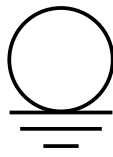


Y U M E E



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 RITMO VIVO

## I LIVING RHYTHM

## I LEBENDIGER RHYTHMUS

Los platos se sirven al centro de la mesa en el orden de su creación.  
Dishes are served to the center of the table in the order they are created.  
Die Gerichte werden in der Reihenfolge ihrer Zubereitung in der Tischmitte serviert.

### ZENZAÏ

#### PEQUEÑOS PLATOS & ENSALADAS SMALL PLATES & SALADS KLEINE GERICHTE & SALATE

<b>Sopa Dama Miso &amp; Azafrán</b> <i>Caldo de miso infusionado con azafrán, dátíl y tofu sedoso.</i> <i>Miso broth infused with saffron, dates, and silken tofu.</i> <i>Miso-Brühe mit Safran, Datteln und Seidentofu.</i>	11,00€
<b>Edamame Comino</b> <i>Al vapor con comino tostado y Flor de Sal d'Es Trenc.</i> <i>Steamed with toasted cumin and Es Trenc fleur de sel.</i> <i>Gedämpft mit geröstetem Kreuzkümmel und Meersalz aus Es Trenc.</i>	7,00€
<b>Edamame Picante</b> <i>Salteados con harissa de ajo y togarashi japonés.</i> <i>Sautéed with garlic harissa and Japanese togarashi.</i> <i>Sautiert mit Knoblauch-Harissa und japanischem Togarashi.</i>	8,00€
<b>Taboulé Umami</b> <i>Sémola de cebada marroquí, algas marinas, edamame y brunoise vegetal.</i> <i>Moroccan barley semolina, seaweed, edamame, and vegetable brunoise.</i> <i>Marokkanischer Gerstengrieß, Meeresalgen, Edamame und Gemüse-Brunoise.</i>	13,50€
<b>Ensalada Flor de Yagi</b> <i>Hojas tiernas, queso de cabra, almendras e higos marinados en siete especias.</i> <i>Baby leaves, goat cheese, almonds, and figs marinated in seven spices.</i> <i>Zarte Blattsalate, Ziegenkäse, Mandeln und in sieben Gewürzen marinierte Feigen.</i>	15,50€

### RAW BAR

#### CRUDOS & TARTAR RAW SELECTIONS & TARTARE ROHE SPEZIALITÄTEN & TATAR

<b>Usuzukuri de Hamachi &amp; Yuzu</b> <i>Pez limón con picada fresca de daikon y hierbabuena, yuzu y piñón mallorquín.</i> <i>Yellowtail sashimi with daikon, mint, yuzu, and Mallorcan pine nuts.</i> <i>Gelbschwanzmakrele-Sashimi mit Daikon, Minze, Yuzu und mallorquinischen Pinienkernen.</i>	22,00€
<b>Katsuo Kataifi</b> <i>Tataki de bonito sellado, crujiente de kataifi, perlas de wasabi y shiso.</i> <i>Seared bonito tataki, crispy kataifi, wasabi pearls, and shiso.</i> <i>Kurz angebratenes Bonito-Tataki, knuspriger Kataifi, Wasabi-Perlen und Shiso.</i>	17,50€
<b>Atún Rojo, Sésamo &amp; Trufa</b> <i>Tartar de Bluefin y trufa sobre crujiente de sésamo negro y harissa suave.</i> <i>Bluefin tuna and truffle tartare over black sesame crisp and mild harissa.</i> <i>Blauflossen-Thunfisch-Tatar mit Trüffel auf schwarzem Sesam-Crisp und milder Harissa.</i>	18,50€
<b>Salmón &amp; Kumquat al Azahar</b> <i>Tartar con ikura, kumquat al azahar-canela y crujiente de gamba.</i> <i>Salmon tartare with ikura, orange blossom-cinnamon kumquat, and shrimp crisp.</i> <i>Lachs-Tatar mit Ikura, Orangenblüten-Zimt-Kumquat und knuspriger Garnele.</i>	17,50€
<b>Steak Tartar &amp; Brioche</b> <i>Solomillo picado a cuchillo y berenjena al miso-miel sobre brioche de mantequilla.</i> <i>Hand-cut beef tenderloin and honey-miso eggplant on buttered brioche.</i> <i>Handgeschnittenes Rinderfilet und Honig-Miso-Aubergine auf Butter-Brioche.</i>	19,50€

## OTSUMAMI

### APERITIVOS CALIENTES HOT APPETIZERS WARME VORSPEISEN

<b>Ostra &amp; Saim "Yumee"</b>	18,00€
<i>Ensaïmada artesana, ostra en panko, salsa tártara japonesa al ras el hanout y tonkatsu.</i> <i>Artisanal Ensaïmada, panko-crusted oyster, ras el hanout Japanese tartar sauce, and tonkatsu.</i> <i>Handgemachte Ensaïmada, Panko-Auster, japanische Ras-el-Hanout-Remoulade und Tonkatsu.</i>	
<b>Gyozas Kuro</b>	21,00€
<i>Masa de tinta de calamar, gamba crujiente y ajoblanco al curry y coco.</i> <i>Squid ink dumplings, crispy shrimp, and curry-coconut "ajoblanco".</i> <i>Tintenfischtinten-Teigtaschen, knusprige Garnele und Curry-Kokos-Ajoblanco.</i>	
<b>Briwat Tori (3u)</b>	12,50€
<i>Filo crujiente de pollo especiado, almendra al azahar y emulsión de teriyaki.</i> <i>Crispy phyllo with spiced chicken, orange blossom almond, and teriyaki emulsion.</i> <i>Knuspriger Filoteig mit gewürztem Hähnchen, Orangenblüten-Mandel und Teriyaki-Emulsion.</i>	
<b>Coquille Saint-Jacques (1u)</b>	12,50€
<i>Vieira, shiitakes y gamba en bechamel de sésamo árabe, miso y gratén de pistacho.</i> <i>Scallop, shiitake, and shrimp in Arabic sesame bechamel, miso, and pistachio gratin.</i> <i>Jakobsmuschel, Shiitake und Garnele in arabischer Sesam-Béchamel, Miso und Pistazien-Gratin.</i>	
<b>Nasu-Zaalouk</b>	13,50€
<i>Berenjena al carbón, katsuobushi y togarashi con pan khobz artesanal.</i> <i>Charcoal-grilled eggplant, katsuobushi, and togarashi with artisanal khobz bread.</i> <i>Gegrillte Aubergine, Katsuobushi und Togarashi mit handgemachtem Khobz-Brot.</i>	
<b>Tebasaki al Tare (4u)</b>	14,50€
<i>Alitas mariposa, chermoula cítrica y sésamo tostado.</i> <i>Butterfly chicken wings, citrus chermoula, and toasted sesame.</i> <i>Hähnchenflügel (Butterfly-Schnitt), Zitrus-Chermoula und gerösteter Sesam.</i>	

### SUSHI BAR. SIGNATURE MAKI ROLLS

<b>Wagyu-Akami Luxury (8u)</b>	34,00€
<i>Atún rojo, Wagyu A5 sellado, piñón mallorquín y sal al comino.</i> <i>Red tuna, seared Wagyu A5, Mallorcan pine nuts, and cumin salt.</i> <i>Thunfisch, angebratenes Wagyu A5, mallorquinische Pinienkerne und Kreuzkümmelsalz.</i>	
<b>Unagi &amp; Foie-Gras (10u)</b>	23,00€
<i>Anguila, foie-gras, tempura de queso de cabra y dátíl Medjool.</i> <i>Eel, foie-gras, goat cheese tempura, and Medjool dates.</i> <i>Aal, Foie Gras, Ziegenkäse-Tempura und Medjool-Datteln.</i>	
<b>Ibérico &amp; Boletus (8u)</b>	19,00€
<i>Jamón ibérico, croqueta melosa de boletus y esencia de trufa.</i> <i>Iberian ham, creamy boletus croquette, and truffle essence.</i> <i>Iberischer Schinken, cremige Steinpilz-Krokette und Trüffel-Essenz.</i>	
<b>Soft Shell Crab &amp; Hibisco (8u)</b>	20,00€
<i>Cangrejo en tempura, tartar de salmón y cebolla al hibisco.</i> <i>Tempura soft shell crab, salmon tartare, and hibiscus-marinated onion.</i> <i>Soft-Shell-Crab im Tempura-Teig, Lachs-Tatar und Hibiskus-Zwiebeln.</i>	
<b>Spicy Tuna &amp; Harissa (8u)</b>	18,50€
<i>Atún picante, harissa, espárrago al carbón y katsuobushi.</i> <i>Spicy tuna, harissa, charcoal-grilled asparagus, and katsuobushi.</i> <i>Scharfer Thunfisch, Harissa, gegrillter Spargel und Katsuobushi.</i>	
<b>YUMEE Chicken Tempura (10u)</b>	21,00€
<i>Pollo en chermoula, cebolla a la miel y emulsión curry-mango.</i> <i>Chermoula chicken, honeyed onion, and curry-mango emulsion.</i> <i>Hähnchen in Chermoula, Honigzwiebeln und Curry-Mango-Emulsion.</i>	
<b>Veggie Magrebí (8u)</b>	18,00€
<i>Bimi en tempura, tomate seco y muhammara de boniato asado.</i> <i>Tempura bimi, sun-dried tomato, and roasted sweet potato muhammara.</i> <i>Bimi im Tempura-Teig, getrocknete Tomaten und Süßkartoffel-Muhammara.</i>	

## NIGIRI (2u) & SELECCIÓN OMAKASE

Wagyu A5 & Flor de Sal	12,00€
Hamachi & Trufa	10,00€
Salmón & Yuzu Kosho	7,00€
Atún Akami & Tare	8,00€
Hotate & Tobiko <i>Vieira. Scallop. Jakobsmuschel.</i>	8,00€
Sashimi Moriwase <i>12 cortes. Cuts. Stücke.</i>	42,00€
Nigiri Omakase (6u)	24,00€

## HOSOMAKI (6u)

Salmón	11,00€ (GF)
Atún Akami	12,00€ (GF)
Pepino <i>Cucumber. Gurke.</i>	9,00€ (V, GF)
Aguacate <i>Avocado</i>	10,00€ (V, GF)
Mango	9,00€ (V, GF)

## ROBATAYAKI

### BROCHETAS AL CARBÓN CHARCOAL SKEWERS SPIESSE

Yakitori de Pollo <i>Muslo de corral en 12 especias árabes y glaseado en tare. Free-range chicken in 12 Arabic spices and tare glaze. Freilandhähnchen in 12 arabischen Gewürzen und Tare-Glasur.</i>	17,00€
Cordero & Shiso <i>Cordero lechal con especias marroquíes, crema de yogur y shiso. Suckling lamb, Moroccan spices, yogurt cream, and shiso. Milchlamm, marokkanische Gewürze, Joghurtcreme und Shiso.</i>	18,00€
Salmón & Dátil <i>Lomo lacado en teriyaki de dátil Medjool y perlas de yuzu. Salmon loin with Medjool date teriyaki and yuzu pearls. Lachsfilet mit Medjool-Dattel-Teriyaki und Yuzu-Perlen.</i>	17,50€
Tofu & Cítricos <i>Lacado en tare con almendra mallorquina y cítricos al carbón. Tare-glazed tofu with Mallorcan almonds and charred citrus. Tare-glasierter Tofu mit mallorquinischen Mandeln und gegrillten Zitrusfrüchten.</i>	16,50€

## SIGNATURE CUISINE · FUEGO & TRADICIÓN

### PLATOS PRINCIPALES MAINS HAUPTGERICHTE

<b>Tagine de Pollo al Yuzu</b> <i>Cocción melosa con cítrico japonés, oliva tencada y pan khobz artesano.</i> <i>Slow-cooked chicken with Japanese citrus, cracked olives, and khobz bread.</i> <i>Zart geschmortes Hähnchen mit japanischer Zitrusfrucht, Oliven und Khobz-Brot.</i>	23,00€
<b>Tataki de Vacuno &amp; Tfaya</b> <i>Solomillo a la robata, cuscús al vapor y tfaya de manzana verde.</i> <i>Robata-grilled beef tenderloin, steamed couscous, and green apple tfaya.</i> <i>Rinderfilet vom Robata-Grill, gedämpfter Couscous und Apfel-Tfaya.</i>	32,00€
<b>Donburi Tagine de Ternera</b> <i>Ternera melosa sobre arroz Gohan, ciruelas y almendra mallorquina.</i> <i>Tender beef over Gohan rice, plums, and Mallorcan almonds.</i> <i>Zartes Rindfleisch auf Gohan-Reis, Pflaumen und mallorquinischen Mandeln.</i>	25,00€
<b>Pulpo &amp; Tap de Cortí</b> <i>Tentáculo braseado, muhammara de boniato y aire de Tap de Cortí.</i> <i>Braised octopus, sweet potato muhammara, and Tap de Cortí pepper air.</i> <i>Geschmorter Oktopus, Süßkartoffel-Muhammara und Tap-de-Cortí-Paprika-Schaum.</i>	26,50€
<b>Tori &amp; Pistacho Udon</b> <i>Udon en emulsión Miso-Gorgonzola, pollo y praliné de pistacho.</i> <i>Udon noodles in Miso-Gorgonzola emulsion, chicken, and pistachio praline.</i> <i>Udon-Nudeln in Miso-Gorgonzola-Emulsion, Hähnchen und Pistazien-Praliné.</i>	19,50€
<b>Yasai Yaki Udon</b> <i>Salteado con verduras frescas, tofu marinado y almendra garrapiñada.</i> <i>Stir-fried udon with fresh vegetables, marinated tofu, and caramelized almonds.</i> <i>Gebratene Udon mit frischem Gemüse, mariniertem Tofu und karamellisierten Mandeln.</i>	18,00€

## KIDS EXPERIENCE

### MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU KINDERMENÜ

<b>Nuggets en Tempura (6u)</b> <i>Alta Proteína: Pollo casero y patatas fritas.</i> <i>High Protein.</i> <i>Proteinreich.</i>	9,50€
<b>Mini Burger de Kofta</b> <i>100% Vacuno: Ternera seleccionada, queso y patatas.</i> <i>100% Beef Protein.</i> <i>Rindfleisch-Protein.</i>	11,00€
<b>Combo Sushi Kids (14u)</b> <i>Rico en Omega 3: Hosomaki (12u) y 2 Nigiris de salmón.</i> <i>Rich in Omega 3.</i> <i>Reich an Omega 3.</i>	15,50€
<b>Bola de Arroz de Sushi</b> <i>Energía Saludable: Arroz premium con sésamo tostado.</i> <i>Healthy Energy: Sushi rice with toasted sesame.</i> <i>Gesunde Energie: Sushireis mit geröstetem Sesam.</i>	6,00€

## OKASHI · POSTRES

<b>Helado</b> <i>Chocolate, Vainilla, Fresa o Mango.</i> <i>Ice Cream. Chocolate, Vanilla, Strawberry or Mango.</i> <i>Eis. Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Mango.</i>	1 Bola: 2,50€	2 Bolas: 4,50€	3 Bolas: 6,00€
--	---------------	----------------	----------------

Precios con IVA incluido. Tax included. Preise inkl. MwSt.

Informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia. Please inform us of any allergies. Bitte informieren Sie uns über Allergien.

POSTRES  
DESSERTS  
NACHTISCH

SINFONÍA DULCE

*Del Magreb a Kioto  
From Maghreb to Kyoto  
Vom Maghreb nach Kyoto*

ESENCIAS ESSENCES ESSENZEN

- Jardín de Frutas Exóticas (SG)** 10,50€  
*Selección de temporada con contrastes cítricos y notas tropicales.  
Seasonal selection with citrus contrasts and tropical notes.  
Saisonale Auswahl mit Zitruskontrasten und tropischen Noten.*
- Panna Cotta de Yogur y Lychee (SG)** 10,50€  
*Textura sedosa infusionada con lychee y frutas tropicales.  
Silky texture infused with lychee and tropical fruits.  
Seidige Textur mit Lychee und tropischen Früchten.*

AUTOR SIGNATURE SIGNATURE DESSERTS HAUSSPEZIALITÄTEN DESSERTS

- Gyoza Tatin de Manzana** 12,50€  
*Con crumble de almendra, helado de cuerno de gacela, crema de chocolate blanco infusionada con canela y azahar.  
With almond crumble, "cornes de gazelle" ice cream, and white chocolate cream infused with cinnamon and orange blossom.  
Mit Mandel-Crumble, „Gazellenhorn“-Eis (Cornes de Gazelle) und mit Zimt und Orangenblüten verfeinerter weißer Schokoladencreme.*
- Brownie Coulant** 8,50€  
*Corazón fundente de cacao puro, frutos rojos y pistacho tostado.  
Warm molten pure cocoa brownie, red berries, and toasted pistachio.  
Warmer Brownie mit flüssigem Kern aus reinem Kakao, Beeren und gerösteten Pistazien.*

RITUALES (Para compartir) RITUALS (To share) RITUALE (Zum Teilen)

- Yumee Platter (Mín. 2 pers.)** 14,50€ p.p.  
*Viaje de la seda: Frutas exóticas, selección de mochis, dango y dátiles Medjool rellenos.  
Silk Road Journey: Exotic fruits, mochi selection, dango, and stuffed Medjool dates.  
Seidenstraßen-Reise: Exotische Früchte, Mochi-Auswahl, Dango und gefüllte Medjool-Datteln.*
- Petit Fours & Té Marroquí** 10,50€  
*Ceremonia de té a la menta con bocado de turrón de miso, chocolate de algarroba y baklava de matcha.  
Mint tea ceremony with miso nougat bite, carob chocolate, and matcha baklava.  
Minttee-Zeremonie mit Miso-Nougat-Häppchen, Johannisbrot-Schokolade und Matcha-Baklava.*

EL MARIDAJE RECOMENDADO DE LA CHEF CHEF'S RECOMMENDED PAIRING

EMPFEHLUNG DER CHEFIN

- Sake de Yuzu Premium** 6,50€/Copa  
*Cítrico, refrescante y floral. Armonía entre la tradición japonesa y la dulzura del Magreb.  
Citrusy, refreshing, and floral. Harmony between Japanese tradition and Maghreb sweetness.  
Zitrusartig, erfrischend und floral. Harmonie zwischen japanischer Tradition und der Süße des Maghreb.*

(SG): Sin Gluten. Gluten-Free. **Glutenfrei**

Por favor, informe a nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia. Please inform our team if you have any allergies or intolerances. **Bitte informieren Sie unser Team, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.**