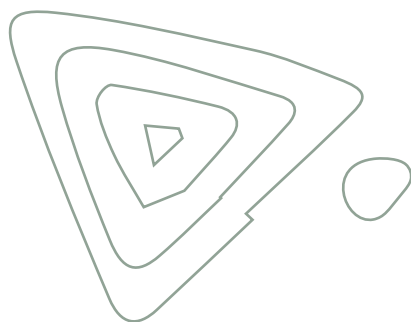


UM BEACH HOUSE

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

El Fuego de la Pasión

Ron Santísima trinidad 7, Martini Fiero, lima, mango y guindilla
Rum Santísima Trinidad 7, Martini Fiero, lime, mango, and chilli pepper

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

Mai No Tai

Ron Santísima Trinidad, maracuyá, lima, leche de coco y Angostura
Rum Santísima Trinidad, passion fruit, lime, coconut milk, and a hint of Angostura

Umaminha

Cachaça, kumquat, lima y caramelo salado sobre hielo triturado
Cachaça, kumquat, lime and salted caramel over crushed ice

UM's Signature Negroni

Campari, Cinzano Rosso, licor de café Borghetti y mezcal Ojo de Tigre
Campari, Cinzano Rosso, Borghetti coffee liqueur, Tiger Eye mezcal

BREWTAIL

Michelada

Alhambra draft, zumo de tomate, lima, salsa Worcestershire, sazonado de sal y Tajín
Alhambra draft beer, tomato juice, lime, Worcestershire sauce, Tajin and salt seasoning

16

ZESTY & REFRESHING

Mojito

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

15

10

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

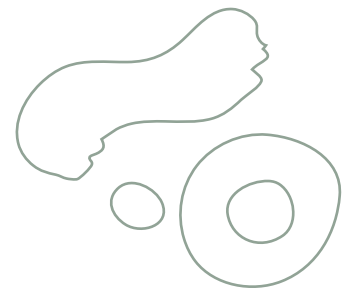
Vodka, lima, tomate y salsa picante
Vodka, lime, tomato and spicy sauce

Negroni

Gin MG, Campari, Martini Rosso
MG gin, Campari, Martini Rosso

12

15



SOCIAL

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 crudité

Pizzetas de Gambas

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

servidos con alioli de romero carbonizado

Crispy calamari served with charred rosemary aioli

ENSALADAS

César

Pechuga de pollo al Jospier cubierta con salsa cesar casera, lechuga fresca, parmigiano Reggiano 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

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

Carpaccio de higos

con jamón Ibérico, nueces y vinagreta de limón

Fig Carpaccio served with Iberian ham, walnuts, and lemon vinaigrette

CRUDOS

Tataki de Ternera

Ternera sazonado con Togarashi, acompañado de shiitake crujiente, aguacate fresco, un toque de trufa y aderezado con salsa ponzu

Togarashi-seasoned beef, served with crispy shiitake mushrooms, fresh avocado, a hint of truffle, and drizzled with ponzu sauce

Tartar de atún

Crujiente aguacate relleno de atún rojo marinado con kimchi, y mayonesa ponzu

Crispy avocado stuffed with kimchi-marinated bluefin tuna and ponzu mayonnaise

Ceviche de pargo rojo

marinado con lima, leche de coco, mango y boniato

Red Snapper ceviche marinated with coconut milk, lime, mango and sweet potato

Salmon maki roll

Con aguacate, pepino y queso crema, envuelto en alga nori y arroz

With avocado, cucumber, and cream cheese, wrapped in nori seaweed and rice

Selección de nigiris by UM

Atún rojo, salmón, aguacate repletos de delicioso umami

Red tuna, salmon, avocado full of delicious umami



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

DE LA TIERRA

Smash Burger 150g

Carne de ternera Angus 100% jugosa con queso americano, bacon y salsa casera, todo en una coca de patata típica de las islas servido con patatas fritas
100% juicy Angus beef with American cheese, bacon, and homemade sauce, all in a typical potato bun from the islands served with French fries

Solomillo de ternera 200g

100% Angus acompañado de puré de boniato ahumado en Jospers, verduras salteadas y salsa chimichurri
100% Angus served with Jospers baked sweet potato purée, sautéed vegetables, and chimichurri sauce

Tomahawk

acompañado de patatas bravas, pimientos de padrón, crujientes aros de chalota y guindilla encurtida
served with a side of 'patatas bravas', Padron peppers, crispy shallot rings, and tangy pickled chili pepper

Bucatini

con guisantes verdes y queso pecorino, adornada con lascas de trufas de verano
tossed with green peas and pecorino cheese, finished with summer truffle shavings

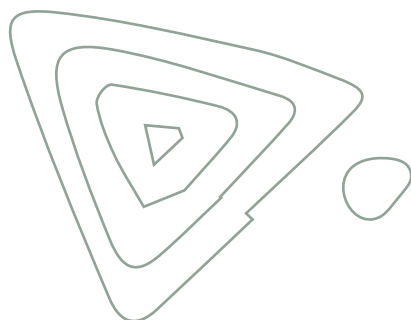
DEL MAR

Salmón a la brasa con salsa Teriyaki cítrica

acompañado de un puré de edamames y verduras horneadas al Jospers
Grilled salmon with citrus Teriyaki sauce served with edamame purée and Jospers baked vegetables

Pargo rojo confitado en aceite de oliva

acompañado de brócoli braseado y caldo de coco y naranja
Poached red snapper in olive oil, served with charred broccoli and coconut-orange broth.



ARROCES

25

Paella de marisco (min 2 pax.)

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

29

34

Paella mar y tierra (min 2 pax.)

con pollo, costilla, gambas, mejillones y pimiento rojo
Mixed Paella with chicken, braised pork, shrimp, mussels and red peppers

29

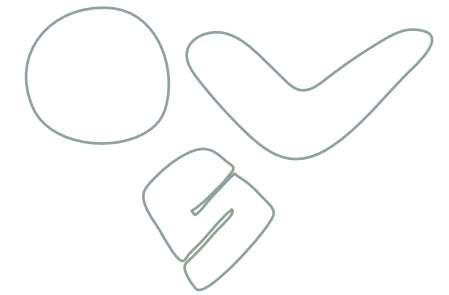
150

Paella de verduras (min 2 pax.)

Preparada con caldo de verduras casero, alcachofas, pimiento verde y rojo, brócoli, calabacín, espárragos, judías verdes y guisantes
Prepared with homemade vegetable broth, artichokes, green and red bell peppers, broccoli, zucchini, asparagus, green beans, and peas

26


26



GUARNICIONES

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

SIDES

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

9
9
9
9
8
8
8



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

Tarta de queso y fruta de la pasión

12

servido con fresas y albahaca

Homemade passion fruit cheesecake, served with fresh strawberries and basil



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

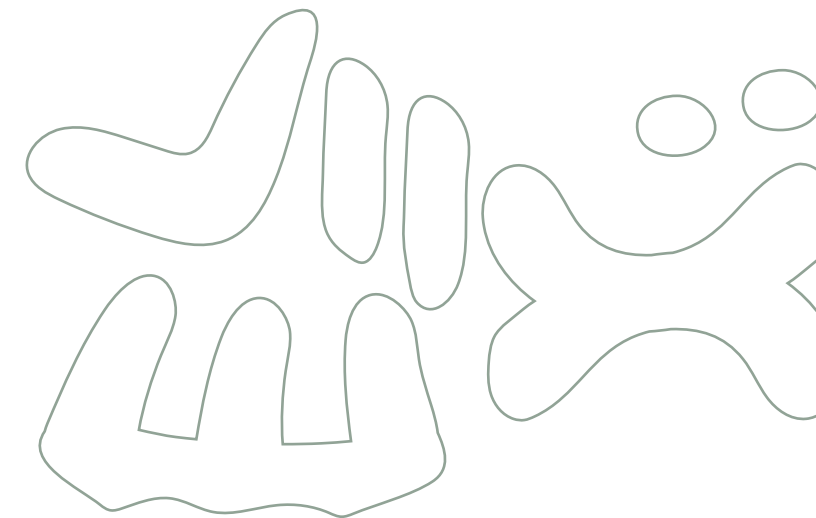
Chandon Garden by Moët Chandon	14	80	
Möet Ice		170	390
Möet Ice Rosé		190	400

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	9	56
Marta Rose - Cava	9	60





ROSÉ WINES

UM Rosé

Rioja · Garnacha

Ribas

Mallorca · Mantonegro

Minuty

Garnacha, Tibouren y Syrah

Whispering Angel

Garnacha, Rolle y Cinsault

Miraval

Cinsault, Garnacha negra, Rolle , Syrah,

Rock Angel

Cinsault, Garnacha, Rolle , Syrah, Tibouren



7

9



0,75

32

46

48

68

78

100



1,5

90

110

148



3

110



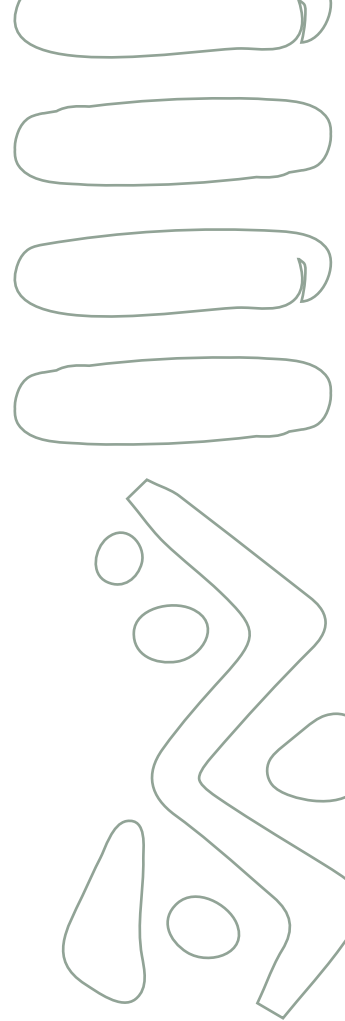
6

148























9

CÔTES DE PROVENCE





WHITE WINES


			
		0,75	1,5
UM White 	7	32	
Rioja · Viura			
Montespina 	8	34	
Rueda · Verdejo			
Petit Caus 		36	
Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc			
Atlan & Artisan 		38	
Mosel · Riesling			
Taranis  		40	
Rias Baixas · Albariño			
Fraddei 		42	
Italia · Pinot Grigio			
Moulin de Gassac 	8	42	
Francia · Chardonnay			
Louis Latour Ardeche  		50	100
Borgoña · Chardonnay			
El Enemigo 		58	
Argentina · Chardonnay			
Masson Blondelet 		70	
Sancerre · Sauvignon			
Cloudy Bay 		80	164
New Zealand · Sauvignon Blanc			
William Fevre  		110	
Chablis 1er Cru · Chardonnay			
Baron de L  		270	
Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc			

MALLORCA

			
		0,75	1,5
Ribas  		44	
Prensal Blanc y Viognier			
Nounat 		56	
Chardonnay			
Miquel Gelabert - Chardonnay Roure  		68	142
Chardonnay			



RED WINES

UM Red 

Rioja · Tempranillo



7




0,75

32




1,5

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

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

RUM		
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

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

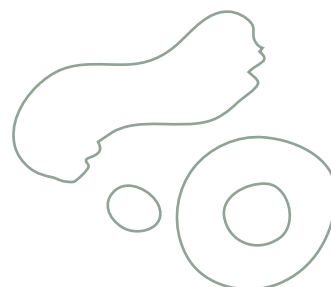
SHOOTS		
Normal	8	
Premium & Cocktails	9	

VODKA		
Grey Goose	12	200
Belvedere	13	210

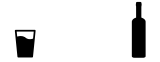
TEQUILA		
Patrón Silver - Mezcal dos Hombres	13	210
Patrón Reposado	14	220
Patrón Añejo	16	240

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

LONG DRINK		
Additional soft drink or juice	4	
Additional Red Bull	5	



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

