



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

COCTEL MARE 🍤🍷🥑🍌🍋

17

Cóctel de langostinos y salsa Marie Rose, guacamole, huevas de salmón, pepino encurtido, lima, cebolla roja y tostones de plátano frito.

Prawn cocktail in Marie Rose sauce, served with guacamole, salmon roe, pickled cucumber, lime, red onion and fried green plantains.

TATAKI DE ATÚN ROJO 🍣🍷🥑🍌🍋

23

Presentado en cama de rúcula con salsa de la casa, almendras tostadas y Togarashi.

Presented on a bed of rocket with house sauce, toasted almonds and Togarashi.

CARPACHO DE TERNERA 🍷

18

Redondo de ternera con higos caramelizados, queso gruyere, rúcula y aceite de oliva.

Veal round with caramelised figs, gruyere cheese, rocket and AVOE.

CANGREJO CRUJIENTE 🍣🍷🥑🍌🍋

19

Taco de cangrejo tailandés de concha blanda en tempura, acompañado de mayo de ají Limo y Yuzu.

Thai soft-shell crab tempura taco served with Limo and Yuzu chilli mayo.

CAMEMBERT FRITO 🍷🍋

12

Camembert frito rebozado en panko, acompañado de salsa sweet chili y sésamo.

Panko fried camembert with sweet chili and toasted sesame.

OSTRAS HELADAS 🍷🍋

5.5
ud/each

Ostras en cama de hielo con limón.

Oysters on a bed of ice with lemon.

CEVICHE DE TIGRE 🍷🍋🍌

19

Ceviche de corvina, con maracuyá, maíz cancha frito, cilantro, cebolla roja y mango encurtido.

Sea bass ceviche, with passion fruit, fried corn, coriander, red onion and pickled mango.

ENSALADA DE ATÚN TARTAR 🍣🍷🥑🍌🍋

19

Mezclum de lechugas, tomates cherry, aguacate, wakame, cebolla crujiente y sésamo con tartar de atún marinado en aderezo asiático de la casa.

Lettuce mix, cherry tomatoes, avocado, wakame, crispy onion and sesame with tuna tartar marinated in our house Asian dressing.

ENSALADA CÉSAR 🍷🍋🍌

18

Lechuga romana, picatostes, salsa César, parmesano y gambas, presentada con gambas crujientes.

Romaine lettuce, croutons, Caesar sauce, parmesan and prawns, presented with crispy prawns.

ENSALADA DE BOGAVANTE 🍣🍷

27

Ensalada de bogabante con mix de verdes, aguacate, granada, tomates cherry y mango, aderezado con mayonesa de ají y soja.

Lobster Salad with spring mix, avocado, pomegranate, cherry tomatoes and mango, dressed with chilli and soy mayonnaise.

ENSALADA BURRATA AHUMADA 🍷🍋

19

Ensalada de burrata ahumada con salsa romesco, tomate confitado y rúcula acompañado de tostas.

Smoked burrata salad with romesco sauce, tomato confit and rocket accompanied by toast.

SOPA O CREMA DEL DÍA

9

Soup or cream of the day

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

CARNES

Meats

EXCLUSIVO IBÉRICA 🍷 🌱 🌿	27
Presa Ibérica marinada en salsa Hoisin y verduras de temporada. <i>Iberian prey marinated in Hoisin sauce and seasonal vegetables.</i>	
POLLO PERUANO 🌱 🌿	17
Contramuslo de pollo deshuesado al estilo peruano al grill con verduras de temporada. <i>Grilled Peruvian-style boneless chicken thigh with seasonal vegetables.</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	32
Solomillo de ternera madurado, hecho a la parrilla, acompañado con verduras de temporada y salsa a elección *. <i>Grilled, matured beef sirloin steak, served with seasonal vegetables and choice of sauce *.</i>	
ENTRAÑA AÑOJO CON SALSA GAUCHA 🍷	24
300gr de entraña a la parrilla servida con de patatas baby y guarnición de ensalada mixta. <i>300gr of grilled entraña served with baby potatoes and mixed salad garnish.</i>	
COSTILLA DE TERNERA 🌱 🌿	24
Costilla de ternera en sous vide glaseada, acompañada de yuca frita y verduras de temporada. <i>Sous vide glazed rib of beef, served with fried cassava and seasonal vegetables.</i>	
HAMBURGUESA YUCAS MARE 🌱 🌿 🍷	19
230gr de hamburguesa de ternera madurada con provola ahumada, bacón crujiente, tomate, lechuga y salsa alioli en pan brioche acompañada de patatas fritas. <i>230gr of matured beef burger with smoked provola, crispy bacon, tomato, lettuce and aioli sauce on brioche bun accompanied by fries.</i>	
*Hamburguesa sin gluten con patatas baby al horno	22
<i>Gluten-free hamburger with baked baby fries</i>	
MAGRET DE PATO 🌱	25
Magret de pato con salsa de arándanos rojos acompañado de verduras 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

RODABALLO CON PURÉ DE GUISANTES 🐟 🌱 31

Lomo de rodaballo marinado acompañado de puré de guisantes y zanahorias glaseadas.

Marinated turbot loin served with pea puree and glazed carrots.

BACALAO CONCASSE 🐟 🌱 🌿 25

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

Baked cod loin accompanied by mussels, sautéed chorizo in tomato sauce and tomato concasse, onion and baby potatoes.

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 en salsa de curry massaman con patatas baby y verduras blanqueadas.

Salmon fillet in massaman curry sauce with baby potatoes and blanched vegetables.

VEGETERIANO

Vegetarian

HAMBURGUESA VEGANA 🌱 🌿 🌶️ 🍷 21

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

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

FAGOTTINI FORMAGGIO PERA 🌱 🌿 🍷 19

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

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

TAGLIETELLE DE COCO (Vegano) 🌱 🌿 🍷 19

Tagliatelle con salsa de curry thai rojo, leche de coco, verduras y setas.

Tagliatelle with red Thai curry sauce, coconut milk, vegetables and mushrooms.

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

GUARNICIÓN

Side Dishes

PATATAS BABY ASADAS

4

Patatas baby al romero asadas al horno

Oven-roasted rosemary baby potatoes

PATATAS BRAVAS

7

Patatas bravas con salsa de aji amarillo y Alioli de cilantro.

Potatoes in a spicy sauce with aji amarillo sauce and coriander Aioli.

YUCA FRITA

5

Chips de Yuca frita con miel de caña y togarashi.

Fried cassava chips with cane honey and togarashi.

PATATAS FRITAS

4

Portion of French fries

SALTEADO DE VERDURAS

7

Sautéed mix of seasonal vegetables

PASTAS Y ARROCES

Pasta and Rice dishes

RISOTTO PORCINI E TRUFA

24

Risotto con setas Porcini, trufa y espárragos.

Risotto with Porcini mushrooms, truffle and asparagus.

RISOTTO DE CARABINERO

29

Risotto de carabinero con langostinos.

Risotto with red shrimp and prawns

RISOTTO DE PRESA IBÉRICA

23

Risotto de presa ibérica con panceta

Risotto of Iberian pork with pancetta

TAGLIETELLE CON SALSAS DE REMOLACHA

17

Tagliatelle con salsa de remolacha y burrata ahumada

Tagliatelle with beetroot sauce and smoked burrata

RAVIOLIS FRUTTI DI MARE

21

Ravioli de cangrejo y bogavante con salsa de mejillones, langostinos y calamares.

Crab and lobster ravioli with mussels, prawns and squid sauce.

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(boca de mar), pepino y tobiko <i>Avocado, crab stick, cucumber and tobiko</i>	
Atún picante 8 piezas	23.5
Atún, Pepino, Cebollino, Salsa kimchee, Shichimi con Tenkatsu. <i>Tuna, Cucumber, Chives, Kimchee Sauce, Japanese spices with Tenkatsu.</i>	
Veggie Roll 8 piezas	16
Aguacate, Pepino, Espáragos, Zanahoria con Wakame <i>Avocado, Cucumber, Asparagus, Carrots and wakame</i>	
Sam Roll 8 piezas	19.5
Salmón, aguacate y mango <i>Salmón, avocado and mango</i>	
Tuna-yaki Roll 8 piezas	18
Atún confitado con mayo, aguacate, cebollino con Teriyaky <i>Tuna confit with mayonnaise, avocado, chives with Teriyaky sauce.</i>	

Dragon Roll 8 piezas	26
Langostino en tempura, anguilla, aguacate, tobiko y cebolla frita. <i>tempura prawn, eel, avocado, tobiko and fried onion.</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
Tuna Yaki, Yucas roll, salmón y gambas en tempura <i>Tuna Yaki, Yucas roll, salmon and tempura prawns</i>	
Mix Sushi 26 piezas	60
Mix California, Maki Veggie, Makis y Nigiris.	
Mix Sushi 36 piezas	81.5
Mix California, Mix Maki, Mix Nigiri.	
Mix Sushi 68 piezas	125
Mix California, Mix Maki, Mix Nigiri, Mix Sashimi y Tuna Yaki.	

MAKIS & NIGIRIS

Maki · Salmón 6 piezas	7.5
Maki · Atún 6 piezas	10
Maki · Veggie pepino y aguacate 6 piezas	7.5
Maki Mix 12 piezas	19.5
3 pzas Aguacate, 3 pzas Pepino, 3 pzas Salmón, 3 pzas Atún	
Nigiri · Salmón 2 piezas	7.5
Nigiri · Atún 2 piezas	9
Nigiri · Tamago 2 piezas	6
Nigiri · Anguila 2 piezas	8
Nigiri Mix 8 piezas	22.5
2 pzas Salmón, 2 pzas Atún, 2 pzas Anguila y 2 pzas Tamago	

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. Comuniquen 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

Contamos con una variedad de menús para eventos, bodas, grupos, cumpleaños y más. Puedes consultarlo a nuestro personal o enviar un email a eventos@stratomille.com

NOTA: En caso de traer una tarta externa se pedirá el ticket de compra y el servicio del mismo tiene un coste adicional de 15€.
In case of bringing an external cake, the purchase receipt will be requested and the service of the cake has an additional cost of 15€.

Nos sentimos orgullosos de colaborar con
la Fundación CUDECA

We are proud to collaborate with
the CUDECA Foundation.



Nos encanta escucharte
Deja tu comentario o reseña

Google



Tripadvisor



@yucasmare

yucasmare.com