



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.

CHAMPAGNE BRUT

	 0,75	 1,5
Moët & Chandon Brut	155	295
Veuve Clicquot Y.L.	180	355
Ruinart Blanc de Blancs	280	585
Dom Pérignon Vintage	510	1340
Louis Roederer Cristal Brut	695	1890

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Brut Rosé	185	360
Veuve Clicquot Rosé	200	395
Ruinart Rosé	275	560
Armand de Brignac - Ace of Spades Rosé	720	
Dom Pérignon Rosé	920	

ON ICE

		
Chandon Garden by Moët Chandon	16	82
Moët Ice	190	375
Moët Ice Rosé	195	385

LARGE FORMATS

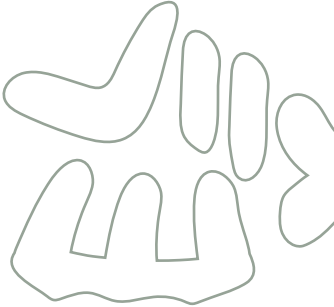
Veuve Clicquot 3L.	1200
Moët Ice 3L.	1350
Moët & Chandon Ice 3L.	1400
Moët Chandon Brut 6L.	1800
Dom Pérignon 3L.	6000

MADE IN SPAIN

Sangría acohol free	60
Sangría de vino rosé <i>with red berries</i>	70
Sangría de cava	74
Sangría Spritz <i>with Chandon Garden Spritz Bottle</i>	88
Sangría Royal <i>with Möet Chandon Brut</i>	175

SPARKLING WINES

	 0,75
Cava Cygnus Rosé	80
Cava Raventós y Basagioti - Brut Nature	84



CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ WINES

Bi Rosat - *Binigrau*
Mallorca · Manto Negro

Minuty

Garnacha, Tibouren, Syrah

Whispering Angel

Garnacha, Cinsault, Rolle, Syrah

Minuty Prestige

Garnacha, Cinsault, Syrah, Tibouren

Miraval

Garnacha, Cinsault, Rolle, Syrah

Les Clans - *Château d'Esclans*

Garnacha, Rolle

Minuty 281

Garnacha, Syrah, Cinsault

Château Garrus - *Château d'Esclans*

Garnacha, Syrah, Rolle



0,75



1,5



3



6

58

12

56

132

74

152

310

720

78

168

82

98

160

300

WHITE WINES

Excellens

Rueda · Verdejo

Labores

IGP 3 Riberas · Chardonnay

Sanz

Rueda · Sauvignon Blanc

Ardèche - *Louis Latour*

IGP Ardèche · Chardonnay

La Val

Rias Baixas · Albariño

Unzu - *Blanco sobre lías*

DO 3 Riberas · Chardonnay

Le Morette

Lugana · Turbiana

Finca La Colina

Rueda · Sauvignon Blanc

Mâcon-Villages - *Joseph Drohuin*

Bourgogne · Chardonnay

Godelia Selección

Bierzo · Godello

Minuty Prestige Blanco

Côtes de Provence · Rolle

Termes Blanco

Toro · Malvasía



0,75



1,5

7

40

44

8

48

52

56

56

64

68

72

74

76

78



0,75



1,5

El Enemigo

Mendoza · Chardonnay

Chablis - *Louis Latour*

Chablis · Chardonnay

Les Pierres de Pierre - *Masson-Blondelet*

Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc

Cloudy Bay

New Zealand · Sauvignon Blanc

Comte Lafond

Sancerre · Sauvignon Blanc

Grand Régnard Chablis

Chablis · Chardonnay

200 Monges Reserva Blanco

Rioja · Viura, Malvasía

Belondrade y Lurton

Rueda · Verdejo

Baron de L

Pouilly-Fumé · Sauvignon Blanc

Binigrau - Nounat

Prensal Blanc, Chardonnay

Chardonnay Roure - *Miquel Gelabert*

Chardonnay

82

84

86

88

102

126

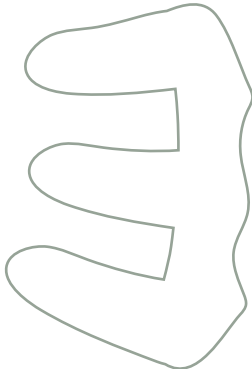
132

166

262

72

84



MALLORCA

THE BUNCH

20

Mia Khalifa

Vodka Grey Goose, Licor de Maracuya, Bourbon, Lima, Fruta de la Pasión, Vainilla
Grey Goose Vodka, Passion Fruit Liqueur, Bourbon, Lime, Passion Fruit, Vanilla

KitKat Club

Gin Bombay Bramble, Gin Bombay Sapphire, Aperol, Lima, Frambuesas, Albahaca
Bombay Bramble Gin, Bombay Sapphire Gin, Aperol, Lime, Raspberries, Basil

Tulum Margarita

Tequila Código 1530, Cointreau, Lima, Tamarindo, Agave, Flor de Hibiscus
Código 1530 Tequila, Cointreau, Lime, Tamarind, Agave, Hibiscus Flower

Apple Ritual

Calvados, Mezcal Vida, Bourbon, Licor de Chile, Pure de Manzana Verde, Lima, Matcha
Calvados, Vida Mezcal, Bourbon, Chili Liqueur, Granny Smith Puree, Lime, Matcha

Papaya Beach

Bourbon, Amaretto, Jerez PX, Lima, Fruta de la Pasión
Bourbon, Amaretto, Sherry PX, Lime, Passion Fruit

Habana Libre

Ron Havana 3, Ron Havana 7, Amaretto, Bourbon, Maracuya, Lima, Piña, Hierbabuena
Havana 3 Rum, Havana 7 Rum, Amaretto, Bourbon, Passion Fruit, Lime, Pineapple, Mint

La Llorona

Tequila Patrón, Mezcal Vida, Licor de Chile, Lima, Puré de Piña, Cilantro
Tequila Patrón, Vida Mezcal, Chili Liqueur, Lime, Pineapple Purée, Coriander

Locura de Coco

Cachaça Leblon, Puré de Coco, Agua de Coco
Leblon Cachaça, Coconut Purée, Coconut Water

After Landing

Ron Santísima Trinidad 7, Ron Planteray Cut & Dry, Agua de Coco, Caramelo Salado
Santísima Trinidad 7 Rum, Planteray Cut & Dry Rum, Coconut Water, Salted Caramel

Honey Moon

Whisky Ardbeg, Whisky Glenmorangie, Drambuie, Manzana, Miel de Jengibre
Ardbeg Whisky, Glenmorangie Whisky, Drambuie, Apple, Ginger Honey

MOCKTAILS

16

Virgin Mojito

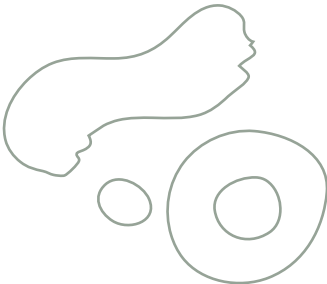
Lima, Azúcar, Hierbabuena, Soda
Lime, Sugar, Mint, Soda

Virgin Daiquiri

Lima, Puré de Frutas, Azúcar
Lime, Fruits Purée, Sugar

Virgin Colada

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



Virgin Paloma

Zumo de Lima, Cordial de Pomelo, Soda de Pomelo, Tajín
Lime Juice, Grapefruit Cordial, Pink Grapefruit soda, Tajín

Virgin Mary

Zumo de Tomate, Lima, Salsa Picante
Tomato Juice, Lime, Spicy Sauce

Emerald Breeze

Puré de Manzana Granny Smith, Manzana Natural, Lima, Matcha Ceremonial
Granny Smith Apple Purée, Fresh Apple Juice, Lime, Ceremonial Matcha

FROZEN	8	18	80
	Shot min. 4	Glass	Jug

Frozen Daiquiri
Ron Havana 3, Lima, Azúcar (con fresa, mango o maracuyá)
Havana 3 Rum , Lime, Sugar (with strawberry, mango or maracuyá)

Frozen Margarita
Tequila Patrón, Cointreau, Lima, Azúcar
Patrón Tequila, Cointreau, Lime, Sugar

Frozen Mojito
Ron Havana 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena
Rum Havana 3 , Lime, Sugar, Mint

Piña Colada
Ron Havana 3, Puré de Coco, Piña
Rum Havana 3, Coconut Purée, Pineapple

La Patrona
Tequila Patrón, Mezcal, Licor de Chile, Chutney de Mango, Lima
Tequila Patrón, Mezcal, Chili Liqueur, Mango Chutney, Lime

Summer Love
Martini Fiero, Aperol, Frutos Rojos, Maracuyá, Lima, Azúcar
Martini Fiero, Aperol, Red Berries, Passion Fruit, Lime, Sugar

COFFEE TIME	8	18	80
	Shot min. 4	Glass	Jug

Coffee Break
Café, Baileys, Licor de Café, Avellana, Chocolate, Vainilla
Coffee, Baileys, Coffee Liqueur, Hazelnut, Chocolate, Vanilla

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

CLASSICS	8	18
	Shot min. 4	Glass

Mojito
Ron Havana 3, Lima, Azúcar, Hierbabuena
Havana 3 Rum, Lime, Sugar, Mint

Margarita
Tequila Código 1530, Cointreau, Lima
Código Tequila, Cointreau, Lime

Caipirinha
Cachaça Leblon, Lima, Azúcar
Leblon Cachaça, Lime, Sugar

Moscow Mule
Vodka Grey Goose, Lima, Ginger Beer
Vodka Grey Goose, Lime, Ginger Beer

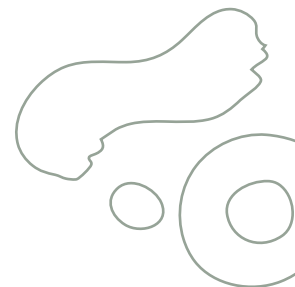
Paloma
Tequila Patrón, Lima, Soda de Pomelo
Tequila Patrón, Lime, Pink Grapefruit Soda

Espresso Martini
Vodka Absolut, Café, Licor de Café, Vainilla
Absolut Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, Vanilla

Bloody Mary
Vodka Grey Goose, Lima, Tomate, Salsa Picante
Grey Goose Vodka, Lime, Tomato, Hot Sauce

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, Naranja
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Hugo Royal
St-Germain, Champagne, Soda, Lima, Menta
St-Germain, Champagne, Soda, Lime, Mint



GIN

Bombay Sapphire - Bombay Bramble	14	220
Beefeater Black - Seagrams - MG Brisa	15	230
Hendrick's - Monkey 47 - Brockmans - G'vine	16	240

RUM

Bacardí - Santa Teresa - Havana 3	14	220
Havana 7 - Santísima Trinidad 7 - Bumbu	15	230
Santa Teresa 1796 - Bumbu XO - Don Papa	16	240
Zacapa 23	22	280

WHISKY

Dewar's White Label - Four Roses	14	220
Dewar's 12 - Ballantines 10 - Chivas 12	15	230
Glenmorangie - Ardbeg	16	300
Macallan 12	26	300

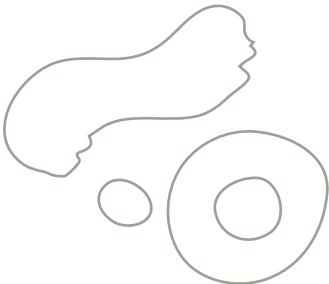
BRANDY

Suau 15	12	200
Hennessy V.S	14	220



VODKA

Grey Goose	12	220
Belvedere - Koi	14	240
Grey Goose 1,75L		460



TEQUILA

Patrón Silver - Código 1530 Blanco	14	220
Patrón Reposado - Volcán Silver	16	240
Patrón Añejo - Código 1530 Rosa	18	260
Patrón el Cielo - Casa Dragones - Clase Azul Reposado		480

SHOTS

Patron Miel - Patron Café	8
Premium Liqueurs	9
Luxury Liqueurs	12



LONG DRINK

Coke, Sprite and Juice	5
Schweppes Premium and Red Bull	6



FRESHLY MADE

Ginger Lemonade 16
Zumo de Lima, Miel de Jengibre, Hierbabuena
Lime Juice, Ginger Honey, Mint

Vitamina C 16
Zumo de Naranja, Fresa, Plátano
Orange Juice, Strawberry, Banana

Fresh Coconut 16
Agua de Coco Natural
Fresh Coconut Water

BEERS

Alhambra Draft 8

Alhambra Bottle 8

Corona 8

WATER & SOFT DRINKS

UM Eco-Water - 750 ml 6

Solán de Cabras - 750 ml 10

Soft Drinks & Juices 8

HOMEMADE SHAKES

Banana Colada 16
Plátano, Puré de Coco, Leche
Banana, Coconut Puree, Milk

Lost Paradise 16
Fruta de la Pasión, Mango, Plátano, Piña
Passion Fruit, Mango, Banana, Pineapple

Fresh Watermelon 16
Zumo de Sandía Natural
Fresh Watermelon Shake

COFFEE & TEA

Espresso - Cortado 5

Americano - Café con Leche - Doble Espresso 6

Capuchino - Té 7

ICED TIME

Ice Mocha Shakeratto 10

Ice Tea Blossom 12

Ice Matcha Latte 14

SUSHI Y JAPONÉS

- UMAMI Roll

Nuestro roll de autor relleno de cangrejo de concha blanda y aguacate

Our signature roll with soft shell crab and avocado filling
- Roll de salmón

Uramaki relleno de salmón fresco y aguacate

Salmon Roll - Uramaki filled with fresh salmon and avocado
- Roll de atún

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

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

Futomaki con verduras de temporada, una opción ligera y crujiente

Veggie Roll - Futomaki with seasonal vegetables, a light and crispy option

RAW

- 26

Ostras Amelie XO Super Special N°2

Ostras frescas servidas al natural

Amelie XO Super Special N°2 Oysters - Fresh oysters served naturally

10/u.
- 30

Tartar de atún rojo

con aguacate y mango y resaltando la calidad del atún 'Bluefin'

Bluefin Tuna Tartare - Served with, avocado and mango blending traditional flavors with premium Bluefin tuna

34
- 32

Tartar de salmón

con aguacate en salsa de mango y aji amarillo

Salmon Tartare - with avocado, mango and yellow chili sauce

32
- 26

Ceviche de corvina

Leche de tigre vibrante con boniato, maíz crujiente y crujiente de plátano

Seabass Ceviche - Fresh seabass in vibrant tiger's milk with sweet potato, crunchy corn, and crispy plantain

30
- 24

UMAMI Sashimi Selection

Finas láminas de salmón, atún y hamachi acompañadas de jengibre y wasabi

Salmon, tuna and hamachi sashimi - thin slices, served with ginger and wasabi

45
- Sashimi de salmón

Finas láminas de salmón, acompañadas de jengibre y wasabi

Salmon Sashimi salmon slices, served with ginger and wasabi

30
- Sashimi de atún

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

32
- Tiradito de hamachi

Láminas de seriola con un aliño especial de inspiración nikkei

Hamachi Tiradito - Thin slices of amberjack with a special Nikkei-inspired dressing

30

SOCIAL

Jamón ibérico 100% Bellota  	42
Cortado a mano, acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE <i>Iberian Ham - Hand-cut, served with toasted bread, grated tomato, and olive oil</i>	
Tartar de solomillo con tuétano   	32
Solomillo cortado a cuchillo, salsa de la casa, yema curada y brioche tostado <i>Hand-cut beef tenderloin, homemade sauce, cured egg yolk and toasted butter brioche</i>	
Croquetas de jamón   	25
Cremosas por dentro y crujientes por fuera, sobre salsa romesco <i>Iberian Ham Croquettes - Crispy on the outside, creamy inside, served with ‘romesco sauce’</i>	
Croquetas de boletus   	25
Con mayonesa de ajo negro y setas, un bocado lleno de umami <i>Wild Mushroom Croquettes - Served with black garlic and mushroom mayo, an umami-packed bite</i>	
Carpaccio de calabacín  	24
Aliñado con vinagre de Módena, piñones tostados y granada fresca <i>Zucchini Carpaccio - Marinated with balsamic vinegar, toasted pine nuts, and fresh pomegranate</i>	
Patatas bravas 	22
Crujientes con nuestra salsa brava casera, un clásico español con un giro especial <i>Bravas Potatoes - Crispy potatoes with our homemade spicy brava sauce, a Spanish classic with a twist</i>	
Pimientos de Padrón	18
Salteados con escamas de sal marina <i>Padrón Peppers - Lightly sautéed with sea salt flakes</i>	

Langostinos al ajillo  	28
Langostino salteado con ajo y perejil, flambeado con brandy <i>Sautéed prawns with garlic and parsley, flambéed with brandy.</i>	
Frituras de gambas y calamar    	25
Con mayonesa de lima y limón, un clásico del Mediterráneo <i>Crispy Fried Prawns and Squid - Served with lime and lemon mayo, a Mediterranean classic</i>	
Pulpo a la brasa  	30
Tierno y cocinado a la perfección en nuestra parrilla Josper. Sobre puré de colinabo ahumado <i>Grilled Octopus – Tender and perfectly cooked on our Josper grill. Served on smoked swede mash</i>	

ENSALADAS

César    	26
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>	
Ensalada de tomates 	25
Tomates de temporada aliñados con aderezo de la casa	
<i>Seasonal tomatoes with house dressing</i>	
Straccia  	28
Stracciatella de burrata con higos, tomate fresco, aceite de albahaca y pistachos	
<i>Stracciatella burrata with figs, fresh tomato, basil oil, and pistachios</i>	
Ensalada de wakame  	22
Alga wakame con sésamo y aliño asiático	
<i>Wakame seaweed salad with sesame and an Asian-style dressing</i>	

Pokebowl de atún   	28
Arroz de sushi, atún, aguacate, pepino, edamame y wakame	
<i>Sushi rice, tuna, avocado, cucumber, edamame, and wakame.</i>	
Pokebowl salmón   	28
Arroz de sushi con edamames, salmón fresco, mango y aguacate	
<i>Sushi rice with edamame, fresh salmon, mango, and avocado</i>	

CLÁSICOS Y STREET FOOD

Guacamole 	24
Guacamole casero con palitos de yuca frita <i>Homemade guacamole served with crispy fried yuca sticks</i>	
Club Sándwich  	28
Tres pisos rellenos de bacon, pollo, queso cheddar, tomate, lechuga, huevo y salsa de la casa <i>Triple-decker sandwich filled with bacon, chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, egg, and house sauce</i>	
UM Burger  	28
Hamburguesa de Angus con tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon y salsa barbacoa en pan brioche de patata <i>Angus beef burger with tomato, lettuce, caramelized onion, bacon and BBQ sauce in potato brioche bun</i>	
Veggie Burger  	26
Hamburguesa Beyond con guacamole, tomate, cebolla y lechuga <i>Beyond vegan burger with guacamole, tomato, onion, and lettuce</i>	
Tacos de ternera  	28
Tortillas de maíz con ternera desmechada, col y cebolla encurtida, pico de gallo <i>Corn tortillas filled with pulled beef, cabbage, pickled onion, and pico de gallo</i>	
Tacos veganos 	26
Tortillas de maíz con verduras salteadas ligeramente picantes, guacamole, col y cebolla encurtida <i>Corn tortillas with sautéed spiced vegetables, guacamole, cabbage, and pickled onion</i>	

PASTAS Y ARROCES

Linguine ‘Frutti di Mare’    	30
Pasta linguine de mariscos frescos salteados con ajo y perejil <i>Linguine pasta with fresh seafood sautéed in garlic and parsley</i>	
Parpadelle   	30
con puntas de solomillo, setas, crema de gorgonzola y Parmesano, en una exquisita combinación de sabores y texturas <i>Pappardelle with tenderloin tips and mushrooms, in an exquisite combination of flavors and textures with creamy gorgonzola and parmesan cheese</i>	
Spaghetti alla carbonara    	28
Clásica receta italiana con yema de huevo, pecorino y guanciale <i>Spaghetti alla carbonara with egg yolk, pecorino, and guanciale</i>	
Rigatoni al pesto   	26
Pasta rigatoni con pesto verde, lascas de parmesano y albahaca fresca <i>Rigatoni pasta tossed in green pesto, topped with parmesan shavings and fresh basil</i>	
Risotto de setas  	28
Cremoso y aromático, elaborado con setas de temporada y parmesano <i>Creamy mushroom risotto with seasonal mushrooms and parmesan</i>	

ACOMPañANTES	SIDES	
Arroz blanco	White rice	8
Verduras	Grilled vegetables	10
Patat6	Baby potatoes	8
Patatas fritas	French fries 	10

POSTRE

Texturas de chocolate 18

Trufa de chocolate con aceite de oliva AOVE, sal Maldón y crujiente de chocolate y helado de 'nocciola'

Chocolate truffle with extra virgin olive oil, Maldon salt, chocolate crunch, and 'nocciola' ice cream

Tarta cremosa de queso 18

Suave y fundente, con un delicado sabor a queso y ligera base crujiente

Creamy cheesecake with a smooth texture and a light crunchy base

Tiramisú clásico 18

El tradicional postre italiano con café, cacao y crema mascarpone

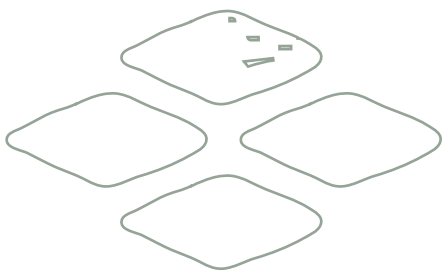
Classic tiramisu with coffee, cocoa, and mascarpone creamy

Helados caseros 8

Homemade ice-creams

Fruta fresca 14

Fresh fruit selection



Si tiene alguna intolerancia alimentaria por favor, consulte a nuestro personal
If you have any food allergies, please check with our staff members



Cilantro

Coriander



Gluten

Gluten



Moluscos

Molluscs



Crustáceos

Crustaceans



Huevo

Egg



Soja

Soy



Cacahuetes

Peanuts



Lácteo

Dairy



Cerdo

Pork



Gelatina

Agar



Altramucos

Lupins



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Apio

Celery



Frutos Secos

Nuts



Mostaza

Mustard



Sulfitos

Sulphites



Levadura

Brewer's yeast