



SLOW & HEALTHY PLEASURE

Bienvenido a YOUUnique Restaurant.

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.

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!


FOOD
RESTAURANT

ENTRANTES STARTERS

Croquetas melosas de jamón ibérico (6uds.) _____ 16€
Our creamy iberian ham croquettes (6uts.)

Nuestras patatas bravas _____ 11€
Our "Patatas bravas" potatoes in spicy sauce

Bikini de pavo y tres quesos trufado _____ 18€
Truffled turkey sandwich with three cheeses

 Ensalada de burrata, tomate de temporada, rúcula y aceite de trufa _____ 22€
Burrata cheese salad, seasonal tomato, rocket and truffle oil

 Ensalada de quinoa con fruta de temporada y vinagreta de sésamo con cremoso de aguacate ____ 23€
Quinoa salad with seasonal fruit and sesame vinaigrette with creamy avocado

Steak tartar Only YOU, mostaza verde y tostas ibicencas _____ 26€
Steak tartare "Only YOU", green mustard and Ibiza style toasts

Jamón Ibérico 100% bellota D.O. Jabugo _____ 39€
100% acorn feed Iberian ham

Callos a la madrileña _____ 13€
Madrid style "callos"

Tabla quesos D.O. con mermelada de tomate _____ 24€
Cheese selection and tomato jam

DEL MAR FROM THE SEA


Lomo de bacalao al miso, cremoso de patata y bimi en tempura _____ 25€
Cod fish loin, creamy potato and tempura bimi

Tataki de atún rojo, verduritas al jengibre y salsa teriyaki _____ 25€
Red tuna tataki with ginger vegetables and teriyaki sauce

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.

DE LA TIERRA FROM THE LAND

Canelón de rabo de toro, jugo de boletus
y bechamel de puerro al tartufo _____ 25€
*Veal tail cannelloni with mushroom broth and
leek bechamel with truffle oil*

 Burger vegana _____ 22€
Veggie Burger

Burger de buey ecológico "La Finca"
y chips de verduras _____ 22€
"La Finca" organic beef burger with vegetable chips

Cordero glaseado, puntaletes y pure
de boniato asado _____ 24€
Glazed lamb, with "rice" and roasted sweet potato

Solomillo de vaca vieja trinchado, salsa
paris y parmentier de patata _____ 27€
*Cured beef tender loin, paris sauce and potato
parmentier*

EL RITMO DULCE... SWEET SYMPHONY...

Ceviche de frutas de temporada, leche
de coco y helado de yuzu _____ 8€
Seasonal fruit ceviche, coconut milk and yuzu ice cream

Gran bombón de vainilla y kalúa _____ 9€
Chocolate "bombon", vanilla and Kahlua

Pan y aperitivo _____ 1,95€
Bread and appetizer

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

DRINKS
WINE NOT?


ESPUMOSOS SPARKLING WINES


Castell del Remei. <i>Cava</i>	4,50€	22,50€
Aire Brut Nature. <i>Cava</i>	5,50€	27,50€
Torello Pal-lid Brut Rosé. <i>Cava</i>	6,00€	30,00€
Veuve Clicquot Brut. <i>Champagne</i>	13,00€	65,00€
Veuve Clicquot Brut Rosé. <i>Champagne</i>	16,00€	90,00€
Le Grande Dame. <i>Champagne</i>		130,00€
Dom Pérignon. <i>Champagne</i>		145,00€

VINO BLANCO WHITE WINE

Marqués de Riscal. <i>D.O. Rueda</i>	4,50€	21,00€
La Charla. <i>D.O. Rueda</i>	4,50€	22,00€
Marqués de Riscal. <i>D.O. Rueda</i>	4,50€	23,00€
El perro verde. <i>D.O. Rueda</i>	5,50€	26,00€
Mytilus 2016. <i>D.O. Rias Baixas</i>	4,50€	22,00€
Lusco. <i>D.O. Rias Baixas</i>	4,50€	22,00€
Cérvoles. <i>D.O. Costers del Segre</i>	4,50€	22,00€
Viñas del Vero. <i>D.O. Somontano</i>	4,50€	22,00€
Petit Ocnos 2016. <i>V.T. Sierra norte de Sevilla</i>	4,50€	23,00€
Finca nueva. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	4,50€	23,00€
Predicador. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		48,00€
Lapola. <i>D.O. Ribeira Sacra</i>		40,00€
Picarana. <i>D.O. Vinos de Madrid</i>		44,00€
O Luar do Sil Godello Sobre Lías 2016. <i>D.O. Valdeorras</i>		46,00€

VINOS ROSADOS ROSÉ WINE

Sospechoso 2017	4,50€	22,00€
Páramos de Nicasia	5,50€	24,00€
Pícaro del águila 2016		48,00€

VINO TINTO RED WINE

Jarrarte Joven 2017. <i>D.O. Rioja</i>	4,50€	22,00€
Marqués de Riscal Reserva. <i>D.O. Rioja</i>	5,50€	40,00€
Beronia III A.C. <i>D.O. Rioja</i>		49,00€
Gazur 2017. <i>D.O. Ribera del duero</i>	4,50€	23,00€
Venta las vacas 2015. <i>D.O. Ribera del duero</i>	5,50€	24,00€
Vizcarra 15 meses. <i>D.O. Ribera del duero</i>	5,50€	30,00€
Pago de Carraovejas. <i>D.O. Ribera del duero</i>		42,00€
PSI de Pingus. <i>D.O. Ribera del duero</i>		50,00€
30.000 Maravedies. <i>D.O. Vinos de Madrid</i>	4,50€	24,00€
La bruja de Rozas. <i>D.O. Vinos de Madrid</i>	4,50€	27,00€
Finca Moncloa. <i>V.T. Cádiz</i>	4,50€	26,00€
Habla del silencio. <i>V.T. Extremadura</i>	4,50€	27,00€
Lalama. <i>D.O. Ribeira Sacra</i>		30,00€
La Escucha 2015. <i>D.O. Bierzo</i>	4,50€	23,00€
Pétalos del Bierzo. <i>D.O. Bierzo</i>		32,00€
Gallinas y focas. <i>V.T. Mallorca</i>		39,00€
Termes Numanthia. <i>D.O. Toro</i>		59,00€