



YUCASMARE

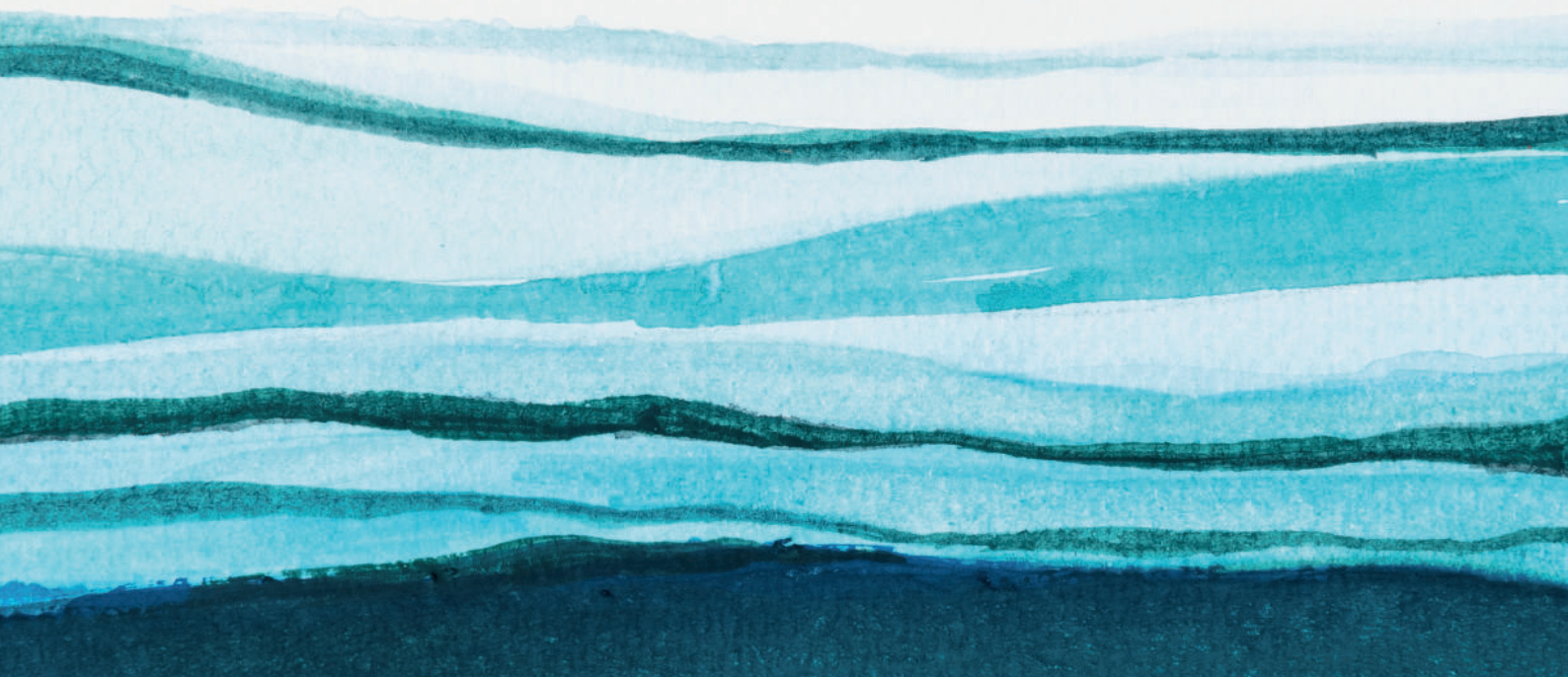
STRATOMILLE
GRUPO GASTROVINICO

Cada comida es una experiencia.
Cada sabor, una pausa.
Disfruta del mar. Disfruta del momento.

Bienvenido.

*Every meal is an experience.
Every taste, a pause.
Enjoy the sea. Enjoy the moment.*

Welcome.



ENTRANTES

Starters

GAZPACHO DE AGUACATE 🥑🥑

13 €

Gazpacho de aguacate y pepino con gambas peperoncini y cilantro.

Avocado and cucumber gazpacho with peperoncini shrimp and cilantro.

TARTAR DE SALCHICHÓN 🥑🥑🥑🥑

16€

Tartar de salchichón ibérico con salsa de mostaza y miel, pepinillos y alcaparras acompañado de tostas.

Iberian salami tartar with honey mustard sauce, pickles and capers accompanied by toast.

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 lettuce with house sauce, toasted almonds and Togarashi.

CARPACCIO DE GAMBA ROJA 🐞🐞🐞🐞

28€

Gamba roja, mayonesa de gambas, lima y sus jugos.

Red prawn, prawn mayonnaise, lime and its juices.

CAMEMBERT FRITO 🥑🥑🥑🥑

12€

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

Panko fried camembert with sweet chili and toasted sesame.

JAMÓN 100% BELLOTA 100G APROX

26€

100% acorn-fed ham 100g aprox.

MEJILLONES AL AJILLO 🐚🐚

17€

Mejillones salteados con ajo, perejil y vino blanco.

Mussels sautéed with garlic, parsley and white wine.

CEVICHE DE TIGRE 🐟🐟

19€

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

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

Ensaladas

Salad

ENSALADA DE ATÚN MARINADO 🐟🐟🐟🐟🐟 19€

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

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

BURRATA CON PESTO DE RÚCULA 🥑🥑🥑🥑 18€

Cama de rúcula, tomate seco y salsa pesto.

Bed of arugula, dried tomato and pesto sauce.

ENSALADA DEL BOSQUE 🥑🥑🥑 12€

Mezclum de lechugas, granada, frutos rojos y rulo de cabra acompañado de nueces caramelizadas y salsa de arándanos.

Lettuce mix, pomegranate, red fruits and goat log accompanied by caramelized walnuts and cranberry sauce.

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

We have suggestions of the day that you will love. Please, ask our staff.

SUSHI

ENTRANTES / STARTERS

Edamame Picante <i>Spicy edamame</i>	10€
Ensalada de Wakame	11€
Tartar de Atún	23.5€
Tartar de Salmón	19.5€
Sashimi de Salmón 8 piezas/pieces	19.5€
Sashimi de Atún 8 piezas/pieces	23.5€
Sashimi mixto 12 piezas/pieces	28€

SPECIAL ROLLS

Nara Roll 8 piezas/pieces Langostino panko, nigiri ebi, mango, queso crema y shichimi togarashi. <i>Panko shrimp, nigiri ebi, mango, cream cheese and shichimi togarashi.</i>	20€
California Salmón Roll 8 piezas/pieces Salmón con aguacate, queso crema y cebolla crujiente. <i>Salmon with avocado, cream cheese and crispy onion.</i>	19.5€
Yucas Roll 8 piezas/pieces Aguacate, cangrejo (boca de mar), pepino y tobiko. <i>Avocado, crab stick, cucumber and tobiko.</i>	21.5€
Atún picante 8 piezas/pieces Atún, Pepino, Cebollino, Salsa kimchee, Shichimi con Tenkatsu. <i>Tuna, Cucumber, Chives, Kimchee Sauce, Japanese spices with Tenkatsu.</i>	23.5€
Veggie Roll 8 piezas/pieces Aguacate, Pepino, Espárgos, Zanahoria con Wakame. <i>Avocado, Cucumber, Asparagus, Carrots and wakame.</i>	16€
Sam Roll 8 piezas/pieces Salmón, aguacate y mango. <i>Salmón, avocado and mango.</i>	19.5€
Tuna-yaki Roll 8 piezas/pieces Atún confitado con mayo, aguacate, cebollino con Teriyaky. <i>Tuna confit with mayonnaise, avocado, chives with Teriyaky sauce.</i>	18€

Edam Roll 8 piezas/pieces Langostino panko, edamame, nigiri ebi, surimi, teriyaki y mayonesa.	20€
---	------------

Panko shrimp, edamame, nigiri ebi, surimi, teriyaki and mayonnaise.

Dragon Roll 8 piezas/pieces Langostino en tempura, anguilla, aguacate, tobiko y cebolla frita.	26€
--	------------

Tempura prawn, eel, avocado, tobiko and fried onion.

Grace Roll 8 piezas/pieces Gamba tempura, queso crema, aguacate y salmón.	25€
---	------------

Tempura shrimp, cream cheese, avocado and salmon.

MIX SUSHI

Mix California 16 piezas/pieces Tuna Yaki, Yucas Roll, Panko Roll y California Roll. <i>Tuna Yaki, Yucas roll, salmon and tempura prawns.</i>	42€
Mix Sushi 26 piezas/pieces Mix California, Maki Veggie, Nigiri Salmón y Atún.	60€
Mix Sushi 36 piezas/pieces Mix California, Mix Maki, Mix Nigiri.	81.5€
Mix Sushi 78 piezas/pieces California Roll ,Mix Nigiri, Mix Sashimi, Atún picante, Tuna Yaki, Panko Roll, Maki Veggie, Maki Atún, Maki Salmón y Yucas Roll.	150€

MAKIS & NIGIRIS

Maki · Salmón 6 piezas/pieces	7.5€
Maki · Atún 6 piezas/pieces	10€
Maki · Veggie 6 piezas/pieces Pepino y aguacate. <i>Cucumber and avocado.</i>	7.5€
Maki Mix 12 piezas/pieces Aguacate, Pepino, Salmón, Atún. <i>Avocado, Cucumber, Salmon, Tuna.</i>	19.5€
Nigiri · Salmón 2 piezas/pieces	7.5€
Nigiri · Atún 2 piezas/pieces	9€
Nigiri · Anguila 2 piezas/pieces	8€
Nigiri Ebi 2 piezas/pieces	9€
Nigiri Mix 10 piezas/pieces Salmón, Atún, Anguila y Gamba. <i>Salmon, Tuna, Eel and Prawn.</i>	24€

CARNES

Meats

EXCLUSIVO IBÉRICA 🍷🍴🍴🍴🍴

27€

Presa Ibérica marinada en salsa Hoisin acompañada de boniato especiado.

Iberian pork marinated in Hoisin sauce and seasonal vegetables.

POLLO THAI 🍴🍴🍴🍴

15€

Contramuslo de pollo marinado en soja, lima y jengibre con salteado de verduras.

Chicken breast marinated in soy, lime and ginger with sautéed vegetables.

SOLOMILLO DE TERNERA 🍷

32€

Solomillo de ternera madurado, 250gr aprox, acompañado de tomate, cebolla morada asada y brócoli. Salsa a elección *.

*Matured beef tenderloin, 250gr approx, served with tomato, roasted red onion and broccoli. Sauce of choice *.*

ENTRECOT ANGUS CON SALSA GAUCHA 🍷

29€

Entrecot angus, 300 gr aprox, servido con patatas baby, guarnición de ensalada de canónigos, manzana verde y tomate cherry. *Salsa a elegir.

*Entrecote angus, 300 gr approx, served with baby potatoes, garnished with lamb's lettuce salad, green apple and cherry tomato. *Sauce of your choice*

MAGRET DE PATO 🍷

25€

Magret de pato con salsa de arándanos rojos acompañado de patatas baby, tomate cherry y cebolla morada asada.

Duck breast with cranberry sauce served with baby potatoes, cherry tomato and roasted red onion.

SALSAS

Sauces

* QUESO AZUL 🍷 3€

Blue cheese

* BEARNESA 🍷🍴🍴🍴 3€

Bearnaise

* PIMIENTA VERDE 🍷🍴🍴 3€

Green Pepper

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

We have suggestions of the day that you will love. Please, ask our staff.

PESCADOS

Fishes

DORADA CON ESPINACAS A LA CREMA 🐟

27€

Dorada con espinacas a la crema con leche de coco y acompañada de patatas baby.

Sea bream with creamed spinach with coconut milk and served with baby potatoes.

BACALAO CONCASSE 🐟👌🍴🍷🥗

25€

Lomo de Bacalao al horno acompañado de mejillón, gambas y tomate cherry salteado en bisque y aceite de ajo.

Baked cod loin accompanied by clams, prawns and cherry tomatoes sautéed in bisque and garlic oil.

PULPO 🐙🥗

28€

Pata de pulpo en cama de patatas a lo pobre y salsa de pimientos rojos.

Octopus leg on a bed of potatoes and red pepper sauce.

SALMÓN CON SALSA DE MANGO 🐟🍷

22€

Salmón con salsa de mango y lima, acompañado de puerro confitado.

Salmon with mango sauce in its juice and accompanied by leek confit.

VEGETARIANO

Vegetarian

CARPACCIO DE CALABACÍN 🥒🥗

9€

Carpaccio de calabín con nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de cilantro.

Courgette carpaccio with caramelised walnuts, goat cheese and coriander vinaigrette.

TAGLIATELLE 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.
We have suggestions of the day that you will love. Please, ask our staff.

GUARNICIÓN

Side dishes

PATATAS BABY ASADAS

Patatas baby al romero asadas al horno.

Oven-roasted rosemary baby potatoes.

4€

YUCA FRITA

Chips de Yuca frita con miel de caña y togarashi.

Fried cassava chips with cane honey and togarashi.

5€

PATATAS BRAVAS

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

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

7€

PATATAS FRITAS

Portion of French fries.

4€

ARROZ JAZMÍN

White rice.

4€

SALTEADO DE VERDURAS

Sautéed mix of seasonal vegetables.

7€

PASTAS Y ARROCES

Pasta and Rices dishes

RISOTTO PORCINI E TRUFA

Risotto con setas Porcini, trufa y espárragos.

Risotto with Porcini mushrooms, truffle and asparagus.

24€

TAGLIETELLE CON SALSA DE REMOLACHA

Tagliatelle con salsa de remolacha y burrata.

Tagliatelle with beetroot sauce and burrata.

17€

RISOTTO CARABINERO

Risotto de carabinero y langostinos.

Risotto with red shrimp and prawns.

29€

RAVIOLIS FRUTTI DI MARE

Ravioli de cangrejo y bogavante con salsa de almejas, gambas y calamares.

Crab and lobster ravioli with clam, prawn and squid sauce.

21€

RISOTTO DE PRESA IBÉRICA

Risotto de presa ibérica con panceta y cebolla roja.

Risotto of Iberian pork with pancetta and red onion.

23€

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

We have suggestions of the day that you will love. Please, ask our staff.

INFANTIL

Kids

A elegir:

Mini burger de ternera, lagrimitas de pollo con patatas o pasta boloñesa.
Postre: bola de helado.



To choose:

*Mini beef burger, Chicken Nuggets with french fries or Pasta Bolognese.
Dessert: Ice cream.*

15€

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Allergens Information



PESCADO
FISH



SETAS
MUSHROOMS



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SULFITOS
SULPHITES



FRUTOS SECOS
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



SÉSAMO
SESAME



HUEVOS
EGGS



LACTEOS
MILK



MOLUSCOS
MOLLUSCS



MOSTAZA
MUSTARD



SOJA
SOYA

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"

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

We have a variety of menus for events, weddings, groups, birthdays and more. Please ask our staff or send an email to 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€.

POSTRES

Desserts

CHEESECAKE 🍷 9€

Acompañada de una reducción de frutos rojos y frutas frescas.

Cheesecake with red fruit reduction and fresh fruits.

NY BROWNIE 🍷🍷🍷🍷 9€

Brownie con ganache de chocolate blanco y helado de nata.

Brownie with white chocolate ganache and cream ice cream.

TIRAMISÚ CLÁSICO 🍷🍷🍷 9€

Homemade tiramisu.

TABLA DE QUESOS 🍷🍷 9€

Tabla de quesos con mermelada de higos y frutos secos.

Cheese board with fig and nut jam.

COPA DE LIMÓN 🍷🍷🍷🍷 9€

Base crujiente de bizcocho de almendras, crema de limón y cobertura de merengue suizo flambeado y almendras tostadas.

Crunchy base of almond sponge cake, lemon cream and topped with Swiss meringue flambé and toasted almonds.



BODEGA ASTORIA

PROSECCO

Prosecco Butterfly D.O.C. Extra dry



Glera 100%
Veneto, Treviso



copa



75cl



150cl

5

25

Prosecco Butterfly Rose D.O.C. Extra dry



Glera 85%, Pinot Noir 15%
Veneto, Italia

5

25

Millesimato Prosecco Superiore D.O.C.G.



Glera 100%
Veneto, Italia

32

60

ESPUMOSOS

Moscato Rose Fashion Victim, Dolce



Moscato, Malvasia negra
Veneto, Italia.

5

26

Blue Fashion Victim Cuvee, Brut



Uva de Treviso armónica
Veneto, Italia

28

ROSADOS

Rosé Mina



Pinot Noir 50%, Corvina
Veronese, 40%, Raboso 10%
Veneto, Treviso

5

26

BLANCOS

“Suade” Sauvignon I.G.T.



Suavignon Blanc 100%
Veneto, Italia

5

25

“Estro” Chardonnay D.O.C.



Chardonnay 100%
Veneto, Italia

5

25

“Alisia” Pinot Grigio D.O.C.



Pinot Grigio 100%
Veneto, Italia

26

TINTOS

Il Puro D.O.C.



Merlot 100%
Veneto, Italia



copa



75cl

5

25

Ícóna D.O.C.



Cabernet Sauvignon 100%
Veneto, Italia

5

25

Caranto I.G.T.



Pinot Noir 100%
Veneto, Italia

25

Valpolicella Ripasso D.O.C.



Corvinone, Corvina, Rondinella
Veneto, Italia

53

Amarone Delle Valpolicella D.O.C.G.



Corvinone, Corvina, Rondinella
Veneto, Italia

75

DULCES

“Fervo” Colli Di Conegliano D.O.C.G. Refrontolo
Passito



Veneto, Italia

6

26



BODEGA

ESPUMOSOS

Champagne Moët Chandon Brut Reserva

 Pinot noir, Meunier, Chardonnay
 Epernay, Francia

Champagne Moët Chandon Brut Rose

 Pinot noir, Meunier, Chardonnay
 Epernay, Francia

Louis Roederer Cristal 2013

 Pinot noir, Chardonnay
 A.O.C. Champagne, Francia

ROSADOS

La Vie en Rose

 75% Tinta de toro, 15% Garnacha, 10% Verdejo
crianza sobre lías
 D.O. Toro, Zamora

BLANCOS

Blanco roto, Marco Real, Semidulce

 Moscatel, Shiraz/Syrah
 D.O. Navarra, España

Mar de seda by Maite Geijo

 Verdejo 100%, 6 meses de crianza sobre lías
 D.O. Toro, España

Marco Real Albariño

 Albariño 100% crianza sobre lías
 D.O. Rias Baixas, España

Entrechuelos by Miguel Domecq

 Chardonnay
 Cadiz

Marco Real Tensión Godello

 Godello, crianza sobre lías
 D.O. Ribeira Sacra, España

Cordelio Dinastía

 Tempranillo
 D.O. Rioja, España

40 Vendimias Cuvee

 Verdejo, criado en barrica de roble nuevo frances, 5
meses crianza sobre lías
 D.O. Rueda, España



80

95

390

29

5 26

27

5.5 28

27

31

54

40

TINTOS

Marco Real Cuvée especial 14100 botellas crianza

 Tempranillo, Graciano
 Rioja, España

Acontia 9 Santo y Señá

 Tempranillo 100%
 D.O. Ribera del Duero, España

Pago Capellanes Crianza

 Tempranillo 100%
 Ribera del Duero, España

Pago el Espino, Finca los Aguilares

 Petit Verdot 71%, Syrah 20%, Tempranillo 9%
 Ronda D.O. Sierras de Málaga, España

Entrechuelos premium, by Miguel Domecq Crianza

 Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignone
 I.G.P. Tierra de Cádiz, España

Primitivo

 Primitivo
 Puglia, Italia

DULCES

Málaga Virgen

 D.O. España

Tawny Oporto

 Vila Nova de Gaia, Portugal

S'Vino Naranja Sauci, Crianza en Solera

 D.O. Condado de Huelva, España



33

5 24

53

43

34

26

5 19.5

6 29

6 28



#ES YUCAS MARE

reservas@stratomille.com | 690 84 14 00 | @yucasmare | www.yucasmare.com

C. Torrequebrada, Planta -1, 29630 Benalmádena, Málaga