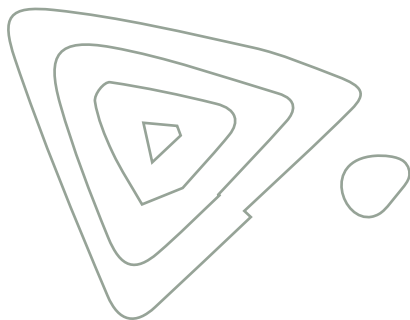





UM Beach House fuses traditional recipes with Mediterranean flavors, offering our guests fresh seasonal ingredients and a unique sea-view dining experience. Our cocktails are freshly shaken, and our wine list is extensive.

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.



CHAMPAGNE BRUT

			
Maurice Grumier Blanc de Noirs	17	0,75 95	1,5 310
Möet Chandon Brut		140	310
Ruinart Blanc de Blancs		270	610
Dom Perignon Vintage		520	1400
Armand de Brignac - Ace of Spades		560	
Louis Roederer Cristal Brut		650	1800

CHAMPAGNE ROSÉ

Maurice Grumier Rosé		100	
Veuve Clicquot Brut Rosé		130	
Möet Chandon Brut		170	
Ruinart Rosé		280	620
Armand de Brignac - Ace of Spades Rosé		760	
Dom Perignon Rosé		900	

ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon	15	85	
Möet Ice		175	400
Möet Ice Rosé		215	410

IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES

CAVA

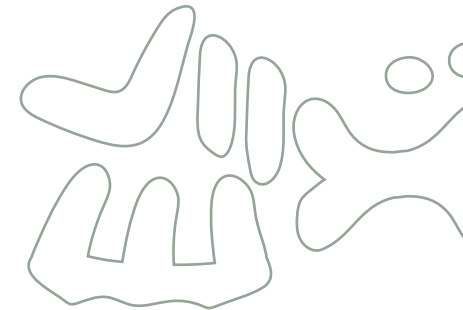
	
Joia	0,75 50
Marta Rosé	54

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

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



ROSÉ WINES



0,75



1,5



3



6



9

UM Rosé

Rioja · Garnacha

6

31

Ribas

Mallorca · Mantonegro

45

90

Vacheron

Sancerre · Pinot Noir

60

Le Versant

Garnacha

8

42

La Mulé Rosé

Garnacha y Syrah

45

100

210

560

Aix Rosé

Garnacha, Syrah y Cabernet

55

120

280

Whispering Angel

Garnacha, Rolle y Cinsault

69

148

340

690

1400

Domanies Ott

Garnacha, Cinsault y Syrah

110

240

590

Étoile

Garnacha negra y Mourvèdre

220

Château Garrus

Garnacha Noir y Rolle

240

CÔTES DE PROVENCE

















IN COLLABORATION WITH :

SE

SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

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
Rías 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		

IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES



Cloudy Bay 		74
New Zealand · Sauvignon Blanc		
Cloudy Bay Magnum 		160
New Zealand · Sauvignon Blanc		
William Fevre  		115
Chablis 1er Cru · Chardonnay		
Remelluri 		125
Rioja · Garnacha, Sauvignon y Viognier		
O Chao 		165
Valdeorras · Godello		
Baron de L  		275
Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc		
Charlemagne  		410
Borgogne GR GRU · Chardonnay		
A Punt Eco  		38
Prensal y Riesling		
Ribas  		43
Prensal Blanc y Viognier		
Sa Fita  		52
Chardonnay, Prensal y Muscat		
Nounat 		56
Chardonnay		

MALLORCA



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body



Full body

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

THE BUNCH

16

Kate Moss

Vodka, Passoa, lima, fruta de la pasión, vainilla y Champagne
Vodka, Passoa, lime, passion fruit, vanilla and Champagne

Singapore Sour

Aperol, frambuesas, gin, lima y pomelo
Aperol, raspberries, gin, lime and grapefruit

La Mala Picante

Mezcal, tequila, lima, pepino, spicy mix y miel de jengibre
Mezcal, tequila, lime, cucumber, spicy mix and ginger honey

Tulum

Tequila, cointreau, lima, pomelo, soda de pomelo y tajin
Tequila, cointreau, lime, grapefruit, grapefruit soda and tajin

Buena Onda

Ron blanco, ron añejo, Passoa, lima, mango y piña
White rum, aged rum, Passoa, lime, mango, and pineapple.

Mai Tiki

Ron blanco, ron añejo, Cointreau, lima, sirope de almendra y hierbabuena
White rum, aged rum, Cointreau, lime, almond syrup and mint

Gin Basil Lemonade

Gin, albahaca y limonada
Gin, basil and lemonade

ZESTY & REFRESHING

16

Mojito

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

Caipirinha

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

Margarita

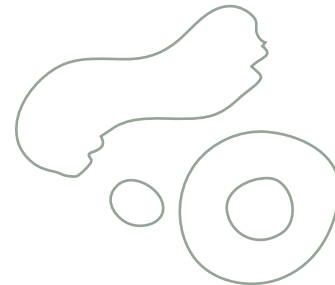
Tequila silver 100% agave, Cointreau y lima
Tequila silver 100% agave, Cointreau and lime

Moscow Mule

Vodka, lima y ginger beer
Vodka, lime and ginger beer

Whiskey Sour

Bourbon, lima, azúcar y Angostura
Bourbon, lime, sugar and Angostura



IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

FRESHLY MADE

Adiós Ayer

Zumo de naranja, fresa, plátano, vainilla y hierbabuena
Fresh orange juice, strawberries, banana, 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

12

CLASSICS

16

Aperol Spritz

Il Fiero Spritz

Hugo

Piña Colada

Bloody Mary

Espresso Martini

Negroni

FROZEN

16

Summer Daiquiri

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

Coffee Break

Baileys, Kahlúa y café

Baileys, Kahlúa and coffee



Frozen Jug | Daiquiri · Mojito · Piña Colada

80

IN COLLABORATION WITH :



SE
SANDBERG ESTATES



GIN		
Gin Mg Dry - Gin Mg Fresa - Bombay Dry	10	150
Bombay Sapphire - Seagrams	11	180
Hendricks Brockmans - G´vine - Gin Mare	12	205
Monkey 47	13	220

RUM		
Santísima Trinidad 3 años - Bacardí	10	150
Santísima Trinidad 7 años - Santa Teresa	11	180
Santísima Trinidad 15 años - Bumbu	12	205
Don Papa -Diplomatico - Santa Teresa 1796	13	255
Millonario XO	24	320

WHISKEY		
Dewar´s - Johnnie Walker Red	10	150
Dewar´s 12 - Jack Daniel´s - Wild Turkey	11	180
Glenmorangie	12	205
Macallan 12 - Ardberg	16	255

VODKA		
Trigo Limpio	10	150
Grey Goose - Belvedere	12	200
Grey Goose 1.75L		460

TEQUILA		
Cazadores	10	150
Patrón Silver -Curado - Mezcal	12	200
Herradura Blanco	14	250
Patrón Añejo - Reposado - Volcán	14	250
Patrón El Cielo		460

BRANDY		
Cardenal Mendoza - Suau 15	10	140
Hennessy V.S	16	260
Hennessy X.O	35	460

LONG DRINK	
Additional soft drink or juice	2,5
Additional Red Bull or premium tonic	5

IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES



APERITIFS AND LIQUORS



Martini - Campari - Averna

8

120

Disaronno - Baileys - Fernet Branca

Pernod - Hierbas - Jägermeister

SHOOTS

Normal

7

Premium

9

BEERS

Alhambra Draft

7

Alhambra Reserva

7

Coronita

8

Alhambra Sin

6

WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water

4

Soft drinks & juices

5

Red Bull

6

COFFEE & TEA

Short

3,5

Large

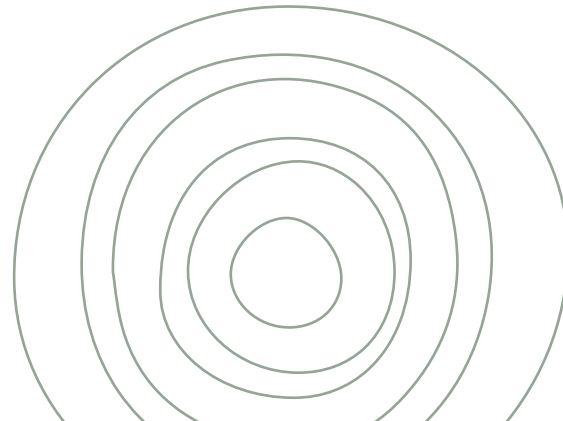
4,5

Tea

5

IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES



Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

SOCIAL

- Guacamole** 🌱 18
Con palitos de yuca frita
Guacamole with fried yuca sticks
- Wrap de California** 🌱 🍷 18
Tortilla de trigo untada con queso philadelphia y rellena de pollo, aguacate, tomate, maiz y mezcla de lechugas
Wheat tortilla spread with cream cheese and filled with chicken, avocado, tomato, corn, and mixed lettuce
Acompañado con patatas fritas / Served with French fries
- Sándwich Club** 🌱 🍷 🥚 21
Tres alturas rellenas de pollo, queso, huevo, bacón y ensalada fresca
Three layers filled with chicken, cheese, egg, bacon, and fresh salad
Acompañado con patatas fritas / Served with French fries
- Tacos de ternera | 2ud** 🌱 24
Carne ahumada en horno Jospier con cebolla y col encurtidas
Charcoal grilled smoked beef with pickled onions and cabbage
- Tacos veganos | 2ud** 🌱 20
Refrescante combinación con hinojo, zanahoria, cebolla, col y aguacate
Refreshing combination with fennel, carrot, onion, cabbage, and avocado
- Lágrimas de pollo** 🌱 🍷 21
Pechuga de pollo marinada y rebozada al estilo japonés
Marinated and breaded chicken breast in Japanese style
- Patatas fritas** 8
French Fries
- Pan, aceitunas y alioli al romero** 🌱 🍷 5 pp
Bread, olives and rosemary alioli

ENSALADAS

- César** 🌱 🍷 21
Pechuga de pollo a la parrilla, cubierta con salsa César casera, sobre una cama de lechuga fresca, acompañada de lascas de queso Parmigiano, crutones crujientes y bacon caramelizado.
Grilled chicken breast, covered with homemade Caesar sauce, on a bed of fresh lettuce, accompanied by shavings of Parmigiano cheese, crispy croutons, and caramelized bacon.
- Pato Confitado** 🌱 🍷 🥚 🌱 29
Servido con delicadas lonchas de col blanca, zanahorias y brócoli marinados en nuestro aderezo tailandés, acompañado de mango verde y cacahuets.
Duck Confit served with delicate slices of white cabbage, carrots, and broccoli marinated in our Thai dressing, served with green mango and peanuts.
- Burrata** 🍷 22
Burrata fresca acompañada de una variedad de tomates, aliñados con aceite de oliva extra virgen y vinagre de vino blanco de Módena.
Fresh burrata cheese accompanied by a variety of tomatoes, seasoned with extra virgin olive oil and white wine vinegar from Modena.

IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

HAMBURGUESAS CASERAS

Hamburguesa UM 200g

Jugosa ternera 100% Angus con ensalada fresca, queso, bacon y salsa casera.

Juicy Angus beef burger with fresh salad, cheese, bacon, and homemade sauce

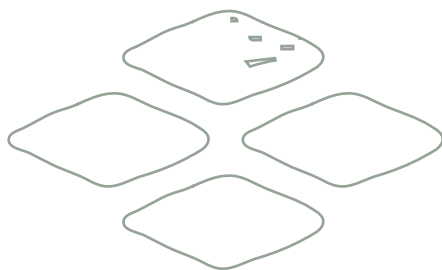
Hamburguesa Vegana

Base de guisante, aceite de coco, almidón de patata y vinagre de arroz, sofrito de cebolla, ajo, calabacín, zanahoria, berenjena y pimiento del piquillo

Pea base, coconut oil, potato starch, rice vinegar, sautéed onion, garlic, zucchini, carrot, eggplant, and piquillo pepper

*Pan sin gluten: coste adicional

Gluten-free bread: additional cost



IN COLLABORATION WITH :

SE
SANDBERG ESTATES

POSTRE

26 Manhattan Salted Bliss 12

Galleta al estilo neoyorquino con una bola de helado y cubierto con caramelo salado

New York-style cookie with a scoop of ice cream and topped with salted caramel

21 Tarta fina de manzana 9

Thin apple tart

Tarta de zanahoria 10

Carrot cake

Gató con helado de Almendra 10

Almond gató with almond ice cream

Choco Delight 6

Cucharada de chocolate Belga con toque de sal y aceite de oliva

Belgian chocolate spoon with olive oil, and a hint of salt

Postre del día | Consulte al personal

Dessert of the day | Please ask our staff

Si tiene alguna intolerancia alimentaria por favor, consulte a nuestro personal
If you have any food allergies, please check with our staff members



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuets
Peanuts



Lácteo
Dairy



Cerdo
Pork



Gelatina



Altramucos



Pescado



Sésamo



Apio



Frutos Secos



Mostaza



Sulfitos



Levadura

Agar

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included