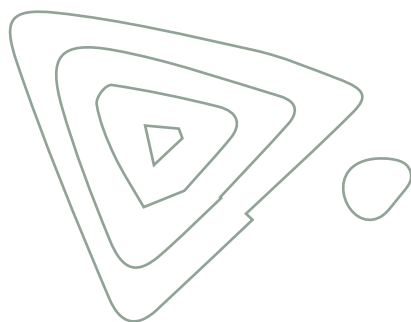


# UM BEACH HOUSE

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

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

### Singapore Sour

Gin Bombay Bramble, Gin MG, Aperol, lima, pomelo y frambuesas  
*Gin Bombay Bramble, MG gin, Aperol, lime, grapefruit and raspberries*

### La Mala Picante

Tequila Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, lima, pepino y miel de jengibre  
*Tequila Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, lime, cucumber and ginger honey*

### Tulum

Tequila Patrón, Cointreau, lima, pomelo, soda de pomelo y Tajín  
*Tequila Patrón, Cointreau, lime, grapefruit, pink grapefruit soda y Tajín*

### Plantation

Ron Santísima Trinidad 3, Jack Daniel's, Passoa, lima, mango, piña y vainilla  
*Ron Santísima Trinidad 3, Jack Daniel's, Passoa, lime, mango, pineapple and vanilla*

### Mai Tiki

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

16

## ZESTY & REFRESHING

15

### Mojito

Ron Santísima Trinidad 3, lima, azúcar y hierbabuena (con fresa, mango o maracuyá)  
*Ron Santísima Trinidad 3, lime, sugar, and mint (with strawberry, mango or maracuyá)*

### Caipirinha

Cachaça Leblon, lima y azúcar (con fresa, mango o maracuyá)  
*Cachaça Leblon, lime and sugar (with strawberry, mango or maracuyá)*

### Margarita

Tequila Patrón, Cointreau y lima  
*Tequila Patrón, Cointreau and lime*

### Moscow Mule

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

### Gin Basil Lemonade

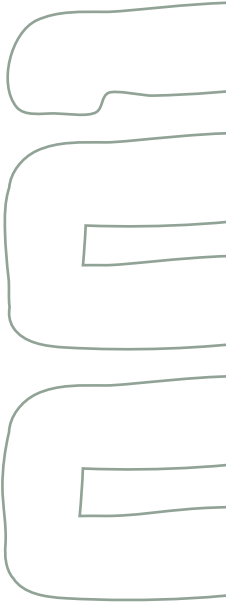
Gin Mare, lima, azúcar, albahaca y Schweppes limón  
*Gin Mare, lime, sugar, basil, Schweppes lemon*

### Whiskey Sour

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

### Bamble Club

Bombay Bramble, Bombay Sapphire, lima, azúcar y frambuesas  
*Bombay Bramble, Bombay Sapphire, lime, sugar and raspberries*



## FROZEN

### Summer Daiquiri

Ron Santísima Trinidad 3, lima y azúcar (con fresa, mango o maracuyá)

*Rum Santísima Trinidad 3, lime and sugar (with strawberry, mango or maracuyá)*

### Piña Colada

Ron Santísima Trinidad 3, puré de coco y piña

*Rum Santísima Trinidad 3, coconut purée and pineapple*

## SPRITZ

### Martini Passion

Martini Fiero, fruta de la pasión, soda de pomelo, Champagne

*Martini Fiero, passion fruit, soda grapefruit, Champagne*

### Aperol Spritz

Aperol, cava y soda

*Aperol, cava and soda*

### Hugo

Saint Germain, cava y soda

*Saint Germain, cava and soda*

16

## 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*

15

## CLASSICS

### Espresso Martini

Vodka, café y licor de café

*Vodka, coffee and coffee liquor*

### Bloody Mary

Vodka, lima, tomate y salsa picante

*Vodka, lime, tomato and spicy sauce*

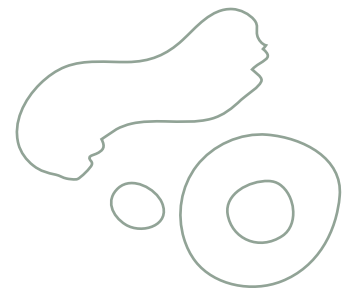
### Negroni

Gin MG, Campari, Martini Rosso

*MG gin, Campari, Martini Rosso*

12

15



## SOCIAL

### Tartar de atún 28

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

*Delicious cubes of marinated red tuna with sesame oil and kimchi, served with avocado and crispy carasau bread*

### Selección mezze by UM 21

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*

### Pizzetas de Gambas 23

con aceituna kalamata, tomate uva, jalapeño encurtido y alioli de limón

*Prawn Pizzetas with kalamata olives, grape tomatoes, pickled jalapeño, and lemon 'aioli'*

### Calamares crujientes 21

servidos con alioli de romero carbonizado

*Crispy calamari served with charred rosemary aioli*

## ENSALADAS

### César 22

Pechuga de pollo al Jospier cubierta con salsa cesar casera, lechuga fresca, parmigiano en lascas, crutones crujientes y bacon caramelizado

*Josped grilled chicken breast, homemade Caesar dressing, fresh lettuce, shaved Parmigiano Reggiano, crunchy croutons, and caramelised bacon*

### Ensalada de Rúcula 19

Manzana verde, queso manchego y cebolla crujiente con vinagreta de trufa-yuzu

*Arugula salad tossed with green apple, Manchego cheese, crispy onion and a yuzu-truffle vinaigrette*



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










## MAIN COURSE

- Hamburguesa UM 200g**  27  
 100% jugosa carne de Angus con ensalada fresca, queso, bacon y nuestra salsa especial  
 200g of juicy Angus beef with fresh salad, cheese, bacon, and secret homemade sauce
- Solomillo de ternera 200g**  34  
 100% Angus acompañado de puré de boniato ahumado en Josper, verduras salteadas y salsa chimichurri  
 100% Angus served with Josper baked sweet potato purée, sautéed vegetables, and chimichurri sauce.
- Linguini**  29  
 De puntas de solomillo acompañado con setas de temporada y salsa al funghi  
 Linguini with beef tenderloin tips served with seasonal mushrooms and creamy mushroom sauce
- Paella de Marisco (min 2 pax.)**  29  
 Caldo de pescado casero con variedad de marisco: mejillones, calamares, almejas y cigalas.  
 Homemade fish broth with variety of seafood: mussels, squid, clams, prawns and langoustines.
- Salmón a la brasa con salsa Teriyaki citrica**  26  
 Acompañado de un puré de edamames y verduras horneadas al Josper  
 Grilled salmon with citrus Teriyaki sauce served with edamame purée and Josper baked vegetables


## GUARNICIONES

- Patatas fritas**  
**Boniatos fritos**  
**Salteado de verduras**  
**Yuca frita**  
**Pimientos de Padrón**  
**Pan Carasau**  
**Pan sin glúten**

## SIDES

- French fries**  8  
**Sweet potato fries**  8  
**Sautéed vegetables**  7  
**Fried yuca**  7  
**'Padrón' peppers**  7  
**Carasau bread**  4  
**Gluten-free bread**  4

## POSTRE

- Salted Bliss**  12  
 Galleta casera de chocolate y almendras servidas con helado de vainilla de Tahití y caramelo salado  
 Homemade chocolate and almond cookie served with Tahitian vanilla bean ice cream and salted caramel



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

### CHAMPAGNE BRUT

		 0,75	 1,5
Canard Duchene	14	90	
Veuve Clicquot Brut		130	300
Ruinart Brut		220	430
Ruinart Blanc de Blancs		260	
Louis Roederer Cristal Brut		680	1700



### CHAMPAGNE ROSÉ

Cannard Duchene Rose		95	
Veuve Clicquot Brut Rosé		140	360
Ruinart Rosé		280	600

### ON ICE

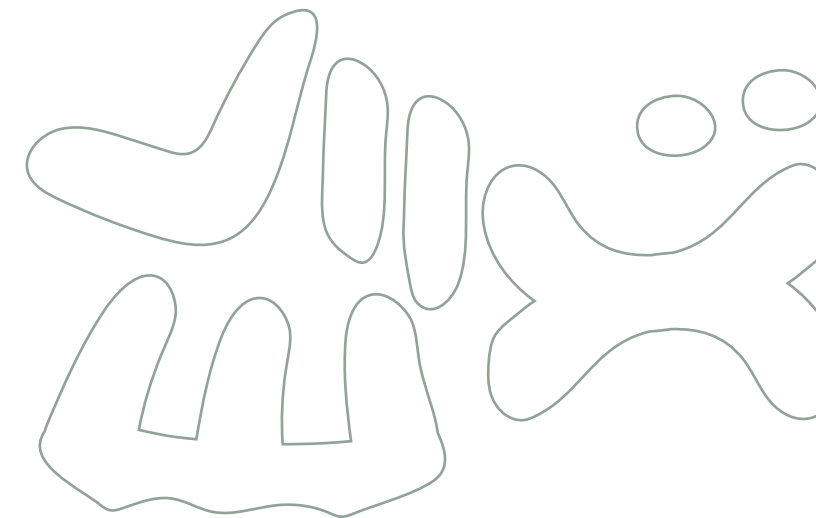
Chandon Garden by Moët Chandon	14	80	
Möet Ice		170	390
		190	400

### MADE IN SPAIN

		 0,75
Sangría de cava		56
Sangría de cava rosé <i>with berries</i>		60
Sangría Royal <i>with Champagne</i>		100

### SPARKLING WINES

Prosecco Pro Spritz Cinzano	8	52
Marta Joia - Cava		56
Marta Rose - Cava		60





## ROSÉ WINES

UM Rosé  
Rioja · Garnacha

Ribas  
Mallorca · Mantonegro

## CÔTES DE PROVENCE

Minuty  
Garnacha, Tibouren y Syrah

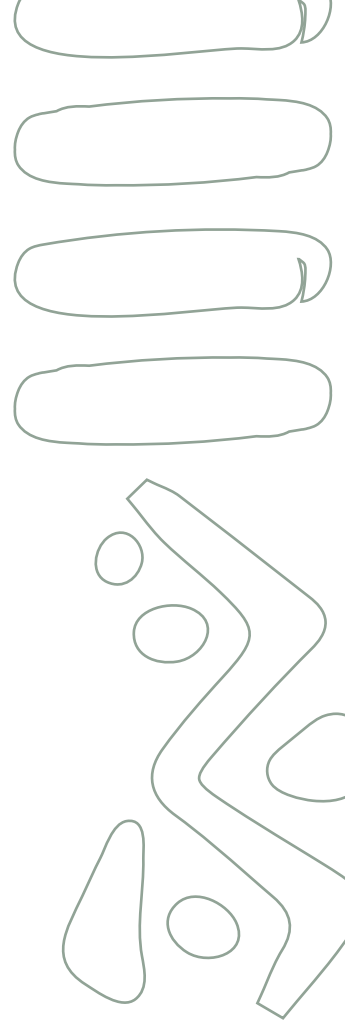
Whispering Angel  
Garnacha, Rolle y Cinsault

Miraval  
Cinsault, Garnacha negra, Rolle , Syrah,

Rock Angel  
Cinsault, Garnacha, Rolle , Syrah, Tibouren



	1	0,75	1,5	3	6	9
UM Rosé	7	32				
Ribas		46	90			
Minuty	9	48	110			
Whispering Angel		68	148			
Miraval		78				
Rock Angel		100				





## WHITE WINES

UM White 

Rioja · Viura



7




0,75

32




1,5

Montespina 

Rueda · Verdejo

34

Petit Caus 

Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc

36

Atlan & Artisan 


Mosel · Riesling

38

Taranis 

Rias Baixas · Albariño

40

Fraddei 

Italia · Pinot Grigio



42

Moulin de Gassac 

Francia · Chardonnay

8


42

Louis Latour Ardeche  

Borgoña · Chardonnay


50

100

El Enemigo 

Argentina · Chardonnay

58

Masson Blondelet 

Sancerre · Sauvignon

70

Cloudy Bay 

New Zealand · Sauvignon Blanc



80

164

William Fevre  

Chablis 1er Cru · Chardonnay

110

Baron de L  

Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc

270

## MALLORCA

Ribas  

Prensal Blanc y Viognier




0,75

44





1,5

Nounat 

Chardonnay

56

Miquel Gelabert - Chardonnay Roure  

Chardonnay





68

142





RED WINES

UM Red  

Rioja · Tempranillo



7





0,75



1,5



32

Gaudeamus  

Ribera del Duero · Tempranillo



9

42

Terraza de los Andes  

Argentina · Malbec

48

El Enemigo  



Argentina · Cabernet Franc

56

Antonin Guyon  



Bourgogne · Pinot Noir

64

Les Bruyers  

Ródano · Syrah



68

Tr3smano  

Ribera del Duero · Tinta del país

78

160

Macán Clásico  



Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo

120

Flor de Pingus  

Ribera del Duero · Temprenillo



260

Valbuena 5º Año  

Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot

340



MALLORCA

Mortitx  

Merlot, Cabernet y Syrah



40

Golós  

Callet, Manto Negro y Fogoneu

56

Sió  

Manto Negro y Syrah

60



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body



Full body

<b>GIN</b>		
Bombay Sapphire - Bombay Bramble	12	190
Brockmans - Gin Mare	13	210
Hendrick's - G'vine - Monkey 47	14	220

<b>RUM</b>		
Santisísima Trinidad 3 - Bacardí - Sta Teresa	12	190
Santisísima Trinidad 7 - Diplomatico - Bumbu - Don Papa	14	220
Santisísima Trinidad 15 - Santa Teresa 1796 - Bumbu XO	15	230
Millonario XO - Zacapa XO	25	360

<b>WHISKEY</b>		
Dewars White Label	12	180
Dewars 12 - Jack Daniel's	13	200
Macallan 12 - Ardberg - Yamasaki	16	240

<b>SHOOTS</b>		
Normal	8	
Premium & Cocktails	9	

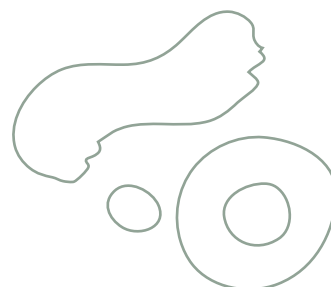
<b>VODKA</b>		
Grey Goose	12	200
Belvedere	13	210

<b>TEQUILA</b>		
Patrón Silver - Mezcal dos Hombres	13	210
Patrón Reposado	14	220
Patrón Añejo	16	240

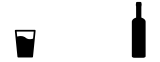
<b>BRANDY</b>		
Cardenal Mendoza - Suau 15	10	180
Hennessy V.S	16	240
Hennessy X.O	35	440

---

<b>LONG DRINK</b>		
Additional soft drink or juice	4	



**APERITIFS AND LIQUORS**



Martini - Campari - Averna	8	160
Disaronno - Baileys - Fernet Branca		
Pernod - Hierbas - Jägermeister		

**BEERS**

Alhambra Draft 45cl	5,5	
Alhambra Reserva	6	
Coronita	7	
Alhambra Sin	5,5	

**WATER & SOFT DRINKS**

UM Eco-Water	4
Soft drinks & juices	6
Red Bull	5

**COFFEE & TEA**

Short	3
Large	4
Tea	4

