



SLOW & HEALTHY PLEASURE

Bienvenido a YOUUnique Restaurant.

Lee esta carta sin prisa, lentamente. Así es como elaboramos los platos que la componen, con calma, pensando en lo que te sienta bien.

Vegetales, carnes, pescados, arroces... ingredientes de la mejor calidad preparados de forma natural, potenciando su sabor y sus propiedades.

Un nuevo concepto de gastronomía, basado en la combinación de sabores de ayer y de hoy, donde no vemos lo saludable como una tendencia, sino como un verdadero estilo de vida.

¡Disfrútalo!

Welcome to YOUUnique Restaurant.

*Take a look at this menu with no rush, slowly.
This is how we cook our specialties, calmly,
thinking about what better suits you.*


*Vegetables, meat, fish, rice... high quality
ingredients, prepared in a natural way to
enhance their flavour and their properties.*


*A new concept of gastronomy, based on a blend of
authentic traditional cuisine and surprising modern
touches, where healthy is not a trend, but a lifestyle.*


Enjoy it!

CARLOS MARTÍN
Executive Chef

ENTRANTES
STARTERS

 Salmorejo vegano de mango, quinoa, tofu y pepino
Vegan gazpacho with mango, quinoa, tofu and cucumber
19 €

 Ensalada de quínoas, aguacate, frutas y hortalizas aliñado con vinagreta oriental
Salad of quinoas, avocado, fruits, green vegetables with oriental dressing
22 €

 Hummus de calabaza, berenjena y miso, con tostas ibicencas y nachos
Pumpkin and eggplant hummus with nachos and toasts
12 €

Ensaladilla rusa con emulsión de encurtidos
Russian salad with sour pickles
16 €

Ensalada de burrata, tomate ibicenco y rúcula con tartufo
Burrata salad, Ibiza tomato, rocket and truffle oil
19 €

Nuestras croquetas melosas de jamón ibérico (6uds.)
Our mellow iberian ham croquettes (6uts.)
15 €

Jamón ibérico puro de bellota, tostas ibicencas y tomate rallado
Ibérico ham with grated tomatoe and toasts
35 €

ARROCES Y PASTA
RICES AND PASTA

Paella negra de fideo fino al senyoret y alioli de perejil
Noodle paella with squid ink, calamari and parsley alioli
22 €

Arroz meloso de carrillera de ternera a las finas hierbas
Mellow beef rice with fine herbs
22 €

Canelón de rabo de toro, jugo de boletus y bechamel de parmesano
Ox tail cannelloni, boletus juice and parmesan bechamel
22 €



Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Establishment with information related to allergies and food intolerances available. Ask our staff for more information.

 Plato 100% vegano / 100% vegan dish

DEL MAR
FROM THE SEA

Taco de bacalao marinado a la brasa, salsa meunier y berenjena ahumada
Grilled marinated coldfish, meunier sauce and smoked aubergine
23 €

Tataki de atún rojo, verduritas al jengibre y salsa Teriyaki
Red tuna tataki with ginger veggies and Teriyaki
23 €

Pulpo a la plancha con trinxat de patata, salsa miso y vinagreta de alcaparras
Grilled octopus, potato cream, miso, capers vinaigrette
22 €

DE LA TIERRA
FROM THE LAND

Solomillo de buey trinchado, salsa Paris y parmentier trufada
Ox sirloin, seasonal mushroom, Paris sauce & black truffle parmentier
26 €


Taco de cordero a baja temperatura, cous cous de hortalizas y Tafalla marroquí
Lamb with cous cous and Tafalla (Moroccan Style)
22 €

Burguer de buey ecológico "La Finca" y chips de verduras
Ox tail cannelloni with boletus juice and parmesan bechamel
18 €

EL RITMO DULCE...
SWEET SYMPHONY...

Quitapenas de chocolate
Chocolate pie, crispy orange & coffee cream
8 €

Fresas estofadas, coco y helado de piña
Stewed strawberries, pineapple ice cream & coconut foam
8 €

 Ceviche de melón y helado de yuzu
Cantaloupe ceviche and yuzu ice cream
8 €

Plátano con mascarpone y dulce de leche
Plátano (spanish banana) with mascarpone and dulce de leche
8 €

Pan y aperitivo
Bread and appetizer
1,85 €



Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Establishment with information related to allergies and food intolerances available. Ask our staff for more information.

 Plato 100% vegano / 100% vegan dish

Menú ejecutivo - Executive menu

**ONLY FOR LUNCH,
ONLY FOR YOU!**

Aperitivo del chef | *Chef's appetizer*

Let's start!

A elegir entre | *To choose between:*

Tomate navarro, burrata, rúcula y trufa de verano
Spanish tomato, burrata, arugula & summer truffle

Salmorejo de mango y papaya con quinoa y brotes de soja
Mango & papaya "Salmorejo" with quinoa and bean sprouts

Como actor principal...

A elegir entre | *To choose between:*

Arroz meloso de hortalizas con carpaccio de lomo de buey
Creamy rice with beef tenderloin carpaccio

Bacalao en tempura, patata rota, pisto, mahonesa
de yakiniku y brotes de espinaca
Cod tempura with vegetables & yakinuki sauce

El pecado final...

A elegir entre | *To choose between:*

Ensalada de melón, albahaca, pimienta negra y cardamomo
Cantaloupe, basil salad with pepper & cardamom

Fresas estofadas, espuma de coco y helado de piña asada
Stewed strawberries, pineapple ice cream & coconut foam

29 €

precio por persona / IVA incl.
price per person / VAT incl.

2 consumiciones, postre y café | *2 drinks, dessert and coffee*
