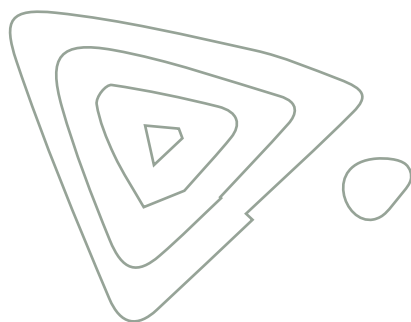


UM BEACH HOUSE

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

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

Spicy Mule

Martini Vibrante, extracto de jengibre, lima, mix de especias, soda
Martini Vibrante, ginger extract, lime, spice mix, soda

Paloma 0,0

Martini Vibrante, lima, soda, pomelo y Tajín
Martini Vibrante, lime, soda, grapefruit and Tajin

16

12

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

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

Gin Fizz

Bombay Sapphire, lima y azúcar
Bombay Sapphire gin, fresh lemon juice, sugar and soda

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, lima y azúcar
Amaretto Disaronno, fresh lemon juice and sugar

Last Words

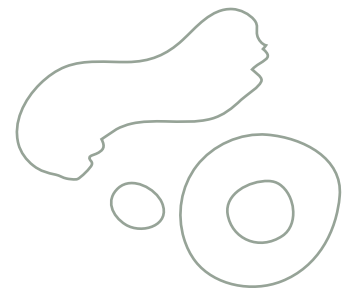
Bombay Sapphire, Maraschino, Chartreuse verde y lima
Bombay Sapphire gin, Maraschino, green Chartreuse and lime

Paper Plane

Bourbon, Aperol, Averna y jugo de limón fresco
Bourbon, Aperol, Averna, and fresh lemon juice

15

15



SOCIAL

Jamón Ibérico con pan cristal 28
Iberian ham with crispy bread

Pimientos de Padrón 15
 Con vinagre balsámico y queso Parmesano
'Padrón' peppers served with balsamic vinegar and Parmesan cheese

Croquetas de calamar en su tinta 21
 con alioli de ajo negro
Squid ink croquettes with black garlic aioli

ENSALADAS

César 24
 Pechuga de pollo al Jospes cubierta con salsa cesar casera, lechuga fresca, parmigiano Reggiano en lascas, crutones crujientes y bacon caramelizado
Jospes grilled chicken breast, homemade Caesar dressing, fresh lettuce, shaved Parmigiano Reggiano, crunchy croutons, and caramelised bacon

CRUDOS

Tataki de Ternera 25
 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 28
 Crujiente aguacate relleno de atún rojo marinado con kimchi, y mayonesa ponzu
Crispy avocado stuffed with kimchi-marinated bluefin tuna and ponzu mayonnaise

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 Jospes, verduras salteadas y salsa chimichurri
100% Angus served with Jospes baked sweet potato purée, sautéed vegetables, and chimichurri sauce

Chuletas de cordero al Jospes 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 brocolini al ajillo y chili
Miso baked sea bass with garlic chili broccolini

Pulpo confitado en aceite de oliva 37
 acompañado de brócoli braseado y caldo de coco y naranja
Poached octopus in olive oil, served with charred broccoli and coconut-orange broth.

GUARNICIONES


Patatas fritas 9
Boniatos fritos 9
Salteado de verduras 9
Ensalada verde 8
Pan con alioli 8

SIDES

French fries 9
Sweet potato fries 9
Sautéed vegetables 9
Green salad 8
Bread and aioli 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

Bizcocho casero de coco    12

Servido con helado de lavanda

Homemade coconut cart served with Lavender ice cream



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	
Ruinart Brut		200	
Ruinart Blanc de Blancs		240	
Louis Roederer Cristal Brut		680	1700

CHAMPAGNE ROSÉ

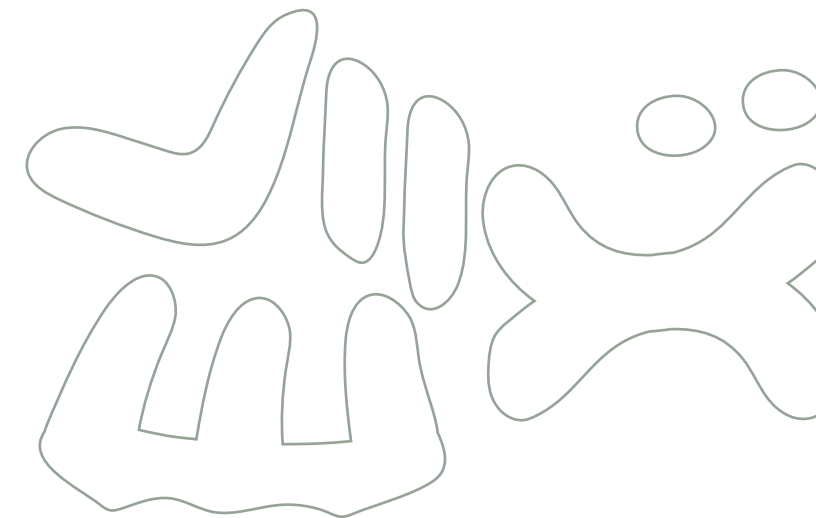
Cannard Duchene Rose		95	
Ruinart Rosé		280	

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

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

46

90



3



6



9

110

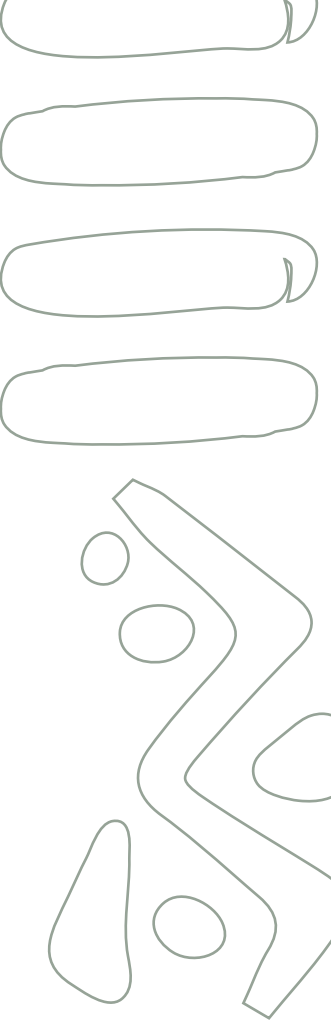
68

78











18

100

CÔTES DE PROVENCE



WHITE WINES

			
			1,5
Armas de Guerra 	8	34	
Mencia · Godello			
Petit Caus 		36	
Penedés · Xarello, Macabeu, Chardonnay, Chenin Blanc			
7 Cupos 	8	40	
Ribeiro · Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño, Torrontés			
Taranis 	9	43	
Rias Baixas · Albariño			
Moulin de Gassac 	10	43	
Francia · Chardonnay			
Le Morette 		44	
Lugana · Turbiana			
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			

MALLORCA


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

CORAVIN SELECTION by the glass




Louis Latour Ardeche  	12
Borgoña · Chardonnay	
Masson Blondelet 	14
Sancerre · Sauvignon	
William Fevre  	20
Chablis 1er Cru · Chardonnay	



RED WINES

			
		0,75	1,5
Gaudeamus 	9	42	
Ribera del Duero · Tempranillo			
Terraza de los Andes 		48	
Argentina · Malbec			
El Enemigo 		56	
Argentina · Cabernet Franc			
Antonin Guyon 		64	
Bourgogne · Pinot Noir			
Les Bruyers 		68	
Ródano · Syrah			
Tr3smano 		78	160
Ribera del Duero · Tinta del país			
Macán Clásico 		120	
Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo			
Flor de Pingus 		260	
Ribera del Duero · Temprenillo			
Valbuena 5º Año 		340	
Vega Sicilia · Tinta Fina y Merlot			

MALLORCA

Mortitx 		40
Merlot, Cabernet y Syrah		
Golós 	8	46
Callet, Manto Negro y Fogoneu		
Sió 		60
Manto Negro y Syrah		



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

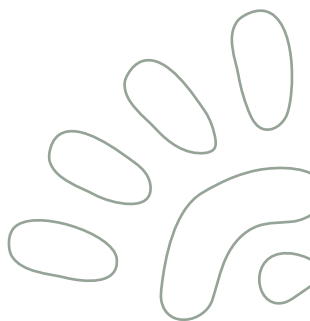
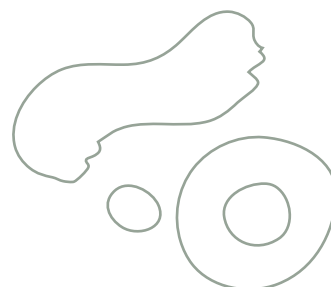
SHOOTS		
Normal	8	
Premium & Cocktails	9	

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

