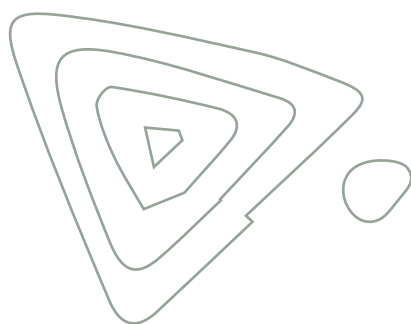


# UM BEACH HOUSE

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**

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*

**FRESHLY MADE**

12

**Adiós Ayer**

Zumo de naranja, fresa, plátano, vainilla y hierbabuena  
*Fresh orange juice, strawberries, banana, vanilla and mint*

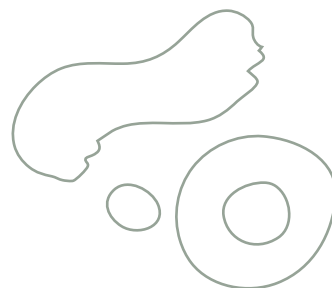
**Paradise Frozen**

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*

IN COLLABORATION WITH:



**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*

**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 fruta 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

SOCIAL

Tartar de atún 🌱🌱🌱🌱

Dados de atún rojo marinados con aceite de sésamo y kimchi, acompañado de aguacate y pan crujiente carasau

*Marinated red tuna with sesame oil and kimchi, accompanied by avocado and crispy carasau bread*

28

Ceviche de corvina 🌱🌱🌱🌱

Cortes de lomo de corvina marinados en autentica leche de tigre peruana, acompañado de tomate, aguacate y boniato

*Slices of corvina loin marinated in authentic Peruvian tiger's milk, served with tomato, avocado, and sweet potato*

22

Calamares a la andaluza 🌱🌱

Acompañado de alioli de romero

*Andalusian-style squid rings served with rosemary alioli.*

19

Pulpo a la brasa 🌱🌱

Al horno de leña acompañado de patatas al estilo UM

*Octopus cooked in a wood-fired oven, served with UM potatoes*

29

Selección mezze by UM 🌱🌱🌱

Hummus de Garbanzo. hummus de remolacha y Tzatziki con pan de pita y crudités de verdura frescos y crujientes

*Chickpea hummus, beet hummus, and Tzatziki with pita bread and crisp fresh vegetable crudités*

20

Tartar de ternera 🌱🌱🌱🌱

Solomillo de ternera aderezado al estilo UM y coronado con yema de huevo curada en soja especial, acompañado de pan carasau

*Beef tenderloin tartar with UM and topped with specially cured soy sauce egg yolk, served with carasau bread*

26

Langostinos crujientes 🌱🌱🌱🌱

Langostinos crujientes en Panko y acompañados de una salsa de Mango algo picante y salsa de sesamo

*Panko crispy prawns, served with a slightly spicy mango sauce and sesame sauce*

21

Lágrimas de pollo 🌱🌱

Pechuga de pollo marinada y rebozada al estilo japonés

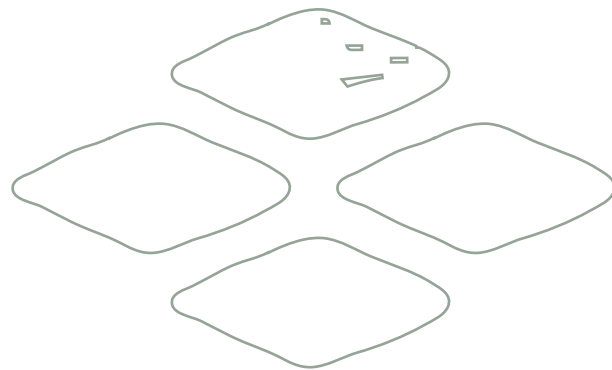
*Marinated and breaded chicken breast in Japanese style*

21

Pan, aceitunas y alioli al romero 🌱🌱

*Bread, olives and rosemary alioli*

5 pp



IN COLLABORATION WITH:

SE  
SANDBERG ESTATES



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

### César

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

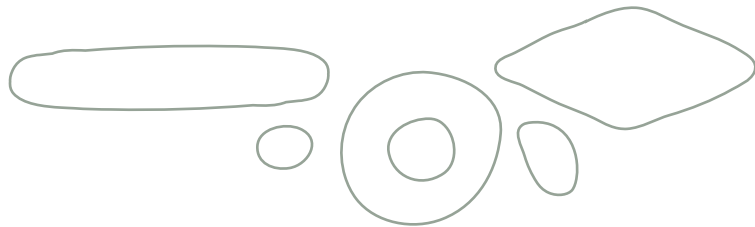
Servido con delicadas lonchas de col blanca, zanahorias y brócoli marinados en nuestro aderezo tailandés, acompañado de mango verde y cacahuets.

*Duck Confit served with delicate slices of white cabbage, carrots, and broccoli marinated in our Thai dressing, served with green mango and peanuts.*

### Burrata

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.*



21

29

22

## ARROCES

### Paella de marisco

Caldo de pescado casero con una exquisita variedad de mariscos frescos: mejillones, gambas, calamares, almejas y cigalas.

*Seafood paella cooked with homemade fish broth with an exquisite variety of fresh seafood: mussels, prawns, squid, clams, and langoustines.*

### Paella de verduras

Preparada con caldo de verduras casero, alcachofas, pimiento verde y rojo brocoli, calabacin, espárragos, judías verdes y guisantes

*Prepared with homemade vegetable broth, artichokes, green and red bell peppers, broccoli, zucchini, asparagus, green beans, and peas*

27 pp

25pp

## PASTAS

### Rigatoni al Pesto

Rigatoni mezclado con nuestra salsa pesto casera y adornado con lascas de queso parmesano.

*Rigatoni mixed with our homemade pesto sauce and adorned with shavings of Parmesan cheese.*

22

### Pappardelle

Pappardelle con puntas de solomillo y setas, en una exquisita combinación de sabores y texturas

*Pappardelle with tenderloin tips and mushrooms, in an exquisite combination of flavors and textures.*

29

IN COLLABORATION WITH:

SE  
SANDBERG ESTATES



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

## CARNES

**Solomillo de Ternera 200g**    **31**

100% Angus, acompañado de puré de boniato ahumado en horno Jospier, verduras salteadas y salsa chimichurri.

*Beef Tenderloin, 100% Angus, served with smoked sweet potato mash, sautéed vegetables, and chimichurri.*

**Tomahawk min. 1,2kg**    **90/kg**

Acompañado de patatas fritas o patato con mantequilla de romero y tomillo pimientos de padron y tomates Cherry ahumados

*Served with French fries or potato with rosemary and thyme butter, padrón peppers, and smoked cherry tomatoes.*

**Brocheta de pollo laqueado**   **25**

Con arroz jazmín y verduras

*Glazed chicken skewer with jasmine rice and vegetables.*

Nuestras carnes se sirven con una guarnición de verduras y patatas fritas caseras o patatas con mantequilla de romero y tomillo.

Todas nuestras carnes se elaboran en un horno de carbón también conocido como Jospier.

*All our meats are served with a side of vegetables and homemade French fries or potato with rosemary and thyme butter.*

*All our meats are cooked in a state-of-the-art charcoal oven, Jospier.*

## SALSAS

Mostaza de Dijon

Pimienta


Chimichurri

Salsa de Tacos

Chutney

Barbacoa

## SAUCES

Dijon mustard 

Pepper sauce 

Chimichurri

Taco sauce 

Chutney  

BBQ sauce

## HAMBURGUESAS CASERAS

**Hamburguesa UM 200g**    **26**

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**  **21**

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*

## GUARNICIONES

Patatas fritas 

Patatas al romero  

Puré de patatas 

Boniatos fritos 

Salteado de verduras 

Yuca frita 

Pimientos de Padrón 

Pan Carasau 


Pan sin glúten 

## SIDES

French fries 


Rosemary potatoes  

Mashed potatoes 


Sweet potato fries 

Sautéed vegetables 

Fried yuca 

'Padrón' peppers 

Carasau bread 

Gluten-free bread 

IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES



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

## PESCADO

**Salmón a la brasa**     **28**

Con salsa Teriyaki citrica, acompañado de un puré de edamames y verduras horneadas

*Grilled Salmon with citrus Teriyaki sauce served with edamame puree and baked vegetables*

**Corvina salvaje**   **26**

Acompañada de arroz Veneré, verduras y pure de maíz ahumado

*Wild Sea Bass served with Venere rice, vegetables, and smoked corn puree*

## MARISCO

**Ostras Fine de Claire nº2**  **10 ud.**

Servida sobre hielo pile para conservar la frescura de nuestras ostras acompañadas de lima y tabasco

*Served on crushed ice to preserve the freshness of our oysters, served with lime and Tabasco*

**Bogavante**   **60/kg**

a la brasa con huevos y patatas fritas

*Grilled Lobster served with eggs and French fries*

**Pescado del día**  **P.S.M.**

*Catch of the day*

Todas nuestros pescados se elaboran en un horno de carbón tambien conocido como Josper.

*All our fish ara cooked in a state-of-the-art charcoal oven, Josper.*

Si tiene alguna intolerancia alimentaria por favor, consulte a nuestro personal

*If you have any food allergies, please consult out staff*

IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES



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

POSTRE

**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*

**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*

IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES



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

		 0,75	 1,5
<b>CHAMPAGNE BRUT</b>			
Maurice Grumier Blanc de Noirs	17	95	
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 Rosé		170	420
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:

### CAVA

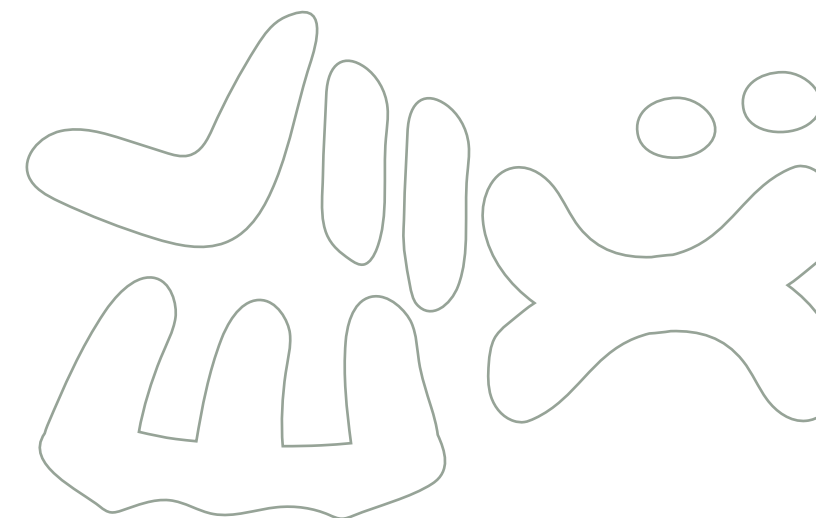
	 0,75
Joia	50
Marta Rosé	54

### 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 Clicquot 6L.	2400
Dom Perignon 3L.	5500
Dom Perignon 6L.	14500







## ROSÉ WINES

### UM Rosé

Rioja · Garnacha

### Ribas

Mallorca · Mantonegro

### 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

### 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		
Vacheron		60			
Le Versant	8	42			
La Mulé Rosé		45	100	210	560
Aix Rosé		55	120	280	
Whispering Angel		69	148	340	690 1400
Domanies Ott		110	240	590	
Étoile		220			
Château Garrus		240			

IN COLLABORATION WITH:



WHITE WINES

UM White 

Rioja · Viura

   
6 31

Montespina 

Rueda · Verdejo

33

Petit Caus 

Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc

36

Atlan & Artisan 

Mosel · Riesling

37

Taranis  

Rias Baixas · Albariño

39

Fradei 



Italia · Pinot Grigio

39

Le Versant 

Francia · Chardonnay

8 42

Louis Latour Ardeche  

Borgoña · Chardonnay

46

Louis Latour Magnum Ardeche  

Borgoña · Chardonnay

95

Lugana  

Italia · Turbiana

52

El Enemigo 

Argentina · Chardonnay

58

Masson Blondelet 

Sancerre · Sauvignon

69

Cloudy Bay 

New Zealand · Sauvignon Blanc

74

Cloudy Bay Magnum 

New Zealand · Sauvignon Blanc

160

IN COLLABORATION WITH:

SE  
SANDBERG ESTATES

William Fevre  

Chablis 1er Cru · Chardonnay

115

Remelluri 

Rioja · Garnacha, Sauvignon y Viognier

125

O Chao 

Valdeorras · Godello

165

Baron de L  

Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc



275

Charlemagne  

Borgogne GR GRU · Chardonnay

410

MALLORCA

Ribas  

Prensal Blanc y Viognier

43

Sa Fita  

Chardonnay, Prensal y Muscat

52

Nounat 

Chardonnay

56

Chardonnay Roure Magnum  

Chardonnay

125












RED WINES

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

IN COLLABORATION WITH:

SE  
SANDBERG ESTATES

		
<b>Flor de Pingus</b>  Ribera del Duero · Tempranillo		255
<b>Valbuena 5º Año</b>  Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot		320
<b>Chateau La Fleur Pétrus</b>  Francia · Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		690
<b>Sassicaia 2015</b>  Toscana · Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc		780
<b>Opus One 2017</b>  Napa Valley · Cabernet Sauvignon		900
<b>Haut Brion</b>  Burdeos Grand Cru · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		1960
<b>Pingus 2017</b>  Ribera del Duero · Tinta Fina		2490

MALLORCA

<b>Mortitx</b>  Merlot, Cabernet y Syrah		38
<b>12 Volts</b>  Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Syrah		48
<b>Golós</b>  Callet, Manto Negro y Fogoneu		52
<b>Sió</b>  Manto Negro y Syrah		68



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body



Full body

GIN		
Gin Mg Dry - Gin Mg fresa - Bombay Dry	10	150
Bombay Sapphire - Seagrams	10	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
Patron El Cielo		460

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

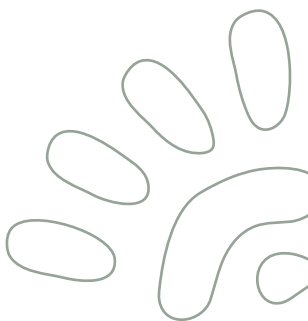
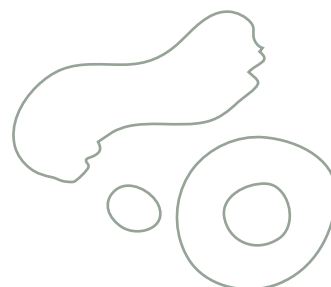
---

### 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**

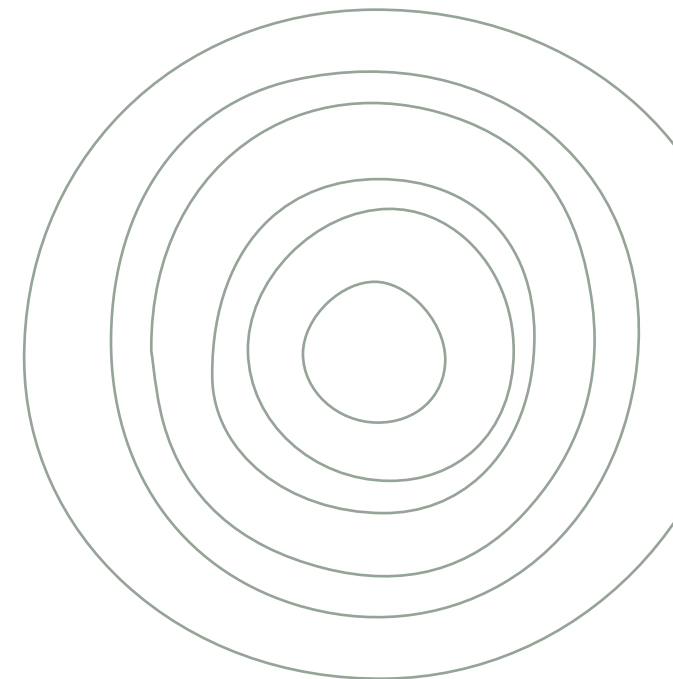
Alhambra Draft	7
Alhambra Reserva	7
Coronita	8
Alhambra Sin	6

**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: