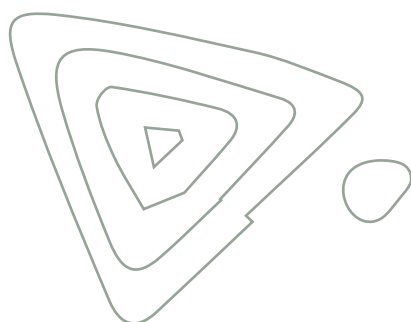


# UM BEACH HOUSE

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, Champagne  
*Vodka Grey Goose, Passoa, Lime, Passion Fruit, Vanilla, Champagne*

### Singapore Sour

Gin Bombay Bramble, Bombay Sapphire, Aperol, Lima, Pomelo, Frambuesas  
*Gin Bombay Bramble, Bombay Sapphire, Aperol, Lime, Grapefruit, Raspberries*

### After Landing

Ron Santísima Trinidad 7, Agua de Coco, Caramelo Salado  
*Ron Santísima Trinidad 7, Coconut Water, Salted Caramel*

### Pawpaw Beach

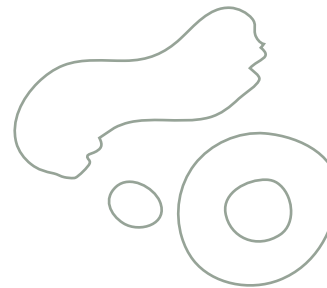
Wild Turkey, Disaronno, Sherry PX, Lima, Fruta de la Pasión, Papaya  
*Wild Turkey, Disaronno, Sherry PX, Lime, Passion Fruit, Papaya*

### Winnie in the Pool

Dewar's 12, Ardbeg, Drambuie, Zumo de Manzana, Miel de Jengibre  
*Dewar's 12, Ardbeg, Drambuie, Apple Juice, Ginger Honey*

### Dirty & Dry

Gin MG, Fino, Salmuera, Limonada de Aceituna  
*Gin MG, Fino, Brine, Olive Lemonade*



## MOCKTAILS

14

### Virgin Mojito

Soda, Lima, Azúcar, Menta Fresca  
*Soda, Lime, Sugar, Fresh Mint*

### None Spritz

Crodino, Zumo de Naranja, Fruta de la Pasión  
*Crodino, Orange Juice, Passion Fruit*

## ZESTY & REFRESHING

16

### Leche de Tigre

Pisco, Sake, Licor de Yuzu, Leche de Tigre, Shrub de Calamansi, Maracuyá, Cilantro  
*Pisco, Sake, Yuzu Liqueur, Tiger Milk, Calamansi Shrub, Maracuya, Coriander*

### Poisoned Apple

Calvados, Mezcal, Bourbon, Licor de Chile, Shrub de Manzana Verde, Lima, Cilantro  
*Calvados, Mezcal, Bourbon, Chile Liqueur, Green Apple Shrub, Lime, Coriander*

### Mala Picante

Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, Lima, Chilli, Miel de Jengibre  
*Patrón, Mezcal, Ancho Reyes, Lime, Chilli, Ginger Honey*

### Cucumber Airlines

Vodka Grey Goose, Lima, Ginger Beer  
*Vodka Grey Goose, Lime, Ginger Beer*

### Burning Paloma

Patrón, Mezcal, Lima, Pomelo, Soda de Pomelo, Tajín  
*Patrón, Mezcal, Lime, Grapefruit, Pink Grapefruit Soda, Tajin*

### Moscow Mule

Grey Goose, Lima, Ginger Beer  
*Grey Goose, Lime, Ginger Beer*

### Virgin Colada

Puré de Coco, Zumo de Piña  
*Coconut Milk, Pineapple Juice*

### Melo Caramelo

Café, Chocolate, Avellana, Caramelo Salado, Leche  
*Coffee, Chocolate, Hazelnut, Salted Caramel, Milk*

IN COLLABORATION WITH:

SE  
 SANDBERG ESTATES

## FROZEN

8  
Shot

16  
Glass

74  
Jug

### Frozen Daiquiri

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar (con fresa, mango o maracuyá)  
*Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar (with strawberry, mango or maracuyá)*

### Frozen Margarita

Tequila Patrón, Cointreau, Lima, Azúcar  
*Tequila Patrón, Cointreau, Lime, Sugar*

### Frozen Mojito

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena  
*Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar, Mint*

### Summer Love

Aperol, Martini Fiero, Fruta de la Pasión, Lima  
*Aperol, Martini Fiero, Passion Fruit, Lime*

### La Patrona

Tequila Patrón, Mezcal, Cointreau, Lima, Mango, Chilli, Cilantro  
*Tequila Patrón, Mezcal, Cointreau, Lime, Mango, Chilli, Coriander*

### El Chihuahua

Tequila Patrón, Cointreau, Lima, Tamarindo  
*Tequila Patrón, Cointreau, Lime, Tamarind*

### Piña Colada

Ron Santísima Trinidad 3, Puré de Coco, Piña  
*Rum Santísima Trinidad 3, Coconut Puree, Pineapple*

### Coffee Break

Café, Baileys, Licor de Café, Licor de Chocolate, Vainilla  
*Coffee, Baileys, Coffee Liqueur, Chocolate Liqueur, Vanilla*

## CLASSICS

16  
Glass

### Caipirinha

Cachaça Leblon, Lima, Azúcar  
*Cachaça Leblon, Lime, Sugar*

### Margarita

Tequila Patrón, Cointreau, Lima  
*Tequila Patrón, Cointreau, Lime*

### Mojito

Ron Santísima Trinidad 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena  
*Rum Santísima Trinidad 3, Lime, Sugar, Mint*

### Whisky Sour

Wild Turkey, Lima, Azúcar, Angostura  
*Wild Turkey, Lime, Sugar, Angostura*

### Espresso Martini

Vodka, Café, Licor de Café, Vainilla  
*Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, Vanilla*

### Bloody Mary

Vodka, Lima, Tomate, Salsa Picante  
*Vodka, Lime, Tomato, Spicy Sauce*

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Naranja  
*Aperol, Prosecco, Soda, Orange*

### Hugo Royal

Saint Germain, Champagne, Soda, Lima, Hierbabuena  
*Saint Germain, Champagne, Soda, Lime, Mint*

IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES

## SUSHI Y JAPONÉS

**Roll de salmón**  **24**

Uramaki relleno de salmón fresco y aguacate, cubierto con un ligero toque de sésamo  
*Salmon Roll - Uramaki filled with fresh salmon and avocado, topped with a delicate touch of sesame*

**Roll de atún**  **24**

Uramaki de atún 'Bluefin' con aguacate, pepino y cebollino, una explosión de frescura y textura  
*Tuna Roll - Bluefin tuna uramaki with avocado, cucumber, and chives, offering an explosion of freshness and texture*

**Roll de gamba**  **24**

Futomaki con crujiente gamba tempurizada y aguacate, envuelto en alga nori  
*Shrimp Roll - Futomaki with crispy tempura shrimp and avocado, wrapped in nori seaweed*

**Roll vegetariano**  **22**

Futomaki con verduras de temporada, una opción ligera y crujiente  
*Veggie Roll - Futomaki with seasonal vegetables, a light and crispy option*

**Sashimi de salmón**  **26**

Finas láminas de salmón, acompañadas de jengibre y wasabi  
*Salmon Sashimi salmon slices, served with ginger and wasabi*

**Sashimi de atún**  **30**

Delicados cortes de atún 'Bluefin', servidos al natural para disfrutar su pureza  
*Tuna Sashimi - Delicate slices of bluefin tuna, served naturally to enjoy its pure taste*

**Tiradito de hamachi**  **26**

Láminas de seriola con un aliño especial de inspiración nikkei  
*Hamachi Tiradito - Thin slices of amberjack with a special Nikkei-inspired dressing*

## OSTRAS

**Ostras Girardot N°3 al natural**  **8**

Ostras frescas servidas al natural  
*Girardot Oysters N°3 - Fresh oysters served naturally*

**Ostras Girardot N°3 con caviar**  **14**

Ostras frescas con caviar para una experiencia gourmet  
*Girardot Oysters N°3 with Caviar - Fresh oysters topped with caviar for a gourmet experience*

**CAVIAR**  **SPM**

Servido con blinis y crema agria  
*Served with blinis and sour cream*

**Caviar (30g)**

**Caviar (50g)**

**Caviar (100g)**

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*

SOCIAL

**Tartar de atún rojo** 30

Sobre causa limeña, la tradición peruana con la calidad del atún 'Bluefin'  
Bluefin Tuna Tartare - Served over Peruvian causa, a traditional cold mashed potato dish from Lima, blending traditional flavors with premium Bluefin tuna

**Tartar de salmón** 28

Marinado en sabores cítricos, sobre causa de rocoto, con un toque de ají peruano  
Salmon Tartare - Marinated in citrus flavors, served over rocoto causa with a hint of Peruvian ají

**Ceviche de corvina** 28

Leche de tigre vibrante con boniato, maíz cancha y crujiente de plátano  
Seabass Ceviche - Fresh seabass in vibrant tiger's milk with sweet potato, cancha corn, and crispy plantain

**Tzatziki** 18

Refreshante crema de yogur griego con pepino, lima y quinoa, servida con crudités  
Greek Tzatziki - Refreshing Greek yogurt dip with cucumber, lime, and quinoa, served with crudités

**Carpaccio de buey** 28

Finas láminas de solomillo con vinagreta de trufa, parmesano y rúcula fresca  
Beef Carpaccio - Thinly sliced beef tenderloin with truffle vinaigrette, parmesan, and fresh arugula

**Carpaccio de calabacín** 22

Aliñado con vinagre de Módena, piñones tostados y granada fresca  
Zucchini Carpaccio - Marinated with balsamic vinegar, toasted pine nuts, and fresh pomegranate

**Tempura de langostinos y verduras** 26

Acompañado de salsa de mango y coco, un toque tropical irresistible  
Shrimp & Veggie Tempura - Served with mango and coconut sauce, an irresistible tropical touch

**Jamón ibérico 100% Bellota** 40

Cortado a mano, acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE  
Iberian Ham - Hand-cut, served with toasted bread, grated tomato, and extra virgin olive oil

**Croquetas de jamón** 23

Cremosas por dentro y crujientes por fuera, acompañadas de mayonesa de pimientos de piquillo  
Iberian Ham Croquettes - Crispy on the outside, creamy inside, served with a roasted 'piquillo' pepper mayo, fresh pomegranate

**Croquetas de boletus** 23

Con mayonesa de ajo negro y setas, un bocado lleno de umami  
Wild Mushroom Croquettes - Served with black garlic and mushroom mayo, an umami-packed bite

**Frituras de calamar** 23

Con mayonesa de lima y limón, un clásico del Mediterráneo  
Crispy Fried Squid - Served with lime and lemon mayo, a Mediterranean classic

**Patata brava** 20

Crujientes con nuestra salsa brava casera, un clásico español con un giro especial  
Bravas Potatoes - Crispy potatoes with our homemade spicy brava sauce, a Spanish classic with a twist

**Lágrimas de pollo** 26

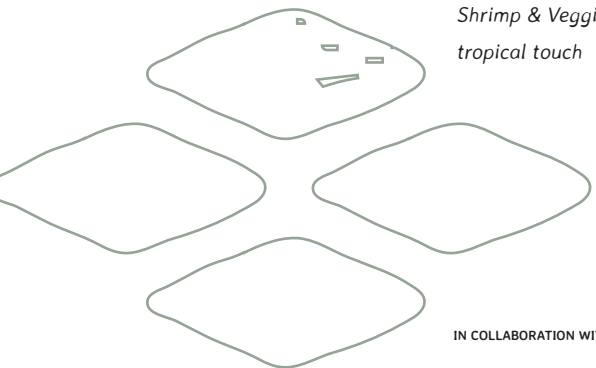
Rebozadas al estilo Kentucky, crujientes y jugosas  
Chicken Goujons - Kentucky-style battered, crispy, and juicy

**Pulpo a la brasa** 30

Tierno y ahumado, cocinado a la perfección en nuestra parrilla Josper.  
Sobre puré de patata con ají Panka ahumado  
Grilled Octopus - Tender and smoky, perfectly cooked on our Josper grill. Served on mash potatoes with smoked 'Panka ají'

**Pimientos de Padrón** 18

Salteados con escamas de sal marina  
Padrón Peppers - Lightly sautéed with sea salt flakes



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** 24

Lechuga fresca con salsa César casera, bacon crujiente, pollo a la brasa y picatostes  
*Caesar Salad - Fresh lettuce with homemade Caesar dressing, crispy bacon, grilled chicken, and croutons*

**Burrata** 25

Tomates frescos, tomates confitados, aceite de albahaca, piñones tostados y cremosa burrata italiana  
*Burrata Salad - Fresh tomatoes, confit tomatoes, basil oil, toasted pine nuts, and creamy Italian burrata.*

**Ensalada Griega** 25

Queso feta, pimientos, tomate, pepino, aceitunas negras y aliño mediterráneo  
*Greek Salad - Feta cheese, bell peppers, tomatoes, cucumber, black olives, and Mediterranean dressing*

**Tropical** 25

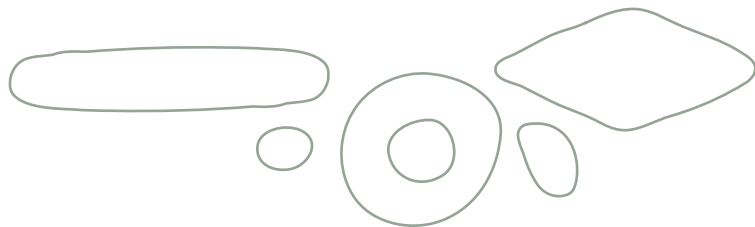
Brotos tiernos con mango, papaya, tomates cherry, salmón ahumado y colas de gamba  
*Tropical Salad - Mixed greens with mango, papaya, cherry tomatoes, smoked salmon, and shrimp tails*

**Pokebowl** 28

Arroz de sushi con edamames, salmón fresco, mango y aguacate  
*Pokebowl - Sushi rice with edamame, fresh salmon, mango, and avocado*

**Ensalada de wakame** 20

Alga wakame con sésamo y aliño asiático  
*Wakame Salad - Wakame seaweed with sesame and an Asian-style dressing*



## ARROCES

**Paella de verduras** 28 p.p.

Arroz cocinado con una selección de verduras de temporada y especias mediterráneas  
*Vegetable Paella - Rice cooked with the finest seasonal vegetables and Mediterranean spices*

**Paella de marisco** 32 p.p.

Una selección de mariscos frescos: mejillones, langostinos y calamares  
*Seafood Paella - Selection of fresh seafood: mussels, prawns, and calamari*

**Paella negra de sepia y bacalao** 32 p.p.

Arroz negro con tinta de calamar, sepia, bacalao y puntas de alioli  
*Black Seafood Paella - Black rice with cuttlefish, cod, and squid ink, served with aioli*

**Risotto de setas** 24

Cremoso risotto con setas enoki y parmesano rallado  
*Mushroom Risotto - Creamy risotto with enoki mushrooms and grated parmesan*

**Toppings para paellas** Precio/kg

Opciones de tomahawk, bogavante, pulpo o langostinos  
*Paella Toppings - Choose from tomahawk steak, lobster, octopus, or prawns*

## PASTAS

**Linguini al pesto rosso** 26

Pesto rojo, cremosa burrata y albahaca fresca  
*Red Pesto Linguini - Linguini pasta with red pesto, creamy burrata, and fresh basil*

**Parpadelle** 28

con puntas de solomillo, setas, tartufo y Parmesano, en una exquisita combinación de sabores y texturas  
*Pappardelle with tenderloin tips and mushrooms, in an exquisite combination of flavors and textures. mushrooms, truffle, and parmesan*

**Udón de marisco** 30

Salteados con verduras, gambas y una deliciosa salsa asiática  
*Seafood Udon - Stir-fried udon noodles with vegetables, shrimp, and a rich Asian sauce*

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

**Solomillo** **32**  
 Medallón de solomillo sobre puré de boniato, patató, tomates confitados y espárragos  
*Beef tenderloin with sweet potato, baby potatoes, roasted tomatoes, and asparagus*

**Chuletón de vaca vieja** **SPM**  
 Acompañado de pimientos del piquillo, patatas fritas y tomates confitados  
*Old Cow Ribeye - Served with piquillo peppers, French fries, and confit tomatoes*

**Tomahawk** **SPM**  
 Cocinado al Jospers con patató, tomates confitados, espárragos y salsa criolla  
*Tomahawk Steak - Jospers-grilled tomahawk steak with roasted baby potatoes, confit tomatoes, asparagus, and criolla sauce*

**Chuletas de cordero corte francés** **32**  
 Ahumadas y cocidas a baja temperatura sobre parmentier de patata y una reducción en su jugo  
*French Cut Lamb Chops - Smoked and slow-cooked, served with creamy potato purée a reduction of its own juices*

**Suprema de pollo** **28**  
 Cocinada a baja temperatura con salsa cantonesa y couscous cítrico de verduras  
*Chicken Supreme - Slow-cooked chicken with Cantonese sauce and citrus-infused vegetable couscous*

**UM Burger** **28**  
 Hamburguesa de Angus con tomate, lechuga, cebolla caramelizada y salsa de la casa en pan brioche de patata  
*Angus beef burger with tomato, lettuce, caramelized onion, and house sauce in potato brioche bun*

## ACOMPAÑANTES

**Arroz blanco**  
**Yuca frita**  
**Patacones**  
**Verduras**  
**Arroz de sushi**  
**Patató**  
**Patatas fritas**  
**Parmentier de patata**

## SIDES

*White rice* **8**  
*Fried yuca* **10**  
*Crispy plantains* **8**  
*Grilled vegetables* **10**  
*Sushi rice* **10**  
*Baby potatoes* **8**  
*French fries* **8**  
*Creamy mashed potatoes* **8**

## PESCADO Y MARISCOS

**Pescado del día** **SPM**  
 Selección diaria de pescado fresco, pregunta por nuestra oferta  
*Catch of the Day - Fresh daily selection, ask for today's special*

**Bogavante** **SPM**  
 800g o 1kg al Jospers, cocinado a la perfección  
*Lobster - 800g or 1kg, grilled to perfection in our Jospers oven*

**Langostinos a la plancha** **26**  
 Con ajo y perejil, un imprescindible del Mediterráneo  
*Grilled Prawns - Cooked with garlic and parsley, a Mediterranean must-have*

**Salmón a la brasa** **30**  
 200g de salmón cocinado en horno Jospers con salsa cítrica, espárragos y cebolla encurtida  
*Grilled Salmon - 200g of Jospers-grilled salmon served with citrus sauce, asparagus, and pickled onion*

**Corvina** **28**  
 200g de corvina cocinada en horno Jospers acompañada de polenta de maíz dulce y meloso de arroz salvaje  
*Grilled Corvina - 200g of Jospers-grilled corvina served with sweetcorn polenta and creamy wild rice*

**Fish & Chips** **28**  
 200 g de bacalao rebozado con patatas fritas y salsa tártara de la casa  
*Fish & Chips - 200g of battered cod bites with French fries and homemade tartar sauce*

## SALSAS

**Holandesa**  
**Bernesá**  
**Salsa Criolla**  
**Mojo Verde**  
**Salsa Pimienta**

## SAUCES

*Hollandaise sauce* **5**  
*Béarnaise sauce* **5**  
*Creole sauce* **8**  
*Green mojo sauce* **8**  
*Pepper sauce* **8**

IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
 SANDBERG ESTATES



POSTRE

- Brownie con helado**

Brownie tibio con helado de vainilla

*Brownie with Ice Cream - Warm brownie served with vanilla ice cream*

**12**
- Semifrío de chocolate**

Postre de chocolate con textura suave y crujiente de Kit-kat

*Chocolate Semifreddo - A smooth and creamy chocolate dessert and a Kit-kat crunch*

**15**
- Hojaldre con crema de Amaretto**

Crujiente hojaldre relleno de crema de amaretto y frutos rojos

*Crispy puff pastry filled with amaretto cream and red berries*

**15**
- Pannacotta de frutas tropicales**

Delicada crema aromatizada, acompañada de una mezcla de frutas tropicales

*Tropical Fruit Pannacotta - Delicate flavored cream served with a mix of tropical fruits*

**12**
- Fruta fresca**

*Fresh fruit selection*

**14**
- Sorbete de limón**

*Lemon sorbet*

**10**

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
Moët Chandon Brut	20	135	285
Veuve Clicquot Brut		160	345
Ruinart Blanc de Blancs		265	570
Dom Pérignon Vintage		465	1300
Louis Roederer Cristal Brut		675	1850

### CHAMPAGNE ROSÉ

Moët Chandon Brut Rosé		165	335
Veuve Clicquot Rosé		185	375
Ruinart Rosé		260	560
Armand de Brignac - Ace of Spades Rosé		675	
Dom Pérignon Rosé		800	

### ON ICE

Chandon Garden by Moët Chandon		110	
Moët Ice		160	355
Moët Ice Rosé		185	365

### LARGE FORMATS

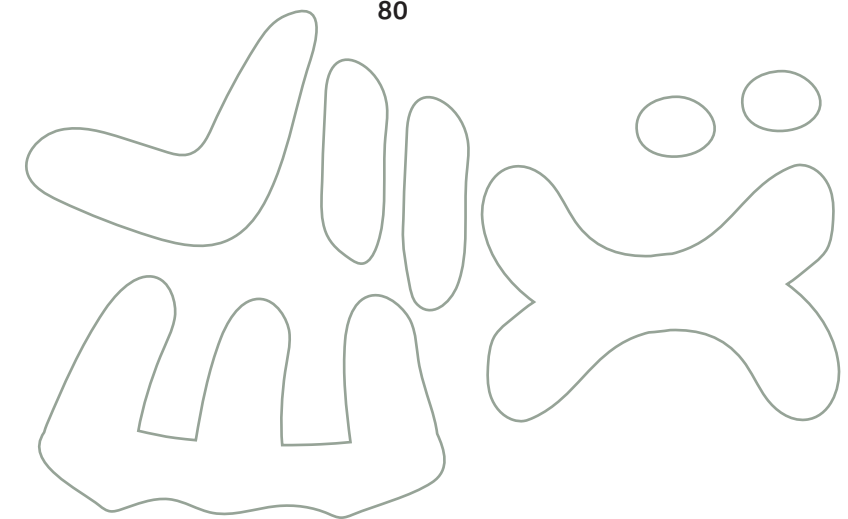
Veuve Clicquot 3L.	1100
Moët Ice 3L.	1250
Ruinart Rosé 3L.	1800
Moët Chandon Brut 6L.	1850
Dom Pérignon 3L.	6000

### MADE IN SPAIN

Sangría sin alcohol <i>with fresh juice</i>	55
Sangría de vino rosé <i>with red berries</i>	60
Sangría de cava <i>with passion fruit</i>	65
Sangría Royal <i>with Moët Chandon Brut</i>	145

### SPARKLING WINES

	
	0,75
Cava Brut	80
Cava Rosé	80



IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES



## ROSÉ WINES

### Montespina Rose

Castilla y León · Prieto Picudo

### Peces de Ciudad

Rioja · Tempranillo

### Ribas

Mallorca · Mantonegro

## CÔTES DE PROVENCE

### Minuty

Garnacha, Tibouren, Syrah

### La Vie en Rose

Garnacha, Cinsault, Rolle

### Whispering Angel

Garnacha, Cinsault, Rolle

### Miraval

Garnacha, Cinsault, Rolle

### Minuty Prestige

Garnacha, Tibouren, Syrah

### Château Garrus

Garnacha, Syrah, Vermentino



7

0,75

1,5

3

6

9

38

42

52

9

50

125

64

70

144

300

680

1200

72

148

78

162

220



IN COLLABORATION WITH:

**SE**  
SANDBERG ESTATES

Precios en € - IVA Incluido | Price in € - VAT Included

WHITE WINES

		
<b>Montespina</b> Rueda · Sauvignon Blanc	7	38
<b>Flor de Vetus</b> Rueda · Verdejo		42
<b>Martinez Lacuesta</b> Rioja · Viura	8	44
<b>Javier Sanz</b> Rueda · Sauvignon Blanc		46
<b>Señorio de Rubios</b> Rias Baixas · Albariño		48
<b>Montenovo</b> Valdeorras · Godello		50
<b>Javier Sanz – Malcorta</b> Rueda · Verdejo Singular		52
<b>Le Morette</b> Lugana · Turbiana		54
<b>Martinez Lacuesta – Campeador</b> Rioja · Viura		58
<b>Valdesil <i>sobre lías</i></b> Valdeorras · Godello		60
<b>Drohuin <i>Mâcon-Villages</i></b> Borgogne · Chardonnay		64
<b>Davide</b> Rias Baixas · Albariño		66

		
<b>El Enemigo</b> Mendoza · Chardonnay		70
<b>Les Deux Cailloux</b> Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc		74
<b>Cloudy Bay</b> New Zealand · Sauvignon Blanc		80
<b>Louis Michel</b> Chablis 1er Cru Vaillon · Chardonnay		108
<b>Belondrade y Lurton</b> Rueda · Verdejo		152
<b>Baron de L</b> Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc		258

MALLORCA



<b>Miquel Gelabert - Golós</b> Riesling, Moscatel		50
<b>Binigrau - Nounat</b> Prensal Blanc, Chardonnay		64
<b>Miquel Gelabert - Sa Vall</b> Giró Blanc, Viognier, Pinot Noir		74
<b>Miquel Gelabert - Chardonnay Roure</b> Chardonnay		80



IN COLLABORATION WITH:

SE  
SANDBERG ESTATES

## RED WINES

		
<b>Tamiz</b> Ribera del Duero · Tempranillo	7	40
<b>Gaudeamus</b> Ribera del Duero · Tempranillo		44
<b>Martinez Lacuesta</b> Rioja · Tempranillo	8	46
<b>Juan Gil 12 meses</b> Jumilla · Monastrel		50
<b>Parajes del Bierzo</b> Bierzo · Mencía		54
<b>Bread &amp; Butter</b> California · Cabernet Sauvignon		60
<b>Castellare di Castellina</b> Chianti · Sangiovese		66
<b>El Enemigo</b> Mendoza · Malbec		74
<b>Antonin Guyon – Hautes Cotes de Nuits</b> Bourgogne · Pinot Noir		78
<b>Arinzano</b> Pago de Arinzano · Cabernet Sauvignon		82
<b>Tr3smano</b> Ribera del Duero · Tempranillo		88
<b>PSI - Pingus</b> Ribera del Duero · Tempranillo		116

		
<b>Macán Clásico</b> Ribera del Duero · Tempranillo		154
<b>Flor de Pingus</b> Ribera del Duero · Tempranillo		348
<b>Vega Sicilia – Valbuena 5º Año</b> Ribera del Duero · Tinta Fina, Merlot		496
<b>Chateau La Fleur Pétrus</b> Burdeos · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot		758
<b>Sassicaia</b> Toscana · Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		846
<b>Opus One</b> Napa Valley · Cabernet Sauvignon		984
<b>Pingus 2017</b> Ribera del Duero · Tinta Fina		2500
<b>MALLORCA Nguany</b> Syrah, Callet		58
<b>MALLORCA 12 Volts</b> Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Syrah		64
<b>Miquel Gelabert - Golós</b> Callet, Manto Negro y Fogoneu		70
<b>Miquel Gelabert – Selección Privada</b> Cabernet Sauvignon		108

IN COLLABORATION WITH:

GIN		
Bombay Sapphire - Bombay Bramble - Obsession	12	190
Le Tribute - Bulldog - Brockmans	13	210
Hendrick's - Monkey 47 - Gin Mare	14	220

RUM		
Santísima Trinidad 3 - Bacardí - Santa Teresa	12	190
Santísima Trinidad 7 - Bumbu - Don Papa	13	220
Santísima Trinidad 15 - Diplomático RVA	14	230
Santa Teresa - Zacapa 23	18	260

WHISKEY		
Dewar's White Label - Wild Turkey	12	190
Dewar's 12 - Jack Daniel's - Glenmorangie	13	200
Macallan 12 - Ardberg	18	270

APERITIFS AND LIQUORS		
Martini - Campari - Averna	7	170
Limoncello - Jägermeister - Hierbas	8	180
Baileys - Disaronno - Frangelico - Fernet	9	190

VODKA		
Grey Goose	12	200
Belvedere	13	220
Grey Goose 1,75L		410

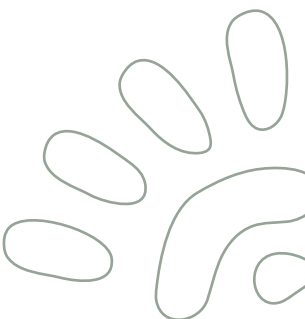
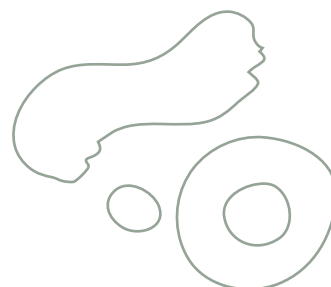
TEQUILA		
Patrón Silver - Patrón Miel - Peligro Catrina	13	210
Patrón Reposado - Volcán Silver	14	220
Patrón Añejo - Mezcal	16	240
Patrón El Cielo - Clase Azul Reposado		460

BRANDY		
Suau 15 - Duque de Alba	10	200
Hennessy V.S	14	240
Hennessy X.O	34	440



LONG DRINK	
Coke, Sprite and Juice	3,5
Schweppes Premium and Red Bull	4,5

IN COLLABORATION WITH:



## BEERS

Alhambra Draft	7
Alhambra Bottle	7
Corona	7

## WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water - 750 ml	5
Solán de Cabras - 750 ml	7
Soft Drinks & Juices	6.5

## FRESHLY MADE

<b>Ginger Lemonade</b> Zummo de Lima, Miel de Jengibre, Hierbabuena <i>Lime Juice, Ginger Honey, Mint</i>	12.5
<b>Orange Juice</b> Zummo de Naranja, Albahaca <i>Fresh Orange Juice, Basil</i>	12.5
<b>Agua de Coco</b> Coco natural <i>Fresh Coconut</i>	12.5

## COFFEE & TEA

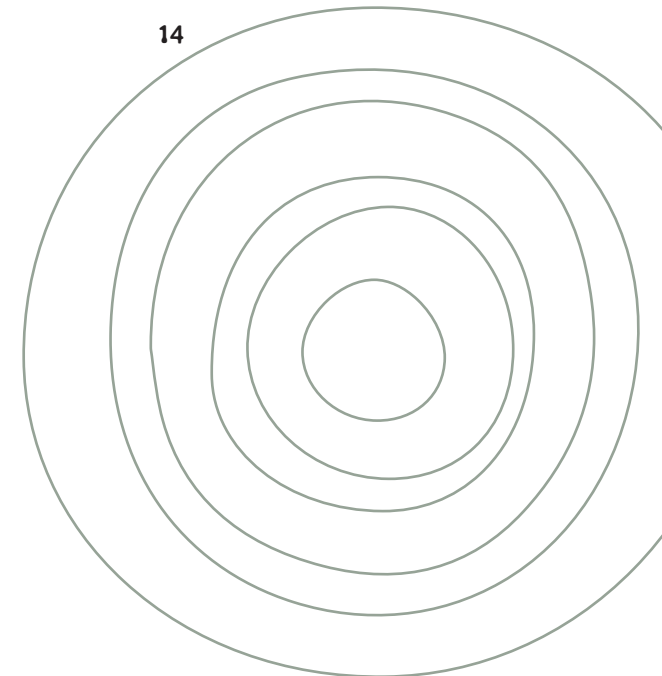
Espresso - Cortado	4
Americano - Café con Leche - Doble Espresso	5
Capuchino - Té	5.5

## ICE-ICE BABY

Ice Coffee Shakeratto	8
Hazelnut Mocha Ice	10
Minted Ice Tea	12

## HOMEMADE SHAKES

<b>Banana Colada</b> Plátano, Puré de Coco, Leche <i>Banana, Coconut Puree, Milk</i>	14
<b>Green Day</b> Piña, Manzana Verde, Lima, Jengibre, Hierbabuena <i>Pineapple, Granny Smith, Lime, Ginger, Mint</i>	14
<b>Paradise</b> Fruta de la Pasión, Mango, Plátano, Piña <i>Passion Fruit, Mango, Banana, Pineapple</i>	14



IN COLLABORATION WITH: