



Y U C A S M A R E



¿Lo escuchas? Es el mar.
Ese que ves de este a oeste, y siempre a tus pies.
El que refleja nuestro sol, para después acostarlo.
Esa luz. Y esa calma.
Que nos invita a embelesarnos con cada bocado.
Es único, es especial.
ES YUCAS MARE

Bienvenidos a YUCAS MARE

*Can you hear it? It's the sea.
The same one you see from east to west, always
at your feet.
The one that reflects our sun, to later lay it down.
That light. That calm.
Captivating us with every bite.
It's unique, It's special.
IT'S YUCAS MARE*

Welcome to YUCAS MARE



ENTRANTES

Starters

<p>COCTEL MARE 🍤🍷🍷🍷🍷</p> <p>Cóctel de langostinos y salsa Marie Rose, guacamole, huevas de salmón, pepino encurtido, lima, cebolla roja y tostones de plátano.</p> <p><i>Prawn cocktail in Marie Rose sauce, served with guacamole, salmon roe, pickled cucumber, lime, red onion and fried green plantains.</i></p>	19	<p>ENSALADA CÉSAR 🥗🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Lechuga romana, picatostes, salsa César, parmesano y gambas crujientes.</p> <p><i>Romaine lettuce, croutons, Caesar sauce, Parmesan cheese and crispy prawns.</i></p>	18
<p>CALAMARES DE LOS ANDES 🍷🍷🍷</p> <p>Calamares patagónicos con salsa acopa y cilantro</p> <p><i>Patagonian squid with acopa sauce and coriander</i></p>	19	<p>CANGREJO CRUJIENTE 🦀🍷🍷🍷🍷</p> <p>Taco de cangrejo tailandés de concha blanca en tempura, acompañado de mayo de ají Limo y Yuzu.</p> <p><i>Thai white shell crab in tempura, served with Limo chilli mayo and Yuzu.</i></p>	19
<p>MEJILLONES SALTEADOS 🍷🍷🍷</p> <p>Mejillones salteados con nata a la francesa y lemongrass.</p> <p><i>Mussels sautéed with French-style cream and lemongrass.</i></p>	17	<p>CEVICHE DE TIGRE 🐟🍷🍷</p> <p>Ceviche de lubina, zumo de maracuyá, maíz cancha frito, cilantro, cebolla roja y mango encurtido.</p> <p><i>Sea bass ceviche, passion fruit juice, fried corn, coriander, red onion and pickled mango.</i></p>	19
<p>TATAKI DE ATÚN ROJO 🍷🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Marinado en salsa de la casa con crocante de almendras, reducción de balsámico y soja.</p> <p><i>Red tuna Tataki marinated in our house sauce with almond crocanti, balsamic and soya reduction.</i></p>	23	<p>CAMEMBERT FRITO</p> <p>Camembert frito rebozado con panko, acompañado de salsa sweet chili y sésamo.</p> <p><i>Panko fried camembert with sweet chili and toasted sesame</i></p>	16
<p>ENSALADA DE BOGAVANTE 🦞🍷🍷</p> <p>Ensalada con mix de verdes, aguacate, granada, tomates cherry y mango, aderezado con mayonesa de ají y soja.</p> <p><i>Lobster Salad with spring mix, avocado, pomegranate, cherry tomatoes and mango, dressed with chilli and soy mayonnaise.</i></p>	25	<p>OSTRAS HELADAS 🦪🍷🍷</p> <p>Ostras en cama de hielo con limón</p> <p><i>Oysters on a bed of ice with lemon</i></p>	5.5 ud/each

CAVIAR 🍷🍷🍷

Del mar a la mesa

From the sea to your table

Caviar Oscietra Royal 30gr	106
Caviar Oscietra Royal 50gr	160
Caviar Oscietra Royal 100gr	320

Tenemos sugerencias del día que te encantarán. Pregunta a nuestro personal.

CARNES

Meats

EXCLUSIVO IBÉRICA 🍷 🍴	27
Presa Ibérica marinada con salsa Hoisin y verduras de temporada. <i>Iberian prey marinated with Hoisin sauce and seasonal vegetables.</i>	
POLLO COQUELET 🍴	21
Pollo picantón marinado con jengibre, miel, mostaza y especias, elaborado a baja temperatura. <i>Spiced chicken marinated with ginger, honey, mustard and spices, processed at low temperature.</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	32
Solomillo de ternera madurado a la parrilla acompañado con verduras de temporada y salsa demiglace. <i>Grilled matured beef sirloin steak served with seasonal vegetables and demiglace sauce.</i>	
RIBEYE	34
Ribeye de 350gr a la parrilla servido con verduras de temporada y chimichurri de la casa. <i>350gr grilled ribeye served with seasonal vegetables and house chimichurri.</i>	
COSTILLA DE TERNERA	23
Costilla de ternera en sous vide, glaseada con barbacoa Thai, acompañada de yuca frita y verduras de temporada. <i>Sous vide beef short rib, glazed with Thai barbecue, served with fried cassava and seasonal vegetables.</i>	
HAMBURGUESA 🍴 🍷	19
Hamburguesa de 220 gr de ternera madurada, bacón, tomate, lechuga y salsa cheddar, acompañada de patatas gajo fritas. <i>220g matured beef burger, bacon, tomato, lettuce and cheddar sauce, served with fried wedge potatoes.</i>	
MAGRET DE PATO 🍴	28
Magret de pato con salsa de arándanos rojos acompañado de vegetales de temporada. <i>Duck magret with cranberry sauce accompanied by seasonal vegetables.</i>	

SALSAS

Sauces

QUESO AZUL 🍴 3	BEARNESA 🍴 🍷 3	PIMIENTA VERDE 3
<i>Blue cheese</i>	<i>Béarnaise</i>	<i>Green Pepper</i>

Tenemos sugerencias del día que te encantarán. Pregunta a nuestro personal.

PESCADOS

Fish

LUBINA MARINADA 🐟 🌿 🍋

26

Lomo de Lubina marinada con limón, aceite de oliva virgen extra y finas hierbas. Servido con verduras de temporada.

Sea bass fillet marinated with lemon, extra virgin olive oil and fine herbs. Served with seasonal vegetables.

BACALAO CONCASSE 🐟 🍅 🌿

27

Lomo de Bacalao al horno acompañado de mejillones, chorizo salteado en salsa de tomate y tomate concasse.

Baked cod loin accompanied by mussels, sautéed chorizo sausage in tomato sauce and tomato concasse.

BANQUETE DEL MAR 🐟 🦞 🦑 🍷 🌿

105 55
2pax 1pax

Banquete de bogavante, carabinero, pata de pulpo a la brasa, mejillones, gambas de Huelva y ostras. Acompañado de yuca frita, tomates cherry y un mix de lechugas.

Banquet of lobster, carabinero, grilled octopus leg, mussels, Huelva prawns and oysters. Accompanied by fried yucca, cherry tomatoes and spring mix.

PULPO AL GRILL 🐟 🦑 🌿 🍷 🍅 🌶️

28

Pata de pulpo con puré de patatas acompañado de vegetales de temporada y salsa de pimientos rojos.

Octopus leg with mashed potatoes accompanied by seasonal vegetables and red pepper sauce.

SALMÓN AL CURRY MASSAMAN 🐟 🌿 🍷 🍅 🌶️

24

Lomo de salmón con patatas baby, salsa de curry massaman, pimientos en taquitos y mix de sésamo.

Salmon fillet with baby potatoes, massaman curry sauce, diced peppers and sesame mix.

VEGETERIANO

Vegetarian

HAMBURGUESA VEGANA 🌿 🍷 🍅 🌶️ 🌱 🍌

21

Medallón vegano con lechuga, tomate, tofu y cebolla caramelizada, acompañada con una guarnición de patatas gajo.

Vegan medallion with lettuce, tomato, tofu and caramelized onion, served with a side of wedge potatoes.

FAGOTTINI FORMAGGIO PERA 🍷

25

Fagottini de pera y nueces en salsa de queso parmesano y crujiente de pera.

Pear and walnut fagottini with parmesan cheese sauce and pear crisp.

Tenemos sugerencias del día que te encantarán. Pregunta a nuestro personal.

GUARNICIÓN

Side Dishes

PATATAS GAJO FRITAS	4	YUCA FRITA 🌱	5
Ración de patatas gajo fritas marinada con pimentón dulce y AOVE <i>Portion of fried wedge potatoes marinated with sweet paprika and AOVE (EVOO)</i>		Chips de Yuca frita con miel, togarashi y sal en escamas <i>Fried cassava chips with honey, togarashi and salt flakes</i>	
PATATAS BABY ASADAS 🌱	4	PATATAS FRITAS	4
Ración de patatas baby al romero asadas al horno <i>Portion of oven-roasted rosemary baby potatoes</i>		<i>Portion of French fries</i>	
PURÉ DE PATATAS	4.5	SALTEADO DE VERDURAS	5
Ración de puré de patatas natural, o trufado (1€ adicional) <i>Portion of natural or truffled mashed potatoes (1€ extra)</i>		<i>Sautéed mix of seasonal vegetables</i>	

PASTAS Y ARROCES

Pasta and Rice dishes

RISOTTO PORCINI E TRUFA 🌱 🌱	25
Risotto con setas Porcini , trufa y espárragos. <i>Risotto with Porcinimushrooms, truffle and asparagus.</i>	
RISOTTO DE CARABINERO 🌱 🌱 🌱	31
Risotto de carabinero con langostinos. <i>Risotto with red shrimp and praws</i>	
TROFIE FRUTTI DI MARE 🌱 🌱 🌱	25
Pasta trofie con mejillones, gambas y calamares. <i>Trofie ai Frutti di Mare (mussels, praws and squid).</i>	
RAVIOLIS DE CANGREJO Y BOGAVANTE 🌱 🌱	32
Ravioli de cangrejo y bogavante con bisque de langostinos, gambas, almejas y tomates cherry. <i>Crab and lobster ravioli with prawn bisque, prawns, clams and cherry tomatoes.</i>	

DE LUNES A VIERNES DE 13 A 17

PAELLA NEGRA YUCAS 🌱 🌱	70
Arroz, pulpo, calamar, langostinos y almejas <i>Rice, octopus, squid, prawns and clams</i>	2 pax
PAELLA DE CARABINERO 🌱 🌱	70
Paella con carabinero mejillones y calamares <i>Paella with red shrimp, mussels and clams.</i>	2 pax
PAELLA DE BOGAVANTE 🌱 🌱	80
Arroz con bogavante, gambas y calamares <i>Rice with lobster, prawns and squid</i>	2 pax

Tenemos sugerencias del día que te encantarán. Pregunta a nuestro personal.

SUSHI

ENTRANTES

Starters

Spicy Edamame	10
Ensalada de Wakame	11
Tartar de Atún	23.5
Tartar de Salmón	19.5
Sashimi de Salmón 8 piezas	19.5
Sashimi de Atún 8 piezas	23.5
Sashimi mixto 12 piezas	28

SPECIAL ROLLS

California Salmón Roll 8 piezas Salmón con aguacate, queso crema y cebolla crijiante. <i>Salmon with avocado, cream cheese and crispy onion.</i>	19.5
Yucas Roll 8 piezas Aguacate, cangrejo, pepino y tobiko <i>Avocate, crab, cucumber and tobiko</i>	21.5
Atún picante 8 piezas Atún, aguacate, tempura flakes y salsa kimchi <i>Tuna, avocado, tempura flakes and kimchi sauce</i>	23.5
Unagi Roll 8 piezas Anguila, tamago, queso y aguacate <i>Eel, tamago, cream cheese and avocado</i>	23.5
Sam Roll 8 piezas Salmón, aguacate y mango <i>Salmón, avocado and mango</i>	19.5
Chunky Roll 8 piezas Atún, manzana y pico de gallo <i>Tuna, apple and rooster's bill</i>	26
Dragon Roll 8 piezas Langostino en tempura, anguilla, aguacate y tobiko <i>Tempura shrimp, eel, avocado and tobiko</i>	26

Phoenix Roll 8 piezas Anguila, tamago, aguacate y salmón <i>Eel, tamago, avocado and salmon</i>	26
--	----

Grace Roll 8 piezas Gamba tempura, queso crema, aguacate y salmón <i>Tempura shrimp, cream cheese, avocado and salmon</i>	25
--	----

MIX SUSHI

Mix California 16 piezas Atún picante, cangrejo, salmón y gambas en tempura <i>Spicy tuna, crab, salmon and shrimps in tempura</i>	42
Mix Sushi 24 piezas California, Makis y Niguiris	48.5
Mix Sushi 32 piezas Mix California, Mix Maki, Mix Niguri	81.5
Mix Sushi 48 piezas Mix California, Mix Maki, Mix Niguri, Mix Sashimi, 4 Ostras y ensalda de wakame	102
Mix Maki 12 piezas Atún, salmón, pepino y aguacate <i>Tuna, salmon, cucumber and avocado</i>	19.5

MAKIS & NIGIRIS

Maki • Salmón 6 piezas	7.5
Maki • Atún 6 piezas	10
Maki • Veggie pepino y aguacate 6 piezas	7.5
Nigiri mix 6 piezas 2 piezas Salmón, 2 piezas Atún y 2 piezas Anguila	22.5
Nigiri • Salmón 2 piezas	7.5
Nigiri • Atún 2 piezas	10

MENU KIDS

15



A elegir entre mini burger de ternera, lagrimitas de pollo con patatas o pasta boloñesa.
Postre bola de helado.

*To choose between Mini beef burger, Chicken tears with french fries or Pasta Bolognese.
Ice cream dessert.*

INFORMACIÓN ALÉRGENOS Allergens Information



Nuestras buenas prácticas de manipulación de los alimentos previenen la posible presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo. Comuniqué con nuestro personal su intolerancia.

Our best practices in food handling prevents the possible presence of traces of allergens, but can not guarantee it. Communicate with our staff your intolerance.

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
"Pan artesano y aceite Virgen Extra"
"Artisan bread and Extra Virgin Oil"

1.5

Nos sentimos orgullosos de donar a la Fundación CUDECA la cantidad de 50 cent. de cada comensal en nuestros restaurantes.

We are proud to donate to CUDECA Foundation 0,50 cent. of each diner in our restaurants.



Nos encanta escucharte
Deja tu comentario o reseña

Google



Tripadvisor



#ESYUCASMARE



@yucasmare

yucasmare.com