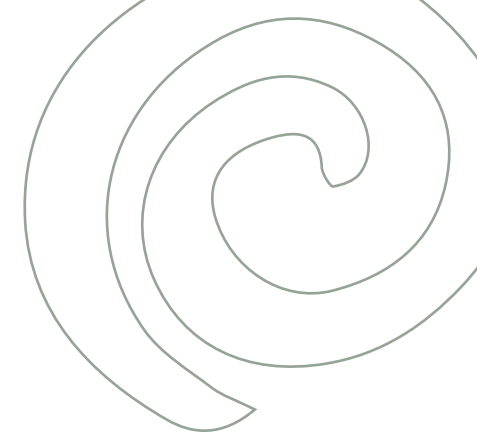
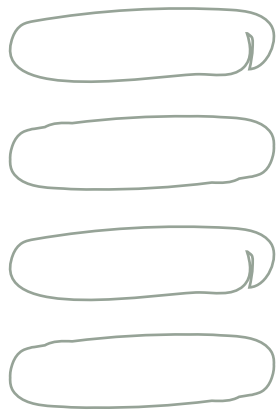
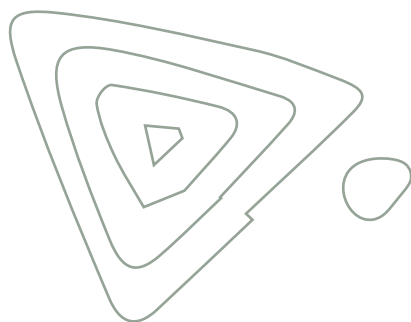




UM Beach House fuses traditional recipes with Mediterranean flavors, offering our guests fresh seasonal ingredients and a unique sea-view dining experience. Our cocktails are freshly shaken, and our wine list is extensive.

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

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

18

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

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

16

Virgin Paloma

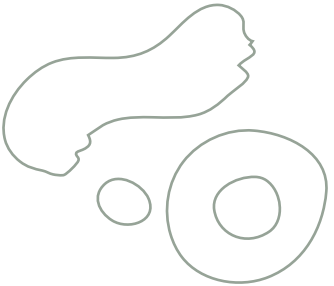
Zumo de Lima, Cordial de Pomelo, Soda de Pomelo, Tajín
Lime Juice, Grapefruit Cordial, Pink Grapefruit soda, Tajín

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

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

Coffee Break

Café, Baileys, Licor de Café, Avellana, Chocolate, Vainilla
Coffee, Baileys, Coffee Liquor, Hazelnut, Chocolate, Vanilla

Coffee Moka

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

8	18	80
Shot min. 4	Glass	Jug

CLASSICS

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 Liquor, Vanilla

Bloody Mary

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

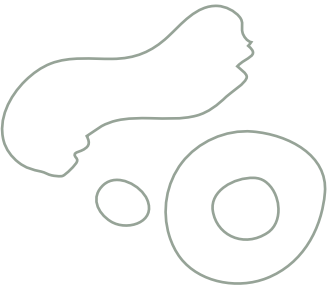
Aperol Spritz

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

Hugo Royal

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

8	18
Shot min. 4	Glass





FRESHLY MADE

Ginger Lemonade	16
Zumode Lima, Miel de Jengibre, Hierbabuena	
<i>Lime Juice, Ginger Honey, Mint</i>	
Vitamina C	16
Zumode Naranja, Fresa, Plátano	
<i>Orange Juice, Strawberry, Banana</i>	
Fresh Coconut	16
Agua de Coco Natural	
<i>Fresh Coconut Water</i>	

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	
<i>Banana, Coconut Puree, Milk</i>	
Lost Paradise	16
Fruta de la Pasión, Mango, Plátano, Piña	
<i>Passion Fruit, Mango, Banana, Pineapple</i>	
Fresh Watermelon	16
Zumode Sandía Natural	
<i>Fresh Watermelon Shake</i>	

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

SOCIAL

Jamón ibérico 100% Bellota  	42
Cortado a mano, acompañado de pan tostado, tomate rallado y AOVE <i>Hand-cut, served with toasted bread, grated tomato, and extra virgin 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 on '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 toque 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>	

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.</i> <i>Served on smoked swede mash</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>	
Ceviche de corvina  	30
Leche de tigre vibrante con boniato, maíz crujiente y crujiente de plátano <i>Seabass Ceviche - Fresh seabass in vibrant tiger's milk with sweet potato, crunchy corn, and crispy plantain</i>	



Cilantro

Coriander



Gluten

Gluten



Moluscos

Molluscs



Crustáceos

Crustaceans



Huevo

Egg



Soja

Soy



Cacahuets

Peanuts



Lácteo

Dairy



Gelatina

Agar



Altramuces

Lupins



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Apio

Celery



Frutos Secos

Nuts



Mostaza

Mustard



Sulfitos

Sulphites



Levadura

Brewer's yeast

SUSHI Y JAPONÉS

UMAMI Roll 26

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 30

Uramaki relleno de salmón fresco y aguacate
Salmon Roll - Uramaki filled with fresh salmon and avocado

Roll de atún 32

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 gambas 26

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 24

Futomaki con una selección de verduras, una opción ligera y crujiente
Vegetarian Roll - Futomaki with a selection of vegetables, a light and crispy option

Edamame salteado con kimchi 16

Judías de soja salteadas con kimchi y especias asiáticas
Stir-fried edamame with kimchi and Asian spices

Tartar de atún rojo 34

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

Tartar de salmón 32

con aguacate en salsa de mango y aji amarillo
Salmon Tartare - with avocado, mango and yellow chili sauce

UMAMI Sashimi Selection 45

Finas láminas de salmón, atún y hamachi acompañadas de jengibre y wasabi
Salmon, tuna and hamachi sashimi, served with ginger and wasabi

Sashimi de salmón 30

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

Sashimi de atún 32

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 30

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



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuetes
Peanuts



Lácteo
Dairy



Gelatina
Agar



Altramuces
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites



Levadura
Brewer's yeast

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>	

ARROCES

Paella de marisco     34 p.p.
Arroz con selección de mariscos frescos
Paella rice with a selection of fresh seafood

Arroz con solomillo y setas    30 p.p.
Con solomillo de ternera, selección de setas de temporada y tuétano con gremolata
Beef tenderloin rice with seasonal mushrooms, bone marrow, and gremolata

Risotto de setas   28
Cremoso y aromático, elaborado con setas de temporada y parmesano
Creamy mushroom risotto with seasonal mushrooms and parmesan

PASTAS

Linguine ‘Frutti di Mare’      30
Selección de mariscos frescos, salteados con ajo y perejil
With a selection of fresh seafood, sautéed with garlic and parsley

Pappardelle    30
con puntas de solomillo, setas, crema de gorgonzola y Parmesano, en una exquisita combinación de sabores y texturas
Pappardelle with tenderloin tips and mushrooms, in an exquisite combination of flavors and textures with gorgonzola and parmesan cheese

Spaghetti alla carbonara     28
Clásica receta italiana con yema de huevo, pecorino y guanciale
Spaghetti alla carbonara with egg yolk, pecorino, and guanciale

Rigatoni al pesto    26
Pasta rigatoni, pesto verde, lascas de parmesano y albahaca fresca
Rigatoni pasta with green pesto, Parmesan shavings, and fresh basil



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuets
Peanuts



Lácteo
Dairy



Gelatina
Agar



Altramuces
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites



Levadura
Brewer's yeast

CARNES

Solomillo 	36
Medallón de solomillo sobre puré de boniato y verduras baby	
<i>Beef tenderloin medallion on sweet potato and baby vegetables</i>	
Tomahawk 	SPM
Cocinado al Jospier con patató, pimientos, espárragos y salsa criolla	
<i>Tomahawk Steak - Jospier-grilled tomahawk steak with roasted baby potatoes, peppers, asparagus, and criolla sauce</i>	
Milanesa de ternera   	28
Con patatas y pimientos	
<i>Veal milanese with potatoes and peppers</i>	
Suprema de pollo al Jospier 	28
Con contraste de purés de patata y boniato	
<i>Jospier grilled chicken supreme with potato and sweet potato purée contrast</i>	

PESCADO Y MARISCOS

Ostras Amelie XO Super Special N°2 	10/u.
Ostras frescas servidas al natural	
<i>Amelie XO Super Special N°2 Oysters - Fresh oysters served naturally</i>	
Lubina a la sal 	SPM
Clásica lubina al horno, cocinada a la sal para mantener todo su sabor y jugosidad	
<i>Salt-baked sea bass, tender and full of natural flavor</i>	
Gambas a la plancha 	28
Con ajo y perejil, un imprescindible del Mediterráneo	
<i>Grilled Prawns cooked with garlic and parsley, a Mediterranean must-have</i>	
Corvina  	26
cocinada en horno Jospier acompañada de puré de maíz ahumado y meloso de arroz salvaje	
<i>Jospier-grilled corvina served with smoky sweetcorn purée and creamy wild rice</i>	
Bacalao - Barquero  	30
cocinado en beurre monté, acompañado de una suave crema de espárragos	
<i>Cod gently cooked in a silky beurre monté, served with a smooth asparagus cream</i>	
Salmón Teriyaki   	28
con pure de apionabo y verduras salteadas	
<i>Grilled Teriyaki salmon served with celeriac purée and sautéed vegetables</i>	

ACOMPÑANTES

Arroz blanco
Verduras
Patató
Patatas fritas

SIDES

White rice
Grilled vegetables
Baby potatoes
French fries

6



SALSAS

Holandesa
Bernesá
Salsa Criolla
Salsa Pimienta

SAUCES

Hollandaise sauce
Béarnaise sauce
Creole sauce
Pepper sauce

6



Cilantro
Coriander



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuetes
Peanuts



Lácteo
Dairy



Gelatina
Agar



Altramuces
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites



Levadura
Brewer's yeast

POSTRE

Texturas de chocolate  
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   
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    
El tradicional postre italiano con café, cacao y crema mascarpone

Classic tiramisu with coffee, cocoa, and mascarpone creamy

Helados caseros   
Homemade ice-creams

Fruta fresca
Fresh fruit selection

																
Cilantro	Gluten	Moluscos	Crustáceos	Huevo	Soja	Cacahuetes	Lácteo	Gelatina	Altramucos	Pescado	Sésamo	Apio	Frutos Secos	Mostaza	Sulfitos	Levadura
Coriander	Gluten	Molluscs	Crustaceans	Egg	Soy	Peanuts	Dairy	Agar	Lupins	Fish	Sesame	Celery	Nuts	Mustard	Sulphites	Brewer's yeast

CHAMPAGNE BRUT

	 0,75	 1,5
Moët & Chandon Brut	155	300
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

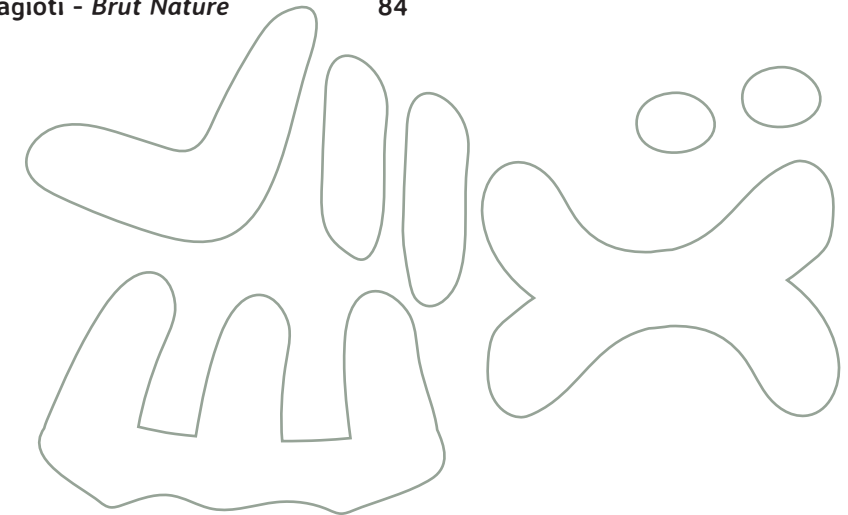
Veuve Clicquot Brut 3L.	1200
Veuve Clicquot Rosé 3L.	1350
Moët & Chandon Ice 3L.	1400
Moët & Chandon Brut 6L.	1800
Dom Pérignon 3L.	6000

MADE IN SPAIN

Sangría acohol free	60
Sangría de vino rosé	70
Sangría de cava	72
Sangría Spritz <i>with Chandon Garden Spritz Bottle</i>	88
Sangría Royal <i>with Moët & Chandon Bottle</i>	175

SPARKLING WINES

	 0,75
Cava Cygnus Rosé	80
Cava Raventós y Basagioti - <i>Brut Nature</i>	84





ROSÉ WINES

Excellens

Rioja · Garnacha, Tempranillo

Bi Rosat - *Binigrau*

Mallorca · Manto Negro

Minuty

Garnacha, Cinsault, 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



7

40

58

12

56

132

74

152

310

720

78

168

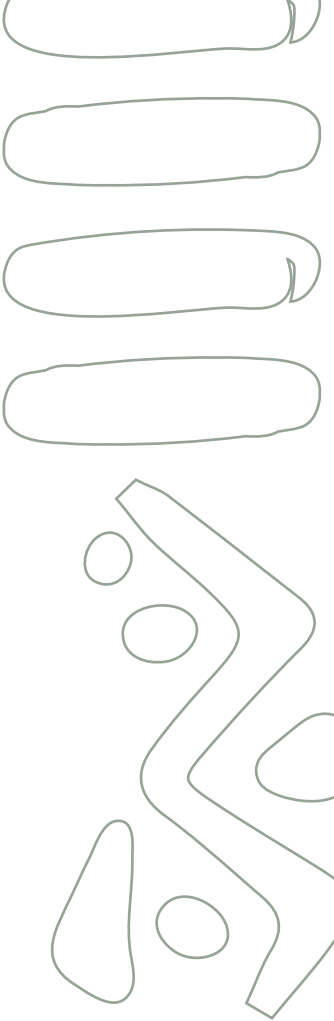
82

98

160

300

CÔTES DE PROVENCE



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

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

MALLORCA

RED WINES

Finca San Martin Crianza

Rioja · Tempranillo

Selecto - *Martinez Lacuesta*

Rioja · Tempranillo

Mancuso Garnacha

Cariñena · Garnacha

Resalte

Ribera del Duero · Tempranillo

Godelia

Bierzo · Mencía

Terrazas de los Andes

Mendoza · Malbec

Moulin-à-Vent - *Louis Latour*

Beaujolais · Gamay

Termes - *Numanthia*

Toro · Tinta de Toro

El Enemigo

Mendoza · Malbec

Arínzano

Pago de Arínzano · Cabernet Sauvignon

Hautes-Côtes de Nuits - *Antonin Guyon*

Bourgogne · Pinot Noir

Valduero Una Cepa

Ribera del Duero · Tempranillo

Château Pindefleurs – *Saint-Émilion*

Bordeaux · Merlot, Cabernet Sauvignon,

Tr3smo – *Vendimia Seleccionada*

Ribera del Duero · Tempranillo

Macán Clásico - *Vega Sicilia*

Ribera del Duero · Tempranillo

200 Monges Reserva - *Vinícola Real*

Rioja · Tempranillo, Graciano, Garnacha

Alión - *Vega Sicilia*

Ribera del Duero · Tinta Fina

Dagromis - *Gaja*

Barolo · Nebbiolo

Flor de Pingus - *Dominio de Pingus*

Ribera del Duero · Tempranillo

Valbuena 5º Año - *Vega Sicilia*

Ribera del Duero · Tinta Fina, Merlot

Obac - *Binigrau*

Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon

Golós - Miquel Gelabert

Callet, Manto Negro, Fogoneu

ÀN - Ànima Negra

Cabernet Sauvignon

MALLORCA

GIN



Bombay Sapphire - Bombay Bramble	12	200
Beefeater Black - Seagrams - MG Brisa	14	220
Hendrick's - Monkey 47 - Brockmans - G'vine	16	240

RUM

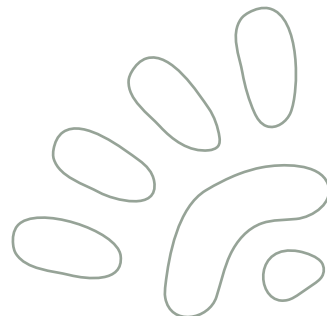
Bacardí - Santa Teresa - Havana 3	12	200
Havana 7 - Santísima Trinidad 7 - Bumbu	14	220
Santa Teresa 1796 - Bumbu XO - Don Papa	16	240
Zacapa 23	22	280

WHISKY

Dewar's White Label - Four Roses	12	200
Dewar's 12 - Ballantines 10 - Chivas 12	14	220
Glenmorangie - Ardbeg	16	240
Macallan 12	26	300

BRANDY

Suau 15	12	200
Hennessy V.S	14	220

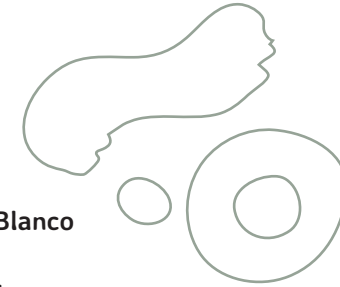


VODKA



Grey Goose	12	200
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

APERITIFS AND LIQUORS

Martini - Campari - Averna	10	200
Limoncello - Jägermeister - Hierbas	12	220
Baileys - Disaronno - Fernet	14	230

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