



YUCASMARE



¿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

-

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

Welcome to YUCAS MARE



ENTRANTES

Starters

<p>COCTEL MARE 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Cóctel de langostinos en salsa Marie Rose servido con guacamole, huevas de salmón, pepino encurtido, lima y tostones de plátano.</p> <p><i>Prawn cocktail in Marie Rose sauce, served with guacamole, salmon roe, pickled cucumber, lime and fried green plantains.</i></p>	<p>18.5</p>	<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 soft-shell crab in tempuraa taco, dressed with ají Limo and Yuzu mayo.</i></p>	<p>19.5</p>						
<p>MEJILLONES SALTEADOS 🍷🍷</p> <p>Mejillones salteados a la francesa con lemongrass y chalota.</p> <p><i>French sautéed mussels with lemongrass and shallots.</i></p>	<p>17.5</p>	<p>ENSALADA CABRALESA 🍷🍷</p> <p>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos.</p> <p><i>Goat cheese salad with red berries vinaigrette.</i></p>	<p>17.5</p>						
<p>ALMEJAS DE CARRIL 🍷🍷</p> <p>Almejas en salsa de Sauvignon Blanc y cebollino.</p> <p><i>Clams in a sauvignon blanc and chive sauce.</i></p>	<p>19.5</p>	<p>CEVICHE DE LUBINA 🍷🍷</p> <p>Ceviche agripicante con fruta de la pasión y mango encurtido.</p> <p><i>Sour-spicy ceviche with passion fruit and pickled mango.</i></p>	<p>19.5</p>						
<p>TATAKI DE ATÚN ROJO 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Marinado en salsa de la casa con crocanti 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>	<p>22.5</p>	<p>CAMEMBERT FRITO</p> <p>Camembert frito en panko con sweet chili y sésamo tostado</p> <p><i>Panko fried camembert with sweet chili and toasted sesame</i></p>	<p>16</p>						
<p>ENSALADA DE BOGAVANTE 🍷🍷</p> <p>Servida con aguacate y mango.</p> <p><i>Lobster salad with avocado and mango.</i></p>	<p>22.5</p>	<p>OSTRAS HELADAS 🍷🍷</p> <p>Ostras en cama de hielo y algas con aderezo de lima y salsa picante de chiles madurados en barrica.</p> <p><i>Oysters on a bed of ice and seaweed with a lime dressing and a hot sauce made from barrel ripened chillies.</i></p>	<p>5.5 ud/cach</p>						
<p>SALMÓN MARINADO 🍷🍷🍷🍷</p> <p>Salmón marinado con salsa de leche de coco y granada.</p> <p><i>Marinated Salmon with coconut milk and pomegranate sauce.</i></p>	<p>17.5</p>	<p>CAVIAR 🍷🍷🍷</p> <p>Del mar a la mesa <i>From the sea to your table</i></p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Caviar Oscietra Royal 30gr</td> <td style="text-align: right;">106</td> </tr> <tr> <td>Caviar Oscietra Royal 50gr</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>Caviar Oscietra Royal 100gr</td> <td style="text-align: right;">320</td> </tr> </tbody> </table>		Caviar Oscietra Royal 30gr	106	Caviar Oscietra Royal 50gr	160	Caviar Oscietra Royal 100gr	320
Caviar Oscietra Royal 30gr	106								
Caviar Oscietra Royal 50gr	160								
Caviar Oscietra Royal 100gr	320								

CARNES

Meats

PRESA IBÉRICA 🍷 🍴	27.5
Presa Ibérica con puré de calabaza, miel de zanahoria y crujiente de patata morada. <i>Iberian prey with pumpkin purée, carrot honey and crispy purple potato.</i>	
POLLO PICANTÓN 🌶️	21.5
Pollo picantón con jengibre especias, miel y mostaza a baja temperatura. <i>Spicy chicken with ginger, spices, honey and mustard at low temperature.</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	32
Madurado de vaca Luxus a la parrilla acompañado de crema de hinojo y reducción de carne. <i>Grilled Luxus beef tenderloin served with fennel cream and meat reduction.</i>	
RIBEYE	40
Al grill servido con verduras de temporada y chimichurri cítrico. <i>Grilled ribeye served with seasonal vegetables and cotric chimichurri.</i>	
COSTILLA DE TERNERA	23.5
Costilla de ternera a baja temperatura glaseada con barbacoa Tahi de la casa y yuca frita. <i>Low temperature glazed beef rib with house Tahi barbecue and fried cassava.</i>	
HAMBURGUESA DE BUEY 🌿 🍷	19.5
Servida con patats gajo fritas. <i>Beef Burger served with fried wedge potatoes.</i>	
MAGRET DE PATO 🍷	28.5
Acompañado con salsa agridulce de piña. <i>Duck magret with sweet and sour pineapple sauce.</i>	

GUARNICIÓN · Side Dishes

PATATAS GAJO FRITAS	4	PURÉ DE PATATAS 🍷 🍴	4.5
<i>Fried wedge potatoes</i>		<i>Mashed potatoes</i>	
PATATAS BABY AL TOMILLO 🍷	4	PURÉ DE PATATAS A LA TRUFA 🍷 🍴	5.5
<i>Baby potatoes sautéed with thyme</i>		<i>Truffle mashed potatoes</i>	
SETAS SALTEADAS	5	YUCA FRITA	4.5
<i>Sautéed mushrooms</i>		<i>Fried cassava</i>	
		SALTEADO DE VERDURAS	5
		<i>Sautéed mix of seasonal vegetables</i>	

PESCADOS

Fish

LUBINA MARINADA 22.5

Lomo de lubina marinado en lima, chili fresco y cilantro.

Sea bass fillet marinated in lime, fresh chilli and coriander.

BACALAO CONFITADO 24.5

Lomo de Bacalao confitado con crema de pimientos y patatas.

Cod loin confit with cream of peppers and potato soup.

BANQUETE DEL MAR 105 55 2pax 1pax

Una fuente colmada de mejillones, bogavante, carabineros, brocheta de langostinos, tacos de Salmón, pulpo a la brasa y tomates cherry horneados.

A plater full of scampi, lobsters, carabinieri, shrimp skewers, salmon, grilled octopus and baked cherry tomatoes.

PULPO AL GRILL 27.5

Pulpo a la parrilla con emulsión de pimientos, puré de chirivía y ajos confitados

Grilled octopus with pepper emulsion, parsnip puree and garlic confit.

SALMÓN PONZU 24.5

Salmón con salsa ponzu, cebollitas francesas y ají limo.

Salmon with ponzu sauce, french onions and chili lime.

PASTAS Y ARROCES

Pasta and Rice dishes

PAELLA NEGRA YUCAS 70 2 pax

De lunes a viernes de 13 a 17

Pulpo, calamar, langostinos, almejas y espárragos.

Octopus, squid, prawns, clams and asparagus.

PAELLA DE BOGAVANTE 80 2 pax

De lunes a viernes de 13 a 17

Bogavante, calamares, almejas y langostinos.

Lobster, squid, clams and prawns.

RISOTTO BOGAVANTE 34

Lobster Risotto.

RISOTTO PORCINI E TRUFA 24

Risotto con setas Porcini, trufa y espárragos.

Risotto with Porcini mushrooms, truffle and asparagus.

TROFIE FRUTTI DI MARE 24

Pasta trofie con mejillones, almejas, langostinos y calamares.

Trofie ai Frutti di Mare (mussels, clams, prawns and squid).

RAVIOLI DE CANGREJO REAL 32

Ravioli de cangrejo real acompañado de su salsa con almejas.

King crab ravioli served with clam sauce.

VEGETERIANO

Vegetarian

HAMBURGUESA VEGANA

Hamburguesa vegana con champiñones al ajillo, pepinillos, cebolla caramelizada, tofu acompañada con nuestra salsa relish.

Vegan burger with with garlic mushrooms, pickles, caramelized onion and tofu, accompanied by our relish sauce.

21.5

FAGOTTINI FORMAGGIO PERA

25

Fagottini servido con queso y peras caramelizadas y crujiente de canela

Fagottini served with cheese and caramelized pears and cinnamon crisp.

SALSAS

Sauces

QUESO AZUL 4

Blue cheese

BEARNESA 4

Béarnaise

PIMIENTA VERDE 4

Green Pepper

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.*

POSTRES

Desserts

TARTA DE QUESO

11

Acompañada de una confitura de frutos rojos y frutas frescas.

Cheesecake with red fruit jam and fresh fruit.

NY BROWNIE

11

Brownie con ganache montada de vainilla y helado de nata.

Brownie with whipped vanilla ganache and ice cream.

TIRAMISÚ TROPICAL ESTILO YUCAS

11

Tropical tiramisu Yucas style.

PIÑA COLADA DECONSTRUIDA

11

Pina Colada deconstructed

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

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

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

MIX SUSHI

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

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	22.5
2 piezas Salmón, 2 piezas Atún y 2 piezas Anguila	
Nigiri • Salmón 2 piezas	7.5
Nigiri • Atún 2 piezas	10

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Allergens Information



Nuestras buenas prácticas de manipulación de los alimentos previenen la posible presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo. Comuníquese 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"
15

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.



EAT · FEEL · SEA
#ESYUCASMARE



@yucasmare
yucasmare.com