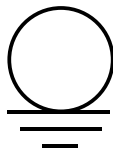


Y U M E E



Y U M E E

COCINA DE ENCUENTRO

La delicadeza del Sol Naciente y el alma del Magreb.

The delicacy of the Rising Sun and the soul of the Maghreb.

Die Feinheit des Landes der aufgehenden Sonne und die Seele des Maghreb.

I CARTA DE BEBIDAS YUMEE
I YUMEE DRINKS MENU
I YUMEE GETRÄNKEKARTE

AGUAS, REFRESCOS Y ZUMOS

WATER & SOFT DRINKS

WASSER & SÄFTE

Mondariz 0,5L	3,00€
Mondariz 0,75L	4,00€
Mondariz con gas 0,5L <i>Sparkling. Sprudel.</i>	3,50€
Refrescos <i>Soft Drinks. Erfrischungsgetränke.</i>	3,00€
Zumos <i>Juices. Säfte.</i>	3,00€

CERVEZAS Y SANGRÍAS

BEER & SANGRIA

BIER & SANGRIA

Caña <i>Small Draft Beer. Kleines Bier.</i>	3,00€
Jarra, <i>Large Draft Beer. Großer Bierkrug.</i>	4,50€
Radler	3,20€
0,0% Tostada	3,20€
Mahou Reserva	3,50€
Balear 1983	3,50€
Asahi (Japón, Japan)	3,50€
Sapporo (Japón, Japan)	3,50€
Sangría Clásica	6,50€
Sangría Clásica <i>Jarra. Jug. Krug.</i>	22,00€
Sangría de Cava <i>Copa. Glass. Glas.</i>	6,90€
Sangría de Cava <i>Jarra. Jug. Krug.</i>	24,00€

APERITIVOS Y VERMUTS

APERITIFS AND VERMOUTHS

APERITIFS UND WERMUTS

Vermut Casa Miss (Mallorca) <i>Joya artesanal. Artisanal gem. Handgemachtes Juwel.</i>	5,50€
Umeshu Spritz (Japón) <i>Licor de ciruela, soda y lima. Plum liqueur & lime. Pflaumenlikör & Limette.</i>	9,00€
Aperol Spritz	8,00€
Martini Royale (Blanco, Rosso)	5,00€
Campari Tonic / Soda	6,00€

CAFETERÍA COFFEE KAFFEE

Espresso	2,00€
Doble Espresso	3,00€
Cortado	2,10€
Americano	2,50€
Café con Leche <i>Coffee with milk. Milchkaffee.</i>	2,70€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Carajillo <i>Coffee with brandy. Kaffee mit Brandy.</i>	3,50€
Café Irlandés, Irish Coffee	6,00€

INFUSIONES ECOLÓGICAS

ORGANIC TEAS

BIO-TEE

Té Marroquí Tradicional <i>Verde y menta. Green & mint. Grün & Minze.</i>	3,50€
Té Negro "Dona" <i>Pétalos de flores. Flower petals. Blütenblätter.</i>	3,00€
Té Rojo "Ullastre" <i>Digestivo. Digestive. Verdauungsfördernd.</i>	3,00€
Té Verde "Energía" <i>Romero y menta. Rosemary & mint. Rosmarin & Minze.</i>	3,00€
Digestiva <i>Hinojo, menta y anís. Fennel, mint & anise. Fenchel, Minze & Anis.</i>	3,00€
Relax <i>Melisa, tila y azahar. Lemon balm & lime blossom. Melisse & Lindenblüte.</i>	3,00€

GINEBRAS GIN GINS

Palma Gin (Mallorca) <i>Esencia de la isla. Island essence. Insel-Essenz.</i>	11,00€
Gin Eva (Mallorca) <i>Calidad artesanal. Artisanal quality. Handgemachte Qualität.</i>	11,00€
Nordés <i>Aromática y especiada. Aromatic & spicy. Aromatisch & würzig.</i>	10,00€
Hendrick's <i>Rosas y pepino. Rose & cucumber. Rose & Gurke.</i>	12,00€
Roku (Japón) <i>6 botánicos únicos. 6 unique botanicals. 6 Botanicals.</i>	11,00€

TEQUILA Y MEZCAL
TEQUILA & MEZCAL
TEQUILA UND MEZCAL

José Cuervo Especial	7,00€
<i>Suave y versátil. Smooth & versatile. Mild & vielseitig.</i>	
Espolón Blanco	8,50€
<i>100% Agave, cítrico. 100% Agave, citrus. 100% Agave, Zitrus.</i>	
Mezcal Montelobos	11,00€
<i>Ahumado artesanal. Artisanal smoky. Handgemacht-rauchig.</i>	

RON RUM RUM

Ron Jungla (Suau - Mallorca)	12,00€
<i>Alma de brandy. Brandy soul. Brandy Seele.</i>	
Diplomático Reserva	11,00€
Barceló Añejo	9,00€

VODKA VODKA WODKA

*Refresco o tónica incluido
Soft drink or tonic included
Inkl. Erfrischungsgetränk oder Tonic.*

Cîroc (Francia)	14,00€
<i>Suave y elegante. Smooth & elegant. Mild & elegant</i>	
Belvedere	15,00€
Absolut	9,00€
Haku Vodka	Copa: 12,00€
<i>(Premium Rice Vodka)</i>	
<i>100% arroz blanco japonés filtrado por carbón de bambú. 100% Japanese white rice filtered through bamboo charcoal.</i>	
<i>100 % japanischer weißer Reis, gefiltert durch Bambuskohle.</i>	

WHISKY WHISKY WHISKY

Hibiki Harmony (Japón)	21,00€
<i>Elegante y equilibrado. Elegant & balanced. Elegant & ausgewogen.</i>	
Suntory Toki (Japón)	11,00€
<i>Ligero, ideal sushi. Light, perfect with sushi. Leicht & ideal zu Sushi.</i>	
Johnnie Walker Red, J&B, Ballantine's,	
Cutty Sark	7,50€
Jack Daniel's	9,00€

BRANDY Y COÑAC
BRANDY & COGNAC
BRANDY UND COGNAC

Suau (Mallorca)	5,50€
<i>Legendario local. Legendary local. Legendärer lokaler Brandy.</i>	
Carlos I	5,50€
<i>Solera Gran Reserva.</i>	
Hennessy VS Cognac	14,00€
<i>Solo o combinado. Neat or mixed. Pur oder Mix.</i>	

LICORES Y DIGESTIVOS
LIQUEURS & DIGESTIFS
LIKÖRE & DIGESTIFS

Hierbas (Mallorca)	5,00€
<i>Dulces o Mezcladas. Sweet or Mixed. Süß oder Gemischt.</i>	
Pacharán, Grappa, Limoncello, Baileys,	
Tres Caires	5,00€
Jägermeister, Disaronno	5,50€
Kuro Kirishima (Shochu de Batata dulce)	6,00€
<i>Recomendado</i>	
<i>Kōji negro, robusto y ahumado. (Hielo o agua caliente)</i>	
<i>Black kōji, robust and smoky. (Rocks or hot water)</i>	
<i>Schwarzer Kōji, robust und rauchig. (Eis oder warmes Wasser)</i>	

COCTELS

COCKTAILS

COCKTAILS

Cócteles de autor diseñados para despertar tus sentidos con cada sorbo.
Signature cocktails crafted to awaken your senses with every sip.
Signature-Cocktails, kreiert, um Ihre Sinne mit jedem Schluck zu wecken.

SIGNATURE

- Samurai Rock** 12,50€
Shogun, lima, azahar, soda, Blue Curaçao.
Shogun, lime, orange blossom, soda, Blue Curaçao.
Shogun, Limette, Orangenblüte, Soda, Blue Curaçao.
- Kyoto Colada** 12,00€
Ron, piña, coco, Té Matcha.
Rum, pineapple, coconut, Matcha Tea.
Rum, Ananas, Kokos, Matcha-Tee.

REINVENTED CLASSICS

- Tokyo Dry Martini** 12,50€
Ginebra japonesa, Vermut seco, esencia de Yuzu.
Japanese Gin, dry Vermouth, Yuzu essence.
Japanischer Gin, trockener Wermut, Yuzu-Essenz.
- Negroni Nippón** 12,50€
Ginebra japonesa, Campari, Umeshu.
Japanese Gin, Campari, Umeshu.
Japanischer Gin, Campari, Umeshu.
- Yuzu Highball** 11,50€
Flor de saúco, Yuzu, Cava, soda.
Elderflower, Yuzu, Cava, soda.
Holunderblüte, Yuzu, Cava, Soda.
- Mojito YUMÉE** 11,00€
Ron, menta, lima. Clásico: Hierbas, Lychee, Pasión, Coco y Fresa.
Rum, mint, lime. Classic: Herbal, Lychee, Passion, Coconut, Strawberry.
Rum, Minze, Limette. Klassik: Kräuter, Litsch, Passionsfrucht · Kokos, Erdbeere.

MOCKTAILS

- Sangría "Zero" Yumée** 9,50€
Vino desalcoholizado, especias, fruta, jengibre.
Alcohol-free wine, spices, fruit, ginger.
Alkoholfreier Wein, Gewürze, Früchte, Ingwer.
- Ninja Bubble** 9,00€
Para niños: Mix tropical, sirope de chicle.
For kids: Tropical mix, bubblegum syrup.
Für Kinder: Tropischer Mix, Kaugummi-Sirup.

INUESTRA BODEGA SELECCIÓN

OUR CELLAR SELECTION

UNSERE WEINAUSWAHL

Desde sakes de culto hasta vinos con raíces; una curaduría pensada para que cada sorbo cuente la historia de nuestro encuentro.

From cult sakes to rooted wines; a liquid curation designed so that every sip tells the story of our encounter.

Von Kult-Sakes bis hin zu Weinen mit Wurzeln; eine Auswahl, die mit jedem Schluck die Geschichte unserer Begegnung erzählt.

BURBUJAS SPARKLING

SCHAUMWEINE

Veuve Clicquot Brut 78,50€
Champagne (Reims)
 Cuerpo, frescura y una estructura sedosa inconfundible.
 Body, freshness and an unmistakable silky structure.
 Körper, Frische und eine unverwechselbare seidige Struktur.

Moët & Chandon Rosé Impérial 85,00€
Champagne (Épernay)
 Vibrante y espontáneo. El resplandor de los frutos rojos del bosque.
 Vibrant and spontaneous. The radiance of red forest fruits.
 Lebendig und spontan. Das Strahlen roter Waldfrüchte.

Ars Collecta Blanc de Codorníu 7,50€ 36,00€
D.O. Cava
 Elegancia y burbuja persistente. Elegance and persistent bubbles. Eleganz und anhaltende Perlage.

Pupitre Brut 5,50€ 22,00€
D.O. Cava
 Fresco, equilibrado y vibrante.
 Fresh, balanced and vibrant.
 Frisch, ausgewogen und lebendig.

Pupitre Rosé 6,00€ 24,00€
D.O. Cava
 Notas de frutos rojos y final sedoso. Red fruit notes and silky finish.
 Noten von roten Früchten und seidiger Abgang.

Shichiken Sparkling "Yama no Kasumi" 7,50€ 38,00€
Yamanashi
 (360ml) Sake espumoso natural.
 Natural sparkling sake.
 Natürlicher Schaum-Sake.

BLANCOS WHITES WEISSWEINE

Val de la Vaca Verdejo 4,00€ 20,50€
D.O. Rueda

Altún Kaori Blanco 5,30€ 22,50€
 (Tempranillo Blanco). D.O.Ca. Rioja

Vallformosa Freye Chardonnay 24,50€
D.O. Penedès

Blanca Terra Foravila Blanc 26,00€
Mallorca

José Pariente Verdejo 33,50€
D.O. Rueda

Eidos de Padriñán Bój Albariño 35,00€
D.O. Rías Baixas

O Luar do Sil Godello 35,60€
D.O. Valdeorras

ROSADOS ROSÉ ROSÉWEINE

Nivarius Chaval Rosado 4,00€ 20,50€
D.O.Ca. Rioja

Blanca Terra Origins Rosat 6,00€ 30,50€
Mallorca

Binigrau Rosé 38,20€
Mallorca

TINTOS REDS ROTWEINE

Rivalia Crianza. 4,50€ 20,50€
D.O.Ca. Rioja

7 Parcelas Crianza. 21,00€
D.O.Ca. Rioja

Cepa 21 Hito Roble. 25,30€
D.O. Ribera del Duero

Bardos Viñedos de Altura. 6,50€ 26,70€
D.O. Ribera del Duero

Binigrau Obac. 42,40€
Mallorca

Mesquida Mora Trispol. 46,80€
Mallorca

Mortix L'U. 55,30€
Mallorca

Ca Sa Padrina Padrí Bernat. 57,30€
Mallorca

ISAKE SELECCIÓN

ISAKE SELECTION

ISAKE

BODEGA DE CULTO

Copa (60ml) / Jarra (180ml) / Botella (720ml)

Tamano Hikari

"Bizen Omachi" 9,00€ 28,00€ 80,00€
Junmai Daiginjo (Kyoto)

Profundo y sedoso. Una explosión de Umami.
Deep and silky. An Umami explosion.

Tief und seidig. Eine Umami-Explosion.

Akitora Junmai

Ginjo Hiire 8,00€ 22,50€ 68,00€
Kochi

Cristalino y elegante. Resalta la pureza del Sashimi.
Crystalline and elegant. Highlights the purity of
Sashimi.

*Kristallklar und elegant. Betont die Reinheit von
Sashimi.*

Kinryo Koiai

Junmai Ginjo 6,50€ 18,00€ 52,00€
Kagawa

Frío o Caliente. Cold or Warm. *Atsukan*
Vibrante. Excelente con tartares y cítricos.

*Vibrant. Excellent with tartares and citrus.
Lebendig. Hervorragend zu Tartar und Zitrusnoten.*

DULCE & SOBREMESA

SWEET & AFTER DINNER

SÜSS & DIGESTIF

Ume no Yado

Yuzu Shu 6,50€ 18,50€ 60,00€
Nara

Licor artesano de Yuzu. El cierre dulce y cítrico ideal.
Artisanal Yuzu liqueur. The ideal sweet and citrus
finish.

*Handwerklicher Yuzu-Likör. Der ideale süß-saure
Abschluss.*