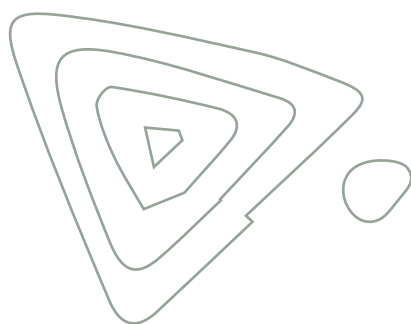


UM BEACH HOUSE

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

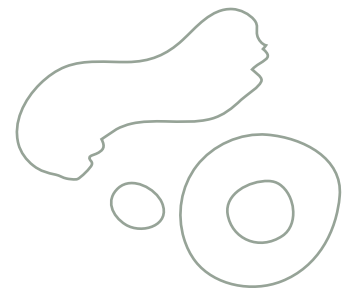
Negroni

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

Jamón Ibérico con pan cristal

Iberian ham with crispy bread

Pimientos de Padrón

Con vinagre balsámico y queso Parmesano

'Padrón' peppers served with balsamic vinegar and Parmesan cheese

Croquetas de calamar en su tinta

con alioli de ajo negro

Squid ink croquettes with black garlic aioli

Tempura de gambas

con mayonesa de yuzu-wasabi y salsa Tentsuyu

Crispy shrimp with a yuzu-wasabi mayonnaise and Tentsuyu sauce

ENSALADAS

César

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

Jospied grilled chicken breast, homemade Caesar dressing, baby Romaine, 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

Tartar de gambas

con 'chutney' de mango, lima, jengibre y cebolla crujiente

Shrimp tartare with mango chutney, lime, ginger, and crispy onion

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



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

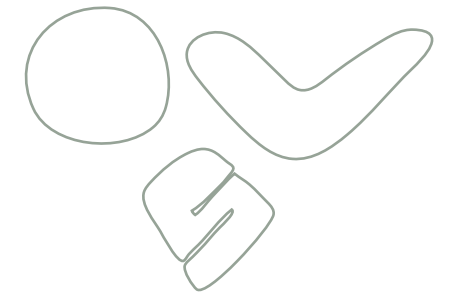
- Smash Burger 150g**   25
 Carne de ternera Angus 100% jugosa con queso americano, bacon y salsa casera, todo en una coca de patata típica de las islas servido con patatas fritas
100% juicy Angus beef with American cheese, bacon, and homemade sauce, all in a typical potato bun from the islands served with French fries
- Solomillo de ternera 200g**   34
 100% Angus acompañado de puré de boniato ahumado en Jospier, verduras salteadas y salsa chimichurri
100% Angus served with Jospier baked sweet potato purée, sautéed vegetables, and chimichurri sauce
- Tomahawk**  150
 acompañado de patatas fritas y verduras al Jospier
served with a side of French fries and grilled vegetables
- Chuletas de cordero al Jospier**   34
 con salteado de aceitunas negras y tomate, y 'dumplings' de ajo asado
Chacoal-grilled lamb chops with black olive and tomato sauté, and roasted garlic dumplings
- Linguine**    26
 con guisantes verdes y queso pecorino, adornada con ralladura de trufas de verano
tossed with green peas and pecorino cheese, finished with summer truffle shavings

DEL MAR

- Filete de lubina al miso**    35
 Horneado y servido con broccolini al ajillo y chili
Miso baked sea bass with garlic chili broccolini
- Pargo rojo confitado en aceite de oliva**  37
 acompañado de brócoli braseado y caldo de coco y naranja
Poached red snapper in olive oil, served with charred broccoli and coconut-orange broth
- Pescado fresco del día** PSM
 acompañado con verduras al Jospier
Catch of the day served with grilled vegetables

ARROCES De 13:00 a 16:00



- Paella de marisco (min 2 pax.)**    34
 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
- Paella mar y tierra (min 2 pax.)**    31
 con pollo, costilla, gambas, mejillones y pimiento rojo
Mixed Paella with chicken, braised pork, shrimp, mussels and red peppers
- Paella de verduras (min 2 pax.)** 26
 Preparada con caldo de verduras casero, alcachofas, pimiento verde y rojo brocoli, calabacín, espárragos, judías verdes y guisantes
Prepared with homemade vegetable broth, artichokes, green and red bell peppers, broccoli, zucchini, asparagus, green beans, and peas

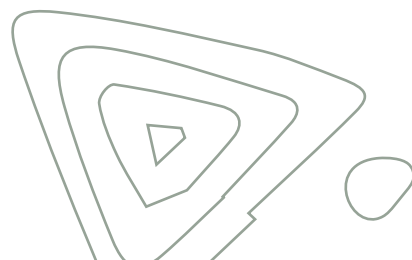


GUARNICIONES

- Patatas fritas**
Boniatos fritos
Salteado de verduras
Ensalada verde
Pan con alioli
Pan Carasau
Pan sin gluten

SIDES

- French fries** 9
Sweet potato fries 9
Sautéed vegetables 9
Green salad 8
Bread and aioli  8
Carasau bread  8
Gluten-free bread 8






POSTRE

- | | |
|---|----|
| <p>Salted Bliss   </p> <p>Galleta casera de chocolate y almendras servidas con helado de vainilla de Tahití y caramelo salado</p> <p><i>Homemade chocolate and almond cookie served with Tahitian vanilla bean ice cream and salted caramel</i></p> | 12 |
| <p>Tarta de queso y fruta de la pasión   </p> <p>servido con fresas y albahaca</p> <p><i>Homemade passion fruit cheesecake, served with fresh strawberries and basil</i></p> | 12 |
| <p>Bizcocho casero de coco   </p> <p>Servido con helado de lavanda</p> <p><i>Homemade coconut cart served with Lavender ice cream</i></p> | 12 |



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cilantro | Gluten | Moluscos | Crustáceos | Huevo | Soja | Cacahuets | Lácteo | Cerdo | Gelatina | Altramuces | Pescado | Sésamo | Apio | Frutos Secos | Mostaza | Sulfitos | Levadura |
| Coriander | Gluten | Molluscs | Crustaceans | Egg | Soy | Peanuts | Dairy | Pork | Agar | Lupins | Fish | Sesame | Celery | Nuts | Mustard | Sulphites | 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

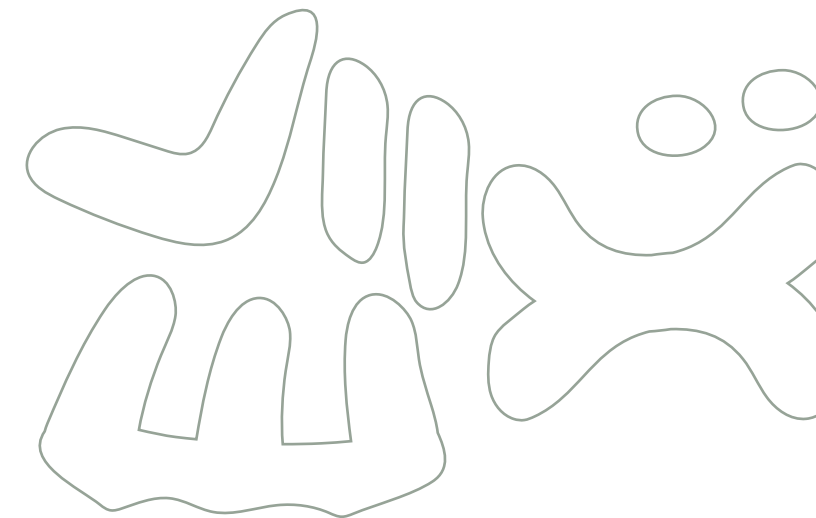
Chandon Garden by Moët Chandon	14	80	
Möet Ice		170	390
Möet Ice Rosé		190	400

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



0,75

32



1,5

90



3

110



6

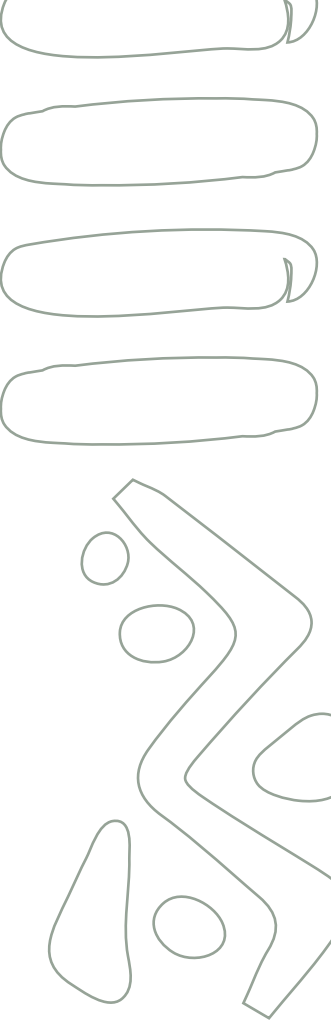
148



9

















100

CÔTES DE PROVENCE











WHITE WINES

			
UM White  Rioja · Viura	7	32	
Montespina  Rueda · Verdejo	8	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		44	
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

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

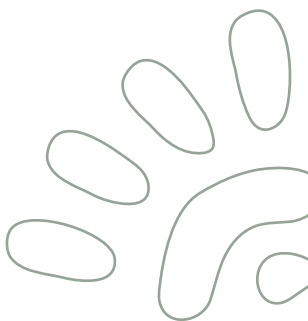
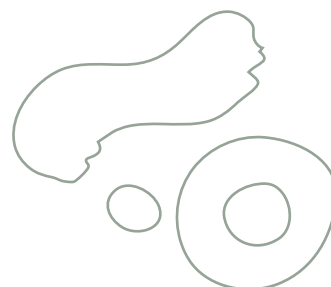
SHOOTS		
Normal	8	
Premium & Cocktails	9	

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

