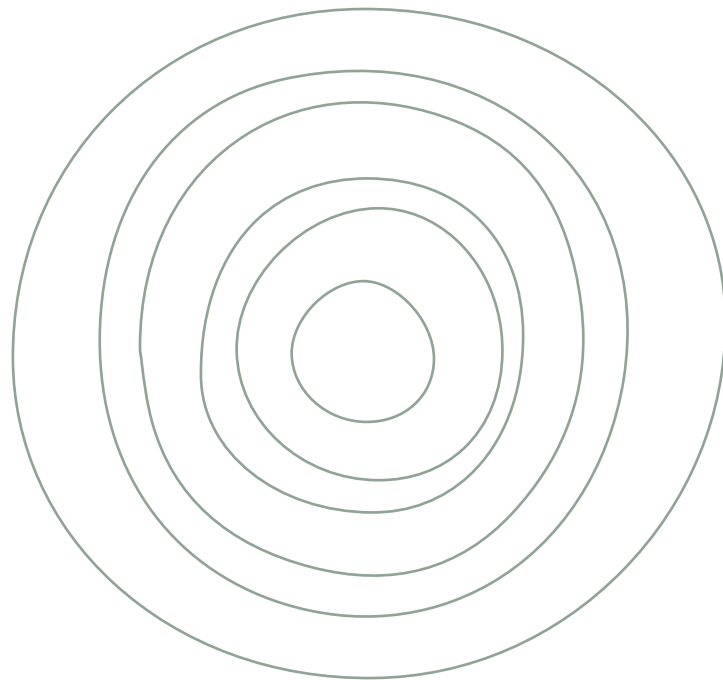
Red Bull 5

COFFEE & TEA

Short 3,2

Large 4,5

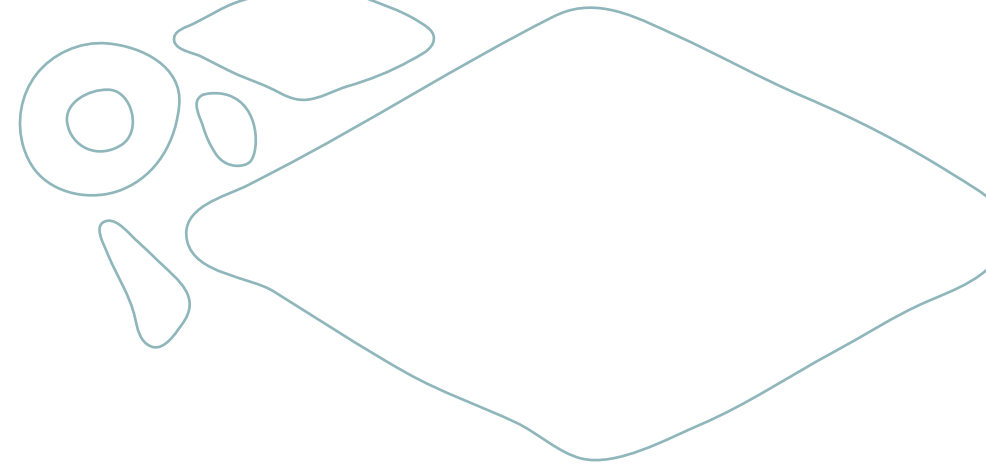
Tea 4



IN COLLABORATION WITH:



UM
CHAM
≡ BAO



Chambao is a secret paradise nestled amongst nature. Stimulated by the gentle breeze, swaying shade and murmuring of the waves, it provides an intimate atmosphere perfect for families to experience culinary Mediterranean delicacies, beach views and warm 'chiringuito' vibes during daylight hours.

UM Chambao es un paraíso secreto enclavado en medio de la naturaleza. Estimulado por la suave brisa, el balanceo de la sombra y el murmullo de las olas, proporciona un ambiente íntimo perfecto para que las familias disfruten de las delicias culinarias mediterráneas, las vistas a la playa y las cálidas vibraciones del 'chiringuito' durante el día.

