




SOCIAL


Tabla de marisco  260
 Incluye bogavante, centollo, ostras, variedad de tiraditos, gambas rojas, almeja, concha fina y vieiras
Sea-food platter, lobster, crab, oysters, sashimi variety, red prawns, shells, scallops and clams


Ostras | 2ud.  10
 Tradicionales
Traditional oysters


Tataki de atún  26
 Atún rojo con salmorejo picante y crema de aguacate especiada
Red Tuna tataki with spicy 'salmorejo' and avocado cream

Tiraditos  29
 Atún, salmón, lubina y pez mantequilla con cítricos y brotes
Tuna, salmon, sea bass and butterfish with citrus and sprouts

Carpaccio de calabacín  17
 Zucchini carpaccio


Tartar de verduras de temporada  16
 Con crema de apio, manzana verde, vinagreta de aceitunas, tomillo y jengibre encurtido
Seasonal vegetable tartar with celery cream, green apple, olive vinaigrette, thyme and pickled ginger

Jamón Ibérico  32
 Al corte con pan cristal y tomate
Hand cut Iberian ham with glass bread and tomato

Huevos rotos  18
 Con jamón Iberico y patata panadera
Broken Eggs with Iberian ham and baked potato


Croquetas caseras  18
 De jamón ibérico
Iberian ham croquettes


Calamar frito  18
 Con allioli de pimientos de piquillo
Fried calamari with 'piquillo' pepper 'allioli'


Patatas bravas  12
 Dados de patata con allioli y salsa brava
Baby potatoes with 'allioli' and 'brava' sauce


Mejillones marinera  18
 Marinera mussels


STREET


Quesadillas  19
 'Pulled pork', aguacate, tartara y queso cheddar, acompañado con pico de gallo y salsa chile chipotle
Pulled pork, avocado, tartar sauce and cheddar cheese, served with 'pico de gallo' and chipotle chilli sauce

Curry Wurst  19
 Salchicha especiada con salsa de curry tradicional y pan de llonguet mallorquín
Spiced sausage with traditional curry sauce and majorcan bread 'llonguet'


UM Burger 180gr.  25
 Hamburguesa de solomillo de Angus Americano, bacon, cebolla, queso cheddar, salsa UM, lechuga, tomate y patatas fritas
Beef American Angus burger, bacon, cheddar cheese, UM sauce, lettuce, tomato and fries


Taco de cochinita pibil  19
 Servido con jalapeño y nopal encurtido, cilantro, lima yacompañado de boniatos fritos
Pickled jalapeño and nopal, cilantro, lime and served with sweet potato fries


Wrap de Salmón  18
 Con espinacas frescas, finas hierbas y salsa de curry-mango
Salmon wrap with fresh spinach, herbs and curry-mango sauce


Burguer vegana  20
 Allioli de piquillo, crema de aguacate, calabacín, lechuga, tomate y cebolla
'Allioli piquillo', avocado cream, zucchini, lettuce, tomato and onion

ENSALADAS

Aguacate y boniato  21
 Boniato asado, aguacate, queso feta, semillas de calabaza, cebolla morada encurtida, bayas de goji, lechuga, almendras y vinagreta de mostaza antigua
Roasted sweet potato, avocado, feta cheese, pumpkin seeds, pickled red onion, goji berries, lettuce, almonds and wholegrain mustard vinaigrette

Buddha bowl con salmón marinado  21
 Arroz de sushi, garbanzos, tofu, espinacas, brócoli, col lombarda, aguacate, edamame, bayas de goji y salsa de sésamo
Marinated salmon, sushi rice, chickpeas, tofu, spinach, broccoli, red cabbage, avocado, edamame, goji berries and sesame dressing

Ensalada César  21
 Pechuga de pollo a la plancha, lechuga romana, 'crotones', parmesano y salsa César
Caesar salad with grilled chicken breasts, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

Ensalada UM  21
 Aguacate, salsa de yogur y hierbas, cruditè de verduras frescas, espinacas baby y pesto con cilantro
Avocado, herbed yoghurt dressing, fresh vegetable crudités, baby spinach and coriander pesto



ARROCES Y FIDEUA

- Marisco**  31
Con cigala
Seafood paella with langoustines
- Bogavante o langosta**  P.S.M.
Lobster paella
- Mixta**  27
con secreto y filete de salmonete
Mixed paella with with iberian pork and red mullet fillet
- Verduras de temporada**  21
Hortalizas y alcachofas decorada con lascas de idiazabal
Vegetables and artichokes decorated with idiazabal shavings



PESCADO

- Bacalao a baja temperatura**  29
Con crema de guisantes, allioli, lima y miel
Slow cook cod with mushy peas, 'allioli', honey and lime
- Lubina asada o a la sal**  60kg.
Con verduras al grill y patatas primor
Seabass with grilled vegetables and baby potatoes
- Cigalas | Langoustines**  P.S.M.
- Gambón 'Tiger' | Tiger prawns**  P.S.M.
- Rodaballo | Turbot**  70 kg.
- Gallo de San Pedro**  70 kg.
A la plancha o Jospier
Grilled or Jospier San Pedro Fish
- Bogavante o langosta**  P.S.M.
Con guarnición de patata rústica y salsa meunière
Grilled Lobster or grilled crayfish with rustic potatoes and meunière sauce

SIDES

- Wok de verduras**  9
Vegetables wok
- Patata baby al romero**  9
Rosemary baby potato
- Boniato Frito | Fried sweet potato**  8
- Patatas fritas | Fries**  8
- Cesta de pan | Bread basket**  6

PASTAS

- Lingüini con punta de solomillo**  28
Con rúcula, tartufo y setas
Lingüini with beef sirloin, ruculla, truffle sauce and mushrooms
- Pappardelle fruti de mare**  29
Pappardelle de marisco acompañado de almejas, gamba roja, mejillón de roca y crujientes de camarón
Seafood pappardelle served with clams, red prawns, rock mussels and topped with crispy shrimp

CARNES

- Chuletón de ternera madurado 30 días** 78 / kg
Ribeye steak matured 30 days
- Tomahawk** | min 2 p.p. 88 / kg
- Chateaubriand** | min 2 p.p. 34 | p.p.
- Solomillo 200gr.** 34
Ternera Angus con crema de batata atemperada
Angus sirloin steak with a warm sweet potato purée

POSTRES

- Muerte por chocolate**  11
Cremoso de chocolate, con arena de chocolate blanco, macarons servido con helado de chocolate y 'crumble'
Creamy chocolate, with white chocolate sand, macarons and chocolate crumble ice cream
- Lemon pie**  11
Cremoso de limón y yuzu, acompañado de merengue recién quemado y finas tiras de limón
Lemon and yuzu cream, with flambéed meringue and and lemon shavings
- Cremoso de chocolate blanco**  11
Con helado de haba Tonka y fruta
White chocolate cream with Tonka bean ice-cream and fruit
- Infusión de frutos rojos**  11
Con helado de yogur búlgaro
Red fruit jelly with Bulgarian yogurt ice cream
- Fruta de temporada | Seasonal Fruit** 9