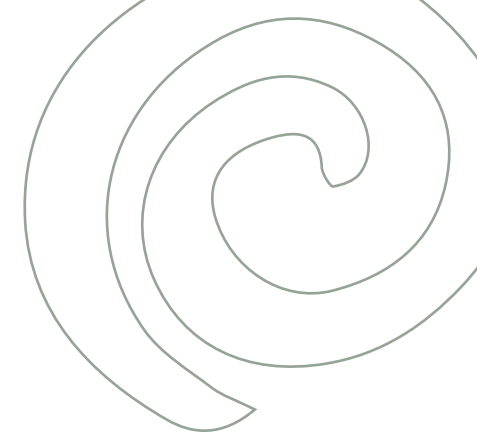
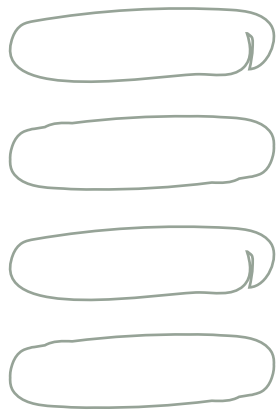
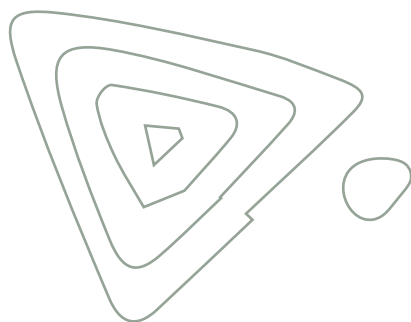




UM Beach House fuses traditional recipes with Mediterranean flavors, offering our guests fresh seasonal ingredients and a unique sea-view dining experience. Our cocktails are freshly shaken, and our wine list is extensive.

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.



SPRITZ

Aperol Spritz 16
Aperol, cava y soda
Aperol, cava & soda

Italicus Spritz 17
Italicus licor, cava y terminado con ginger ale
Italicus liqueur, cava, topped with ginger ale

Summer Spritz 16
Aperol, toque de zumo de naranja, cava y soda
Aperol, splash of orange juice, cava and soda

CÓCTELES DE AUTOR

Smoked Negroni 19
Ginebra, canela, Campari, Martini Rubino
Gin, cinnamon, Campari, Martini Rubino

Berrys Mezcalita 18
Mezcal, triple seco, lima, frutos rojos y sirope
Mezcal, triple sec, lime, red berries & syrup

Mezcal Mule 18
Mezcal, puré de fruta de la pasión, sirope de agave, ginger cordial y pepino
Mezcal, passion fruit purée, agave syrup, ginger cordial & cucumber

Spicy Margarita 19
Tequila, licor de chile, triple seco y lima
Tequila, chili liqueur, triple sec & lime

Flor de UM 19
Bombay Bramble, Aperol, pomelo, limón, Passoa, hibiscus, clara de huevo
Bombay Bramble, Aperol, grapefruit, lemon, Passoa, hibiscus, egg white

Pornstar Appletini 18
Vodka de vainilla, puré de fruta de la pasión, zumo de manzana, lima y sirope de vainilla
Vanilla vodka, passion fruit purée, apple juice, lime & vanilla syrup

Mediterranean Sour 19
Ginebra, romero, tomillo, fresa, Martini Rubino, triple seco, albahaca, limón, clara de huevo
Gin, rosemary, thyme, strawberry, Martini Rubino, triple sec, basil, lemon, egg white

Tropical Colada 18
Ron, piña, coco, maracuyá
Rum, pineapple, coconut, passion fruit

Amarale 19
Amaretto Disaronno, lima, ginger ale
Amaretto Disaronno, lime, ginger ale

Corleonne 19
Ron, licor de café, bitter chocolate
Rum, coffee liqueur, chocolate bitters

Wood-morning 19
Bourbon, licor de café, huevo, sirope de arce
Bourbon, coffee liqueur, egg, maple syrup

CÓCTELES CLÁSICOS 16

Nuestros cocteleros estarán encantados de preparar tu cóctel favorito bajo petición
Our bartenders will be happy to prepare your favorite cocktail on request

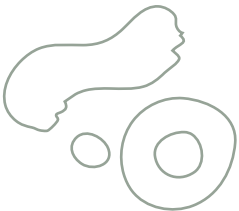
SMOOTHIES Y LIMONADAS

Rojo 13
Sandía, fresa
Watermelon, strawberry

Tropical 13
Plátano, fresa
Banana, strawberry

Menta 6,5
Limonada de menta
Mint lemonade

Albahaca 6,5
Limonada de albahaca
Basil lemonade



ENTRANTES

Pan de masa madre  	9
Con mantequilla ahumada de ají amarillo <i>Sourdough bread with smoked aji amarillo butter</i>	
Jamón ibérico 	31
De bellota acompañado de pan cristal con tomate natural <i>Iberian ham served with crispy crystal bread and fresh tomato</i>	
Patatas bravísimas 	18
Crujientes patatas con nuestra salsa brava especial <i>Crispy potatoes with our special spicy brava sauce</i>	
Croquetas de jamón  	18
Croquetas cremosas de jamón con rebozado crujiente <i>Creamy Iberian ham croquettes with a crispy coating</i>	
Croquetas de boletus  	18
Croquetas de setas boletus con un sabor intenso y delicado <i>Boletus mushroom croquettes with an intense and delicate flavor</i>	
Alcachofas con foie 	28
Corazones de alcachofa salteados con foie a la plancha <i>Sautéed artichoke hearts with seared foie gras</i>	
Frituras de Calamar  	22
Calamar rebozado al estilo andaluz, crujiente por fuera y tierno por dentro <i>Andalusian-style fried squid, crispy outside and tender inside</i>	
Parrillada de verdura	22
Selección de verduras frescas a la brasa <i>Grilled seasonal vegetables</i>	
Tempura de langostinos salvajes  	24
Langostinos salvajes en tempura ligera, servidos con salsa cítrica <i>Wild prawn tempura with light citrus sauce</i>	

Tempura de verdura 	22
Verduras de temporada en tempura crujiente <i>Seasonal vegetables in crispy tempura</i>	
Aguacate al Josper	17
Aguacate asado, acompañado de crema de guacamole y fresco pico de gallo <i>Roasted avocado, served with guacamole cream and fresh pico de gallo</i>	
Espárragos al Josper  	14
Espárragos asados al Josper, acompañados de nuestra exclusiva salsa UM <i>Josper-roasted asparagus, served with our exclusive UM sauce</i>	

RAW

Carpaccio de buey  	30
Láminas finas de solomillo de buey con aderezo ligero <i>Thin slices of beef tenderloin with light dressing</i>	
Carpaccio de gambas rojas 	32
Fino carpaccio de gamba roja. Sugerencias: gamba blanca, carabinero, cigala <i>Red prawn carpaccio. Suggestions: white prawn, carabineros, Norway lobster</i>	
Ceviche by UM 	36
Corvina fresca con leche de tigre peruana, cancha, choclo y patacones. <i>Fresh corvina marinated in Peruvian tiger's milk, served with cancha, choclo corn, and patacones.</i>	
Tartar de salmón 	32
Salmón marinado con puré de mango y ají amarillo, acompañado de aguacate y mango fresco <i>Marinated salmon with mango and aji amarillo purée, fresh avocado, and diced mango</i>	
<i>Añade caviar a tu plato preferido / Add caviar to your favorite dish</i>	7



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

OSTRAS

Ostra al natural 	9 / ud
Ostra fresca servida al natural <i>Fresh oyster served naturally</i>	
Ostras con perlas  	11 / ud
Ostra fresca con perlas de yuzu o mango <i>Fresh oyster with yuzu or mango pearls</i>	
Ostras con caviar  	13 / ud
Ostra fresca con topping de caviar para una experiencia gourmet <i>Fresh oyster topped with caviar for a gourmet experience</i>	
Ración de ostras 	46
Selección de ostras naturales 6 uds <i>Selection of fresh oysters, approx. 6 pieces</i>	

ENSALADAS

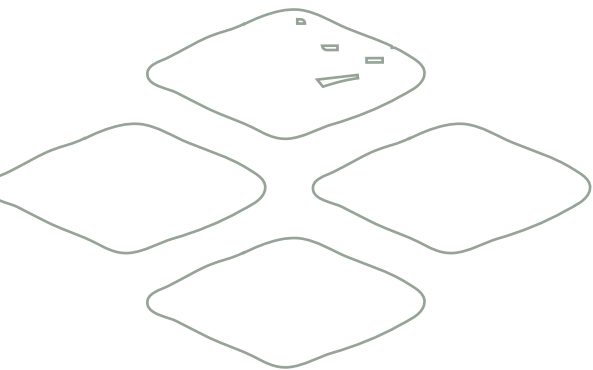
César    	24
Lechuga fresca con salsa César casera, bacon crujiente, pollo a la brasa y picatostes <i>Caesar Salad - Fresh lettuce with homemade Caesar dressing, crispy bacon, grilled chicken, and croutons</i>	
Burrata  	26
Burrata cremosa servida con tomates frescos, albahaca y aceite de oliva virgen extra <i>Creamy burrata served with fresh tomatoes, basil, and extra virgin olive oil</i>	
Ensalada verde  	20
Mezcla de hojas verdes con aliño ligero y verduras frescas <i>Mixed greens with a light dressing and fresh vegetables</i>	

PASTAS

Rigatoni al pesto   	28
Pasta rigatoni con pesto verde, pistachos, lascas de parmesano y albahaca fresca <i>Rigatoni pasta tossed in green pesto, topped with pistachio, parmesan shavings and fresh basil</i>	
Linguine “Frutti di Mare”    	34
Pasta linguine de mariscos frescos salteados con ajo y perejil. <i>Linguine pasta with fresh seafood sautéed in garlic and parsley.</i>	
Linguine con bogavante azul nacional (min. 2 pax.)    	SPM
Delicioso linguine con jugoso bogavante azul nacional, servido en mesa. <i>Delicious linguine with succulent national blue lobster, served at the table.</i>	

ARROCES *Hasta las 17:00 / Served until 17:00*

Paella de marisco (min. 2 pax.)  	36 pp
Arroz tradicional con una selección de mariscos frescos como gamba roja y cigala, cocinado al momento <i>Traditional seafood rice with a selection of fresh shellfish such as red prawns and Norway lobster, cooked to order</i>	
Arroz negro con vieiras (min. 2 pax.)  	32 pp
Arroz meloso con tinta de calamar y vieiras, servido con alioli suave <i>Creamy black rice with squid ink and scallops, served with light aioli</i>	
Arroz de verduras (min. 2 pax.)  	32 pp
Arroz seco con una selección de verduras de temporada <i>Dry rice with a selection of seasonal vegetables</i>	
Arroz de bogavante (min. 2 pax.) 	SPM
Arroz exquisito con bogavante azul nacional <i>Exquisite rice with national blue lobster</i>	



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
Brewe's yeast

CARNES

Solomillo 	38
Solomillo de ternera cocinado al punto deseado, servido con guarnición del chefgos <i>Beef tenderloin cooked to your liking, served with chef's garnish</i>	
Chuletón rubia gallega madurado	100€/kg
Corte premium de carne de vaca gallega madurada, cocinado al Josper <i>Matured Galician beef ribeye, grilled to perfection over Josper coals</i>	
Tomahawk	120€/kg
Imponente corte de carne cocinado al Josper, ideal para compartir <i>Huge bone-in rib steak grilled over Josper fire, perfect for sharing</i>	
Chuletitas de cordero lechal	38
Tiernas chuletitas de cordero a la plancha con especias mediterráneas <i>Grilled baby lamb chops with Mediterranean spices</i>	

PESCADO

Pescados y mariscos del día	SPM
Disponemos de una selección diaria de pescados y mariscos frescos. <i>We offer a daily selection of fresh fish and seafood.</i> <i>Pregunta a nuestro equipo por las opciones del día. / Please ask our team for today's options.</i>	
Corvina 	30
Lomo de corvina a la brasa con guarnición de temporada <i>Grilled white 'corvina' (bream) fillet with seasonal garnish</i>	
Pulpo 	34
Pulpo a la brasa con pimentón ahumado, servido con parmentier de patata y aceite de oliva <i>Grilled octopus with smoked paprika, served with potato purée and olive oil</i>	
Salmón   	32
Salmón a la brasa con puré de apionabo, espárragos trigueros y cebolla encurtida, laqueado con salsa unagi. <i>Grilled salmon served with celeriac purée, green asparagus, and pickled onion, finished with unagi glaze.</i>	

GUARNICIONES

Patacones	10
Rodajas de plátano macho frito, crujientes y doradas <i>Crispy fried green plantain slices</i>	
Patatas fritas	9
Clásicas patatas fritas doradas <i>Golden French fries</i>	
Sweet potato	10
Bastones de boniato frito, dulces y crujientes <i>Sweet potato fries, sweet and crispy</i>	
Pimientos del padrón	12
Pimientos verdes salteados con sal gruesa <i>Sautéed green padrón peppers with sea salt</i>	

Parmentier de patata 	10
Puré de patata cremoso <i>Creamy mashed potatoes</i>	
Parmentier de patata con aceite trufado 	15
Puré de patata con aceite de trufa para un toque gourmet <i>Mashed potatoes with truffle oil for a gourmet touch</i>	

MENU NIÑOS / KIDS MENU	19
<i>Incluye refresco y brownie con helado / Includes a soft drink and brownie with ice cream</i>	

Espaguetis boloñesa  	
Pasta con salsa boloñesa suave, ideal para los más pequeños <i>Spaghetti with mild Bolognese sauce, perfect for children</i>	

Pechuga de pollo con patatas  	
Pechuga de pollo a la plancha servida con patatas fritas <i>Grilled chicken breast served with French fries</i>	

Fish and chips   	
Pescado blanco rebozado con patatas fritas y mayonesa suave <i>Battered white fish with French fries and light mayo</i>	



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

POSTRE

Plato de fruta natural 22

Selección de fruta fresca de temporada
Seasonal fresh fruit selection

Tarta de queso del día 14

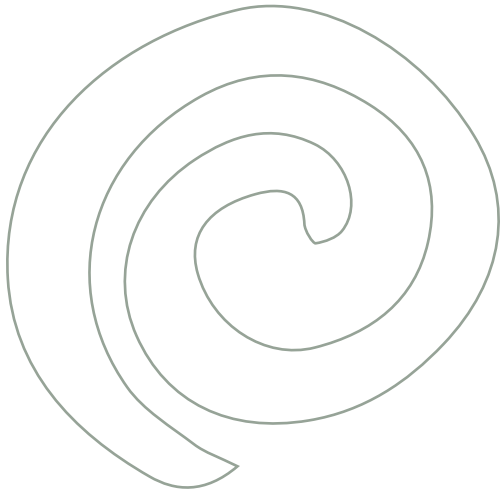
Preguntale a tu camarero de confianza
Ask your favorite waiter

Brownie 13

Brownie de chocolate caliente con sirope caramelo salado y helado artesanal de vainilla de Madagascar
Warm chocolate brownie served with salted caramel syrup and Madagascan vanilla ice cream

Helados de sabores 6

Selección de helados artesanales
Selection of artisanal ice creams



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

Möet Chandon Brut	145
Möet Chandon Brut Ice	160
Veuve Cliquot Brut	160
Veuve Cliquot Rosé	185
Ruinart Blanc de Blancs	265

CAVAS

Marta Rosé	68
Chamlet VCava	12 62



SANGRÍAS

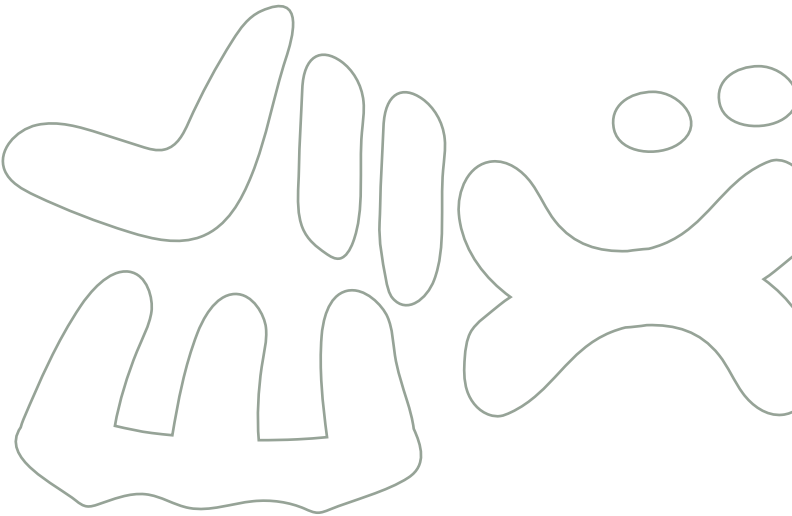
20 + BTL

Disfruta de nuestra selección de sangrías, preparadas con fruta fresca y la botella de tu elección

*Elige la botella de vino, cava o champagne que prefieras de nuestra carta, y nuestro equipo preparará la sangría perfecta para compartir.
un toque especial*

Enjoy our selection of sangrias, crafted with fresh fruit and your choice of bottle.

Select your preferred wine, cava or champagne from our menu, and our team will prepare the perfect sangria to share.



VINOS ROSADOS

			
Montespina Rosado Tempranillo	9	42	
Unzu 3 Ribera	10	56	120
Magali Côtes de Provence		59	
Ibizkus Monastrell - Ibiza		64	
M Minuty Côtes de Provence	12	68	
Whispering Angel Côtes de Provence		79	170
Rock Angel - Chateau d'Esclans Côtes de Provence		95	
Garrus Chateau Domaine - Chateau d'Esclans		210	

VINOS BLANCOS

Jose Pariente Verdejo	9	42
Jose Pariente Sauvignon Blanc	9	42
Fradei Pinot Grigio	10	62
Amatista del Mar Moscatel		50
Finca Ferroes Verdejo		54
Martínez La Cuesta Viura, Macabeo		60
Señorio Rubio Albariño		64
Ca de Frati Trebbiano di Lugana		95
Louis Latour - Chablis Chardonnay		98
Masson Blondellet - Sancerre Savignon Blanc		94
Vincent Girardin - Pouilly Fussé 2017 Chardonnay		118

VINOS TINTOS

		
Tamíz Ribera del Duero	9	42
Versant Cabernet Savignon	9	44
Martínez La Cuesta Rioja	10	48
Fuentespina Ribera Ribera del Duero		62
Els Pics Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon		68
Terrazas de los Andes Malbec		72
Tres Manos Ribera del Duero		95
Chateau Grand D'Village Bordeaux		119

CERVEZAS

Caña	5,5
Pinta	10
Coronita	6,8
Alhambra Reserva 1925	7,5
Alhambra Tostada Reserva Roja	7,5
Alhambra 0,0	7

REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos	5,5
Red Bull	8