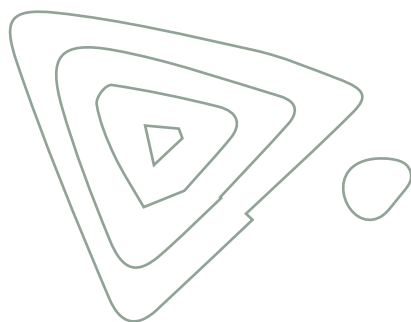


UM BEACH HOUSE

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.

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.

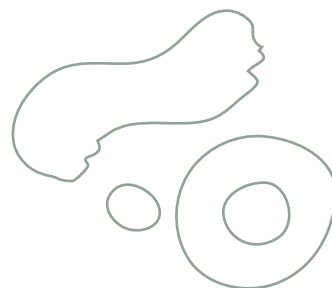


THE BUNCH



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

FRESHLY MADE 13

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



FROZEN

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

CLASSICS

Bloody Mary	15		
Espresso Martini	15		80
Margarita	15		80
Mojito	15		80
Moscow Mule	15		
Negroni	15		
Old Fashioned	15		
Piña Colada	15		80

SPRITZ

Aperol Spritz	14		80
Hugo	14		
Chandon Garden by Möt Chandon	12		



SOCIAL

Ostras

Tradicionales

Traditional oysters

Tataki de atún

Atún rojo con salmorejo picante y crema de aguacate especiada

Red Tuna tataki with spicy 'salmorejo' and avocado cream

Tiraditos de Hamachi

Hilos de patata, boniato y leche de tigre

Potato threads, sweet potato and 'leche de tigre'

Carpaccio de calabacín

Zucchini carpaccio

Tartar de tomates de temporada

Con aceite especiado y tapenade de aceitunas negras

Seasonal tomato tartar with spiced oil and black olive 'tapenade'

Jamón Ibérico

Al corte con pan cristal y tomate

Hand cut Iberian ham with glass bread and tomato

Huevos rotos

Con jamón Iberico y patata panadera

Broken Eggs with Iberian ham and baked potato

Croquetas caseras

De jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Calamar frito

Con allioli de pimientos de piquillo

Fried calamari with 'piquillo' pepper 'allioli'

Patatas bravas

Dados de patata con allioli y salsa brava

Baby potatoes with 'allioli' and 'brava' sauce

ENSALADAS

Aguacate y boniato

Boniatito 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

Arroz de sushi, tofu, espinacas, brócoli, aguacate, edamame y salsa de sésamo

Marinated salmon, sushi rice, tofu, spinach, broccoli, avocado, edamame and sesame dressing

Ensalada César

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

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



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuets
Peanuts



Lácteo
Dairy



Cerdo
Pork



Gelatina
Agar



Altramucos
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard




Sulfitos
Sulphites



Levadura
Brewer's yeast











CARNES

Chuletón de ternera madurado 30 días <i>Ribeye steak matured 30 days</i>	78 / kg
Chateaubriand min 2 p.p.	34 p.p.
Solomillo 200gr. 	34
Ternera Angus con crema de boniato y verduras baby <i>Angus sirloin steak with sweet potato cream and baby vegetables</i>	
Pollo al limón	26
Pollo de nuestra tierra a la brasa con cítricos km 0 y patata asada <i>Chicken with citrus fruits km 0 and roasted potato</i>	

PESCADO

Pargo  	27
Con verduras baby, graten de mayonesa de Sriracha y piñones <i>With baby vegetables, Sriracha mayonnaise gratin and pine nuts</i>	
Lubina asada  	60kg.
Con verduras al grill y patatas primor <i>Seabass with grilled vegetables and baby potatoes</i>	
Cigalas <i>Langoustines</i>  	29
Gambón 'Tiger' <i>Tiger prawns</i>  	27
Rodaballo <i>Turbot</i>  	70 kg.
Pescado del día  	P.S.M.
A la plancha o Josper <i>Grilled San Pedro Fish</i>	
Bogavante    	43
Con guarnición de patata rústica y huevos fritos <i>Grilled Lobster or grilled crayfish with rustic potatoes and fried eggs</i>	
Mariscada min 2 p.p. 	39 p.p.
Cigala, zamburiñas, navajas y gambón tigre <i>Langoustine, scallops, razor clams and tiger prawns</i>	

PAELLAS

Marisco      	31
Con cigala <i>Seafood paella with langoustines</i>	
Bogavante      	36
Lobster paella	
Mixta      	27
con secreto y filete de salmonete <i>Mixed paella with with iberian pork and red mullet fillet</i>	
Verduras de temporada   	23
Hortalizas y alcachofas decorada con lascas de idiazabal <i>Vegetables and artichokes decorated with idiazabal shavings</i>	
Pollo Pagés      	27
con pollo de campo cocinado a la brasa <i>Paella with chicken</i>	
Negro A ELEGIR Zamburiñas o Gambón Tigre      	31
con alioli <i>Black paella TO CHOOSE Scallops or Tiger Prawn with aioli</i>	

PASTAS Y ARROCES

Penne rigate con punta de solomillo      	28
Con tartufo y setas <i>Lingüini with beef sirloin, truffle sauce and mushrooms</i>	
Lingüini fruti de mare      	29
Lingüini acompañado de almejas, gamba roja y mejillón de roca <i>Seafood lingüini served with clams, red prawns and rock mussels</i>	
Curry verde     	24
Con arroz nero venere y verduras de temporada <i>Green curry with venere black rice and seasonal vegetables</i>	



SIDES

Wok de verduras  	9
<i>Vegetables wok</i>	
Patata baby al romero 	9
<i>Rosemary baby potato</i>	
Boniato Frito <i>Fried sweet potato</i>  	8
Patatas fritas <i>Fries</i>  	8
Cesta de pan <i>Bread basket</i>  	6
Pimientos del padrón <i>'Padrón' peppers</i>	12

POSTRES

Muerte por chocolate    	11
Cremoso de chocolate, con arena de chocolate blanco, macarons servido con helado de chocolate picante y 'crumble'	
<i>Creamy chocolate, with white chocolate sand, macarons and spicy chocolate crumble ice cream</i>	
Lemon pie    	11
Cremoso de limón y yuzu, acompañado de merengue recién quemado y finas tiras de limón	
<i>Lemon and yuzu cream, with flambéed meringue and and lemon shavings</i>	
Cremoso de chocolate blanco  	11
Con helado de haba Tonka y fruta	
<i>White chocolate cream with Tonka bean ice-cream and fruit</i>	
Infusión de frutos rojos    	11
Con helado de yogur búlgaro	
<i>Red fruit jelly with Bulgarian yogurt ice cream</i>	
Fruta de temporada <i>Seasonal Fruit</i>	9
Helados <i>Ice cream</i>  	7
Fresa - Chocolate - Vainilla	
<i>Strawberry - Chocolate - Vanilla</i>	



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuets
Peanuts



Lácteo
Dairy



Cerdo
Pork



Gelatina
Agar



Altramucos
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard






Sulfitos
Sulphites



Levadura
Brewer's yeast

CHAMPAGNE BRUT

		 0,75	 1,5
Canard Duchêne Brut	17	90	195
Möet & Chandon Brut		125	325
Ruinart Blanc de Blancs		260	
Dom Perignon Vintage		410	1400
Ace of Spades Brut		590	

CHAMPAGNE ROSÉ

Canard Duchêne Rosé		110	
Möet Brut Rosé		145	360
Ruinart Rosé		260	
Ace of Spades Rosé		890	

ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon		70	
Möet Ice		155	345

SPARKLING WINES

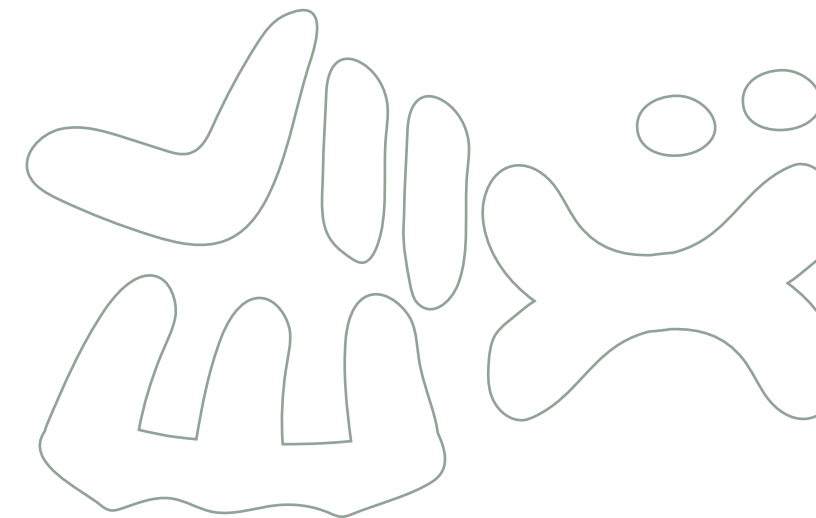
		 0,75
Chamcalet Brut	6	29
Marta Rosé		45

MADE IN SPAIN

Sangría de cava <i>with passion fruit and mango</i>	47
Sangría de cava rosé <i>with berries</i>	49
Sangría Royal <i>with Champagne</i>	95

LARGE FORMATS

Laurent Perrier 3L.	740
Laurent Perrier Rosé 3L.	1190





ROSÉ WINES

Armas de Guerra

Bierzo · Mencía

UM Rosé

Rioja · Garnacha

Le Versant

Francia · Garnacha

Robiza

Jumilla · Sauvignon Blanc y Tempranillo

CÔTES DE PROVENCE

La Mulé Rosé

Garnacha y Syrah

Magali

Garnacha y Rolle

Whispering Angel

Garnacha, Rolle y Cinsault

Rock Angel

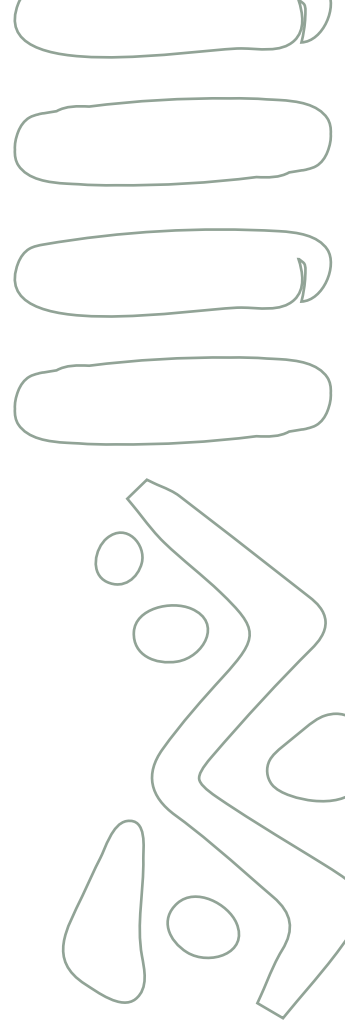
Garnacha Blend

Château Garrus


Garnacha Noir y Rolle



	0,75	1,5	3	6	9
Armas de Guerra		26			
UM Rosé	6	29			
Le Versant		36			
Robiza		59			
La Mulé Rosé	7,5	39	79	170	
Magali		49	119		
Whispering Angel		59	130	340	690
Rock Angel		90			
Château Garrus		290			



WHITE WINES

Armas de Guerra 

Bierzo · Godello




26

UM White 

Rioja · Sauvignon

6 29

Montespina 


Rueda · Verdejo

34

Taranis 

Rias Baixas · Albariño

36

Fradei 

Italia · Pinot Grigio

36

Le Versant 

Francia · Chardonnay

7,5 39

Atlan & Artisan 



Mosel · Riesling

42

Louis Latour Ardeche  

Borgoña · Chardonnay

46

Louis Latour Magnum Ardeche  

Borgoña · Chardonnay

95



Les Fummes Blanches



Francia · Sauvignon Blanc

49

Sa Fita  

Mallorca · Chardonnay, Prensal y Muscat

52

Lugana  

Italia · Turbiana

52

Masson Blondelet 


Sancerre · Sauvignon

76

Girardin

Pouilly Fuisse · Chardonnay

82

O Chao 

Valdeorras · Godello

165

Charlemagne  

Borgogne GR GRU · Chardonnay

390



RED WINES

UM Red  

Rioja · Tempranillo



6



29

Tamiz Roble 

Ribera del Duero · Tempranillo

34

Le Versant  



Francia · Cabernet Sauvignon

36

Els Pics  

Priorat · Garnacha y Syrah

46

Terraza de los Andes  



Argentina · Malbec

49

Antonin Guyon  

Bourgogne · Pinot Noir

68

Tr3smano  

Ribera del Duero · Tinta del país

75

Tr3smano Magnum  

Ribera del Duero · Tinta del país

160

Gran Village 

Burdeos · Cabernet Franc y Merlot

76



110

129



158

228



275

320



690

Macán  



Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo

Torbek the Strui  

Australia · Shiraz

Barolo Riserva  



Italia · Nebbiolo

Trasnocho  



Rioja · Tempranillo

Flor de Pingus  

Ribera del Duero · Temprenillo

Valbuena 5º Año  

Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot

Chateau La Fleur Pétrus  

Francia · Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body

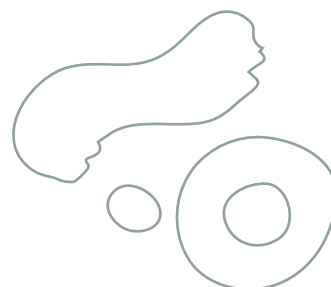


Full body

GIN		
Tanqueray - Seagram's	9	125
Bulldog - Bombay Sapphire - Fifty Pounds	10	145
Tanqueray Ten - Hendrick's - Gin Mare Brockmans - Gvine	11	160
Monkey 47	12	160

RUM		
Bacardi - Santa Teresa	9	125
Havana 7 - Kraken	10	145
Millonario 15 - Don Papa Bumbu - Diplomático RSVA	12	160

WHISKEY		
Johnnie Walker Red	9	125
Johnnie Walker Black Jack Daniel's - Suntori Toki	10	145
The Glenrothes - Woodford Reserve	11	160
Macallan 12Y	15	190
Johnnie Walker Blue Label	35	490

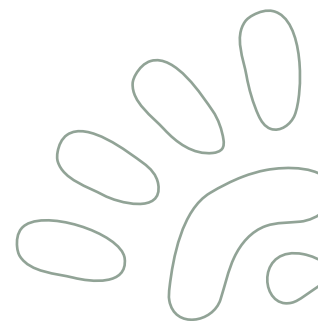


VODKA		
Finlandia	9	125
Belvedere	11	160
Grey Goose	12	200
Belvedere 1,75L.		470

TEQUILA		
El Jimador	7	125
Mezcal Unión	7	125
Herradura Silver	10	145
Herradura Reposado	11	160
Volcán Blanco	11	160
Volcán Añejo Cristalino	15	190
Clase Azul Plata	25	350

BRANDY	
Cardenal Mendoza	9
Hennessy V.S	16

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



APERITIFS AND LIQUORS 7

BEERS

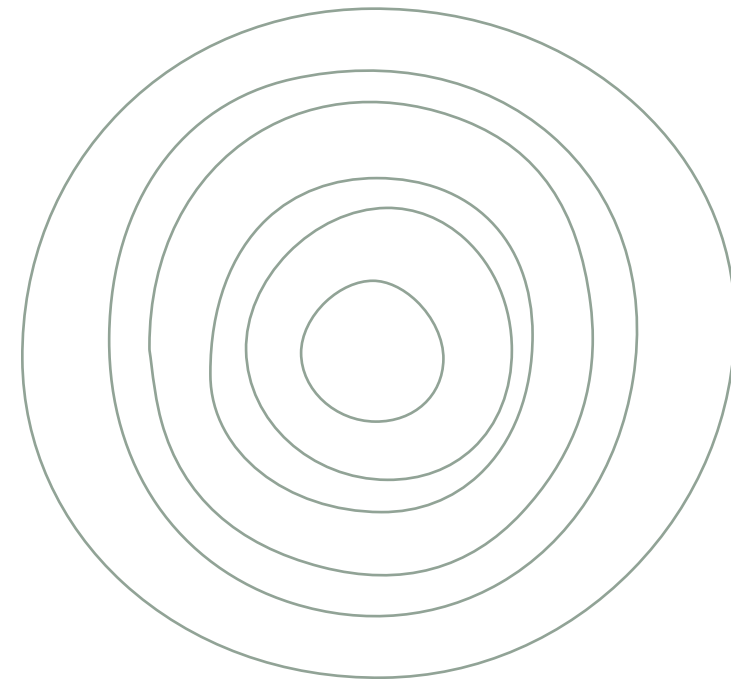
Alhambra Draft	6
Coronita	6
Alhambra Sin	5

WATER & SOFT DRINKS

Water still / Sparkling	5
Soft drinks & juices	4
Schweppes premium	4,5
Red Bull	4,5

COFFEE & TEA

Short	3
Large	4
Tea	4





K·OBA by UM

K·OBA by UM fusiona sabores japoneses y mediterráneos, brindando una emocionante experiencia gastronómica balear. El restaurante se esfuerza por ofrecer a los clientes un viaje culinario único, sirviendo una selección ecléctica de platos inspirados en la cocina japonesa.

K·OBA by UM fuses together Japanese and Mediterranean flavors, delivering an exciting Balearic dining experience. The restaurant strives to provide customers with a unique culinary journey, by serving up an eclectic selection of dishes inspired by Japanese cuisine.

