



U M O

— FIRE & STEAKHOUSE —

— CALA D'OR —

MENU

UMO

— FIRE & STEAKHOUSE —

— CALA D'OR —

ESP

En UMO, la alta cocina se encuentra con el alma de la brasería y el carácter del Mediterráneo.

Una experiencia gastronómica pensada para disfrutar sin prisa, donde el fuego realza carnes premium seleccionadas trabajadas al punto exacto: humo, brasa y sabor como protagonistas.

Cada plato refleja nuestra pasión por el producto.

UMO

— FIRE & STEAKHOUSE —
— CALA D'OR —

BIENVENIDA

Selección de panes artesanales 7,00€
Panes templados seleccionados diariamente para comenzar la experiencia

Trilogía de aliolis caseros 12,50€
Elaborados con aceite de oliva virgen extra español
· Alioli de pimientos asados
· Alioli de hierbas frescas
· Alioli de mejillones



LES RECOMENDAMOS
NUESTRAS ESPECIALIDADES

ENTRANTES

★ **Ostra premium (por unidad)** 8,50€
Yodada, fresca y servida al momento con aire cítrico y esferificaciones de soja y yuzu

Jamón ibérico 75% bellota 24,00€
Corte fino, pan de cristal, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra

Tartar de atún rojo 21,00€
Atún seleccionado, picado a cuchillo, aguacate fresco, matices cítricos y encurtidos delicados

★ **Carpaccio de Wagyu** 27,00€
Láminas nobles de Wagyu, rúcula fresca, queso de cabra mallorquín y limoneta de tomillo

Gambas al ajillo con sobrasada 21,00€
Gamba salteada, fondo sabroso, sobrasada ligera y piñones tostados

Ceviche auténtico de corvina 24,00€
Leche de tigre vibrante, cilantro fresco y equilibrio perfecto

★ **Pulpo a la brasa trinchado 300g** 31,00€
Pulpo dorado al fuego, trinchado para compartir y espuma cremosa de patata ahumada

Ensalada burrata ahumada 19,00€
Con tomates escogidos caramelizados, pesto verde de pistachos, mortadela y canónigos



LA EXPERIENCIA GRAND UMO

Una experiencia para compartir

- 12 ostras premium
- 20 gramos de huevas de trucha
- Carabineros a la brasa
- Botella de champagne

284€

ARROCES DE AUTOR

Todos nuestros arroces contienen frutos secos
Precios por persona · Mínimo 2 personas

★ **Arroz de carabinero a la brasa pintado con salmuera de plancton** 44,00€
Acompañado de almejas Vongole y esferas de aceite de oliva virgen extra

Arroz de bogavante 33,00€
Arroz seco de sabor profundo con bogavante seleccionado

★ **Arroz de carne noble Wagyu o chuletón** 51,00€
Alcachofas salteadas y espárragos trigueros terminados a la brasa

Arroz de chuletón madurado laminado 51,00€
Maduración precisa, gran infiltración y marcado intenso a la brasa

Arroz Senyoret premium 26,00€
Todo limpio, todo listo, puro disfrute

Arroz negro de sepia y calamar patagónico 26,00€
Oscuro, elegante y rematado con alioli suave de albahaca

★ **Arroz de la huerta mallorquina** 24,00€
Verduras asadas, setas salteadas y esencia vegetal mediterránea

★ **Arroz meloso de pulpo braseado** 31,00€
Pulpo dorado al fuego, sofrito largo y textura cremosa

EXTRAS

- Gamba roja premium +10,00€/u
- Carabinero a la brasa +19,00€/u
- Huevas de trucha +21,00€
- Escalopin de foie francés dorado en plancha +9,50€/u

CARNES AL FUEGO

★ Parrillada premium UMO para dos 55,00€/px
Asado de tira argentino, pollo campero, entraña, mollejas, chorizo criollo y morcilla artesanal
Acompañada de nuestras patatas de la casa y conservas caseras de pimientos asados y berenjenas al escabeche

★ Solomillo premium 33,00€
Pieza noble al punto elegido, espuma de foie francés y ahumado cítrico en campana
Incluye una guarnición a elegir

Chuletón de Wagyu premium 1kg 119,00€
Para compartir
Gran infiltración y marcado intenso a la brasa
Incluye una guarnición a elegir

Chuletón 76,00€
Maduración precisa de 45 días, gran infiltración y marcado intenso a la brasa
Incluye una guarnición a elegir

Ojo de bife premium 29,00€
Jugoso, profundo y terminado con sal en escamas
Incluye una guarnición a elegir

Paletilla de cordero lechal 37,00€
Doce horas de cocción lenta y acabado dorado
Incluye una guarnición a elegir

GUARNICIONES

Patatas de la Casa
Ensalada de la Casa
Arroz blanco
Verduras de temporada a la plancha
Conservas: Berengena / Pimiento / Champiñones

Kobe Japonés 35,00€/100g
Disponibile únicamente bajo reserva anticipada de 72 horas
Exclusivo lomo alto de Kobe japonés auténtico
Una experiencia gastronómica única, seleccionada especialmente para los verdaderos amantes de la carne premium

PASTA DEL MAR

★ Linguini Vongole a la marinera 28,00€
Linguini salteado al momento con almejas, ajo dorado, vino blanco, perejil fresco y fondo marino ligado con suave textura

BRASA DEL MAR

★ Gran lubina atlántica acuicultura 1,2kg 67,00€
Ideal para dos personas
Entera a la brasa, carne firme, jugosa y tersa.
Posee una infiltración de grasa de cerca del 8% lo que aporta un sabor intenso, limpio y delicado
Con verduras de temporada a la plancha

Rodaballo salvaje 33,00€
Piel dorada, carne blanca jugosa y sabor limpio

Atún rojo de almadraba 26,50€
Reconocida por la calidad superior, textura firme y jugosidad de su carne, que tiene un alto contenido de grasa infiltrada naturalmente
Con verduras de temporada a la plancha

★ Gamba roja a la brasa (por unidad) 10,00€
Intensidad marina pura con innovadora salmuera de plancton

Carabinero (por unidad) 19,00€
Intensidad marina pura con innovadora salmuera de plancton

Bogavante a la brasa 33,00€
Sobre cama de patatas de la Casa y huevo frito

MENU INFANTIL

Pollo campero a la brasa 13,00€
Contramuslo deshuesado con puré de patatas

Nuggets caseros 13,00€
Servidos con patatas fritas

Pasta boloñesa 13,00€
Espaguetis con boloñesa de ternera

POSTRES

★ Volcán de chocolate 12,00€
Corazón líquido, helado artesano y frutos rojos

Flan de mandarina 12,00€
Sedoso, elegante y acompañado de dulce de leche cremoso

Frutas frescas preparadas 12,00€
Selección diaria con reducción de sirope de arce y menta fresca

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Consulte a nuestro equipo ante cualquier duda sobre la elaboración de nuestros platos, trabajamos bajo estrictos protocolos APPCC y seguridad alimentaria.
Pescados y mariscos crudos o poco hechos han sido tratados congelados conforme a la normativa vigente para la prevención del Anisaki.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



MOLLUSCOS



ALTRAMUCES



SULFITOS