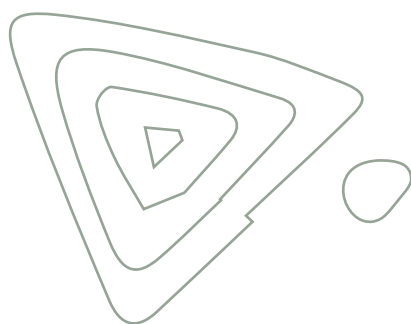


UM BEACH HOUSE

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 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, Bombay Sapphire, Aperol, lima, pomelo y frambuesas
Gin Bombay Bramble, Bombay Sapphire, 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 Santísima Trinidad 3 y 7, Cointreau, lima, sirope de almendra y hierbabuena
Rum Santísima Trinidad 3 and 7, Cointreau, lime, orgeat syrup and mint

La Sabrosura

Whisky Ardbeg, Dambuie, zumo de manzana y miel de jengibre
Whisky Ardbeg, Dambuie, apple juice and ginger honey

ZESTY & REFRESHING

16

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

Gin Basil Lemonade

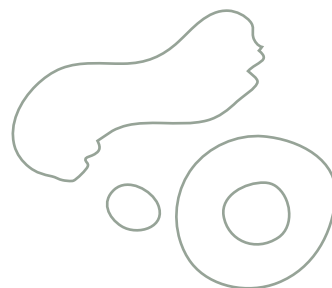
Gin Mare, lima, azúcar, albahaca y Schweppes limón
Gin Mare, lime, sugar, basil, Schweppes lemon

Whiskey Sour

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

Bramble Club

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



IN COLLABORATION WITH:

SE
 SANDBERG ESTATES



FROZEN

16

Summer Daiquiri

Ron Santísima Trinidad 3, lima y azúcar (con fresa, mango o fruta de la pasión)

Santísima Trinidad rum, lime and sugar (with strawberry, mango or passion fruit)

Piña Colada

Ron Santísima Trinidad 3, coco y piña

Santísima Trinidad III rum with coconut and pineapple

Coffee Break

Baileys, licor de café y café

Baileys, coffee liquor and coffee

Frozen Jug

80

Daiquiri · Mojito · Piña Colada

SPRITZ

16

Martini Passion

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

Martini Fiero, passion fruit, grapefruit soda and Champagne

Aperol Spritz

Aperol, cava y soda

Aperol, cava and soda

Hugo

St. Germain, cava y soda

St. Germain, cava and soda

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

CLASSICS

16

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

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

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

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

Calamares a la andaluza 🌱🌱

Acompañado de alioli de lima

Andalusian-style squid rings served with rosemary alioli.

Pulpo a la brasa 🌱🌱

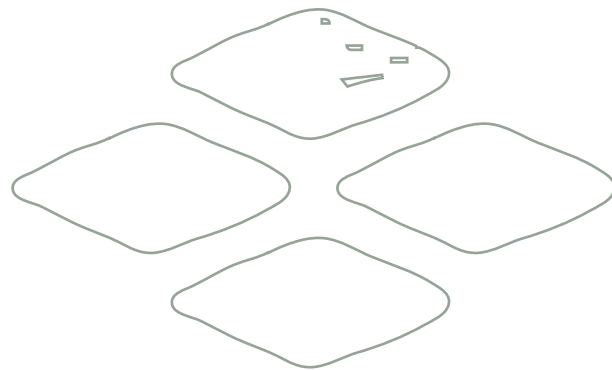
Al horno de leña acompañado de patatas al estilo UM

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

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



28

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

30

24

Langostinos en tempura 🌱🌱🌱🌱

Acompañados de una salsa de Mango algo picante y salsa de sesamo

Tempura prawns, served with a slightly spicy mango sauce and sesame sauce

25

Lágrimas de pollo 🌱🌱

Pechuga de pollo marinada y rebozada al estilo japonés

Marinated and breaded chicken breast in Japanese style

21

22

Jamón Ibérico con pan cristal 🌱

Iberian ham with crispy bread

28

29

Pan, aceitunas y alioli al romero 🌱🌱

Bread, olives and rosemary alioli

5 pp

20

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

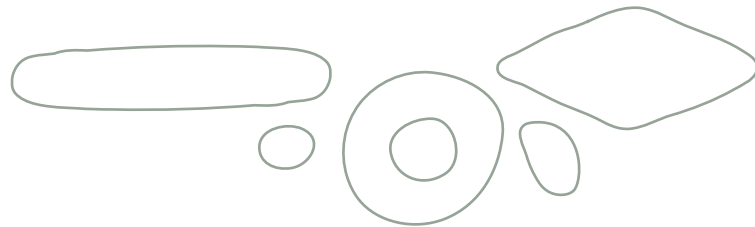
Servido con delicadas lonchas de col blanca, zanahorias y brócoli marinados en nuestro aderezo tailandés, acompañado de mango verde y cacahuets.

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

28 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

Chateaubriand   **90**

Acompañado de pimientos de piquillo en su pil pil y milhojas de patata
Served with piquillo peppers in pil pil sauce and potato mille-feuille..

Solomillo de Ternera 200g    **31**

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

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

Tomahawk min. 1,2kg    **95/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.

Pollo laqueado   **25**

Con arroz jamín y verduras

Glazed chicken served 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 Jospers.

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, Jospers.

SALSAS

Mostaza de Dijon

Pimienta

Chimichurri

Salsa de Tacos

Chutney

Barbacoa

SAUCES

Dijon mustard 

Pepper sauce 

Chimichurri

Taco sauce 

Chutney  

BBQ sauce

5

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 



8

8

8

8

7

7

7

4

4

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 30/4ud.

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 85/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 alimernitaria por favor, consulte a nuestro personal

If you have any food allergies, please consult out staff

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES



POSTRE

- Manhattan Salted Bliss**

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

14
- Tarta fina de manzana**

Thin apple tart

12
- Tarta de limón**

Lemon pie

14
- Gató con helado de almendra**

Almond gató with almond ice cream

12
- Mousse de maracuyá**

Postre ligero y refrescante con pulpa de maracuyá.

Passion fruit mousse, a light and refreshing dessert made with passion fruit pulp




14

IN COLLABORATION WITH:



- 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
Maurice Grumier Blanc de Noirs	18	120	
Möet Chandon Brut		160	340
Ruinart Blanc de Blancs		300	640
Dom Perignon Vintage		600	1500
Armand de Brignac - Ace of Spades		620	
Louis Roederer Cristal Brut		700	1800

CHAMPAGNE ROSÉ

Maurice Grumier Rosé		130	
Möet Chandon Brut Rosé		170	400
Ruinart Rosé		300	640
Armand de Brignac - Ace of Spades Rosé		820	
Dom Perignon Rosé		900	

ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon	16	120	
Möet Ice		180	400
Möet Ice Rosé		200	410

LARGE FORMATS

Moët Chandon Brut 3L.	1200
Moët Ice 3L.	1300
Ruinart Rosé 3L.	1800
Veuve Clicquot 6L.	2600
Dom Perignon 3L.	6100
Dom Perignon 6L.	15200

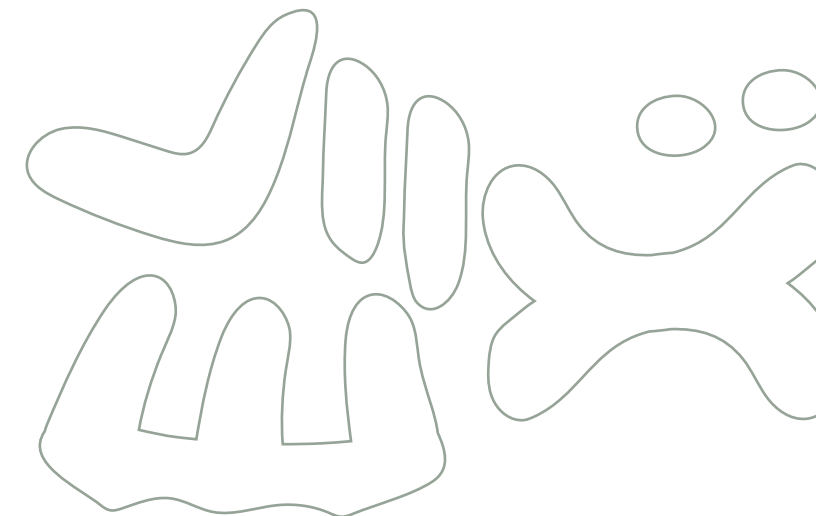
MADE IN SPAIN

Sangría de cava	62
Sangría de cava rosé <i>with Strawberries</i>	64
Sangría Royal <i>with Champagne</i>	120

SPARKLING WINES

	 0,75
Marta Joia - Cava	80
Marta Rosé - Cava	82

IN COLLABORATION WITH:





ROSÉ WINES

UM Rosé

Rioja · Garnacha

Ribas

Mallorca · Mantonegro

Minuty

Garnacha, Tibouren y Syrah

La Mulé Rosé

Garnacha y Syrah

Aix Rosé

Garnacha, Syrah y Cabernet

Whispering Angel

Garnacha, Rolle y Cinsault

Miraval

Cinsault, Garnacha negra, Rolle, Syrah

Domanies Ott

Garnacha, Cinsault y Syrah

Château Garrus

Garnacha Noir y Rolle



7

38

50

110

9

48

120

52

120

240

560

68

142

320

70

150

360

720

1460

72

152

132

280

620

260

CÔTES DE PROVENCE

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

WHITE WINES

UM White 

Rioja · Viura



7




36

Montespina 

Rueda · Verdejo

38

Petit Caus 

Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc

42

Atlan & Artisan 

Mosel · Riesling

44

Taranis 

Rias Baixas · Albariño

42

Fradei 

Italia · Pinot Grigio

41

Moulin de Gassac 

Francia · Chardonnay

8

40

Louis Latour Ardeche 

Borgoña · Chardonnay

50

100

Lugana 

Italia · Turbiana

56

El Enemigo 

Argentina · Chardonnay

62

Masson Blondelet 

Sancerre · Sauvignon

72

Cloudy Bay 

New Zealand · Sauvignon Blanc

82

164



120

William Fevre  

Chablis 1er Cru · Chardonnay

Remelluri 

Rioja · Garnacha, Sauvignon y Viognier

140

O Chao 

Valdeorras · Godello

174

Baron de L 

Poulli-Fumé · Sauvignon Blanc


286

Charlemagne 

Borgogne GR GRU · Chardonnay

420

MALLORCA

Ribas 

Prensal Blanc y Viognier

48

Sa Fita 

Chardonnay, Prensal y Muscat

56

Nounat 

Chardonnay

62

Miquel Gelabert - Chardonnay Roure 

Chardonnay






















78

162

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

RED WINES

		
UM Red  	7	36
Rioja · Tempranillo		
Tamiz Roble 		38
Ribera del Duero · Tempranillo		
Gadeamus	9	40
Ribera del Duero · Tempranillo		
Pétalos del Bierzo  		46
Bierzo · Mencía		
Terraza de los Andes  		48
Argentina · Malbec		
El Enemigo  		60
Argentina · Cabernet Franc		
Antonin Guyon  		74
Bourgogne · Pinot Noir		
Les Bruyers  		58
Ródano · Syrah		
Tr3smano  	82	168
Ribera del Duero · Tinta del país		
Macán Clásico  		140
Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo		
Flor de Pingus  		264
Ribera del Duero · Tempranillo		

IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES

		
Valbuena 5º Año  		340
Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot		
Chateau La Fleur Pétrus  		720
Francia · Burdeos Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		
Sassicaia 2015  		800
Toscana · Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc		
Opus One 2017   		900
Napa Valley · Cabernet Sauvignon		
Haut Brion  		1900
Burdeos Grand Cru · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		
Pingus 2017   		2600
Ribera del Duero · Tinta Fina		

MALLORCA

Mortitx  		40
Merlot, Cabernet y Syrah		
12 Volts  		52
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Syrah		
Golós  		56
Callet, Manto Negro y Fogoneu		
Sió  		60
Manto Negro y Syrah		



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

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

WHISKEY		
Dewar's White Label	12	180
Dewar's 12 - Jack Daniel's - Suntory Toki	13	200
Macallan 12 - Ardbeg - Glenmorangie	16	240
Johnnie Walker Blue Label	40	440

SHOOTS		
Normal	8	
Premium & Cocktails	9	

VODKA		
Grey Goose	12	200
Belvedere	13	210
Grey Goose 1,75L		410

TEQUILA		
Patrón Silver - Mezcal	13	210
Patrón Reposado - Herradura	14	220
Patrón Añejo - Volcán	16	240
Patron El Cielo - Clase Azul - Komos Reposado Rosado		400

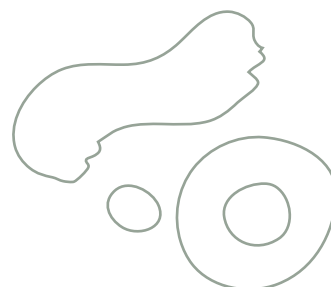
BRANDY		
Cardenal Mendoza - Suau 15	10	180
Hennessy V.S	16	240
Hennessy X.O	35	440



LONG DRINK

Additional soft drink or juice	3
Additional Red Bull or premium tonic	5

IN COLLABORATION WITH:



APERITIFS AND LIQUORS



Martini - Campari - Averna	9	180
Disaronno - Baileys - Fernet Branca		
Pernod - Jägermeister - Hierbas		

BEERS

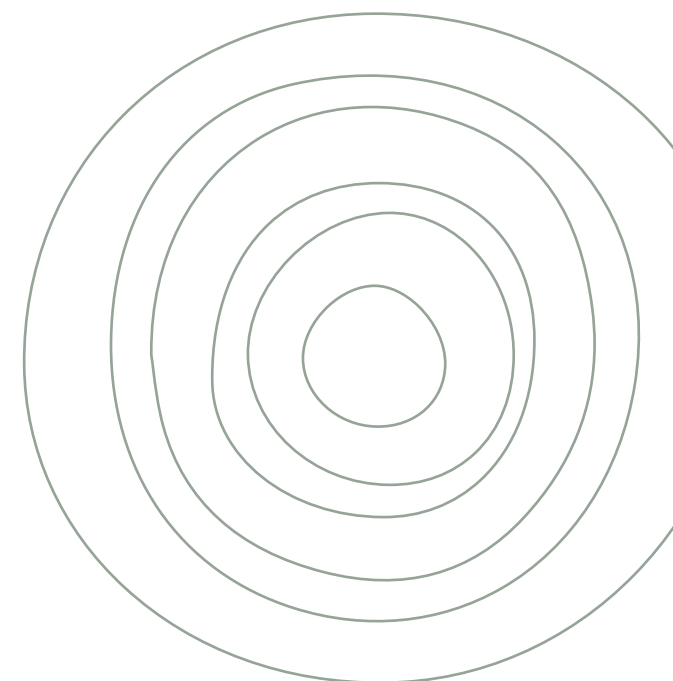
Alhambra Draft	7
Alhambra Reserva	7
Coronita	8
Alhambra Sin	6

WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water	4
Agua22 - Solan de Cabras 1L	7
Soft drinks & juices	6
Red Bull	7

COFFEE & TEA

Short	3,5
Large	4,5
Tea	5



IN COLLABORATION WITH:

SE
SANDBERG ESTATES