

SOCIAL

Ostras

Tradicionales

Traditional oysters

Tataki de atún

Atún rojo con salmorejo picante y crema de aguacate especiada

Red Tuna tataki with spicy 'salmorejo' and avocado cream

Tiraditos de Hamachi

Hilos de patata, boniato y leche de tigre

Potato threads, sweet potato and 'leche de tigre'

Carpaccio de calabacín

Zucchini carpaccio

Tartar de tomates de temporada

Con aceite especiado y tapenade de aceitunas negras

Seasonal tomato tartar with spiced oil and black olive 'tapenade'

Jamón Ibérico

Al corte con pan cristal y tomate

Hand cut Iberian ham with glass bread and tomato

Huevos rotos

Con jamón Iberico y patata panadera

Broken Eggs with Iberian ham and baked potato

Croquetas caseras

De jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Calamar frito

Con allioli de pimientos de piquillo

Fried calamari with 'piquillo' pepper 'allioli'

Patatas bravas

Dados de patata con allioli y salsa brava

Baby potatoes with 'allioli' and 'brava' sauce

STREET

5 Quesadillas

'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

26 UM Burger 180gr.

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

26 Burguer vegana

Allioli de piquillo, crema de aguacate, calabacín, lechuga, tomate y cebolla

'Allioli piquillo', avocado cream, zucchini, lettuce, tomato and onion

17 Curry verde

Con arroz nero venere y verduras de temporada

Green curry with venere black rice and seasonal vegetables

32

18

ENSALADAS

18 Aguacate y boniato

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

18 Buddha bowl con salmón marinado

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

12

Ensalada César

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

Aguacate, salsa de yogur y hierbas, crudité de verduras frescas, espinacas baby y pesto con cilantro

Avocado, herbed yoghurt dressing, fresh vegetable crudités, baby spinach and coriander pesto

21

21

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 salmónete
Mixed paella 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

- Pargo**  27
Con verduras baby, graten de mayonesa de Sriracha y piñones
With baby vegetables, Sriracha mayonnaise gratin and pine nuts
- Lubina asada**  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.
P.S.M.
- Pescado del día**  P.S.M.
A la plancha o Jospier
Grilled San Pedro Fish
- Bogavante**  36
Con guarnición de patata rústica y huevos fritos
Grilled Lobster or grilled crayfish with rustic potatoes and fried eggs

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
- Pollo Satay | Chicken Satay**  24
Brocheta de contra muslo de pollo campero con salsa satay y lima
Bruschetta of free-range chicken thigh with satay sauce and lime
- Chateaubriand | min 2 p.p.** 34 | p.p.
- Solomillo 200gr.**  34
Ternera Angus con crema de boniato y verduras baby
Angus sirloin steak with sweet potato cream and baby vegetables

POSTRES

- Muerte por chocolate**  11
Cremoso de chocolate, con arena de chocolate blanco, macarons servido con helado de chocolate picante y 'crumble'
Creamy chocolate, with white chocolate sand, macarons and spicy 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
- Helados | Ice cream**  7
Fresa - Chocolate - Vainilla
Strawberry - Chocolate - Vanilla