



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!

Chef's suggestion

Chuleta de vaca vieja "Discarlux"
madurada 21 días con puré de patata,
ensalada y pimientos de piquillo
confitados. Mínimo 2 personas

*T-bone steak "Discarlux" cured 21 days
with potato puree, green salad and
candied piquillo peppers 3. Minimum 2
people*

35 €/person


CARLOS MARTÍN
Executive Chef

ENTRANTES
STARTERS

Nuestras croquetas melosas de jamón ibérico (6uds.)

Our creamy iberian ham croquettes (6uts.)

16 €

 Salmorejo cordobés con tabulé, pepino y tofu

Córdoba style salmorejo, tabulé, cucumber and tofu

19 €

Ensalada de burrata, tomate de temporada, rúcula y aceite de trufa


Burrata cheese salad, seasonal tomato and rocket with truffle oil

21 €

Steak tartar Only YOU, mostaza verde y tostas ibicencas

Steak tartare 'Only YOU', green mustard and Ibiza style toasts

26 €

 Ensalada de quinoa, aguacate encurtido, fruta y hortalizas, aliñado con vinagreta oriental

Quinoa salad, pickled avocado, fruits and vegetables seasoned with asian style dressing

22 €

Tartar de tomate con carpaccio de langostinos y licuado de lechuga

Tomato tartar with shrimp carpaccio and lettuce sauce

24 €

Steak tartar Only YOU, mostaza verde y tostas ibicencas

Steak tartare 'Only YOU', green mustard and Ibiza style toasts

26 €

Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Jabugo

100% acorn feed Iberian ham

38 €

ARROCES Y PASTA
RICES AND PASTA

Huevo poché a la carbonara con gnocchis caseros y guiso de setas de temporada

Poached carbonara egg, homemade gnocchi's and seasonal mushroom stew

20 €

Canelón de rabo de toro, jugo de boletus y bechamel de puerro al tartufo

Veal tail cannelloni with mushroom broth and leek bechamel with truffle oil

24 €

Arroz meloso de carrilleras y espárragos trigueros, con ali oli de calabaza

Creamy beef cheeks rice with green asparagus and pumpkin ali oli

25 €

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

Lomo de bacalao al miso,
puré de patata y tallarines de
calabacín

*Cod fish loin with potato
purée and zucchini noddles*

24 €

Tataki de atún rojo, verduras al
jengibre y salsa teriyaki

*Red tuna tataki with ginger
vegetables and teriyaki sauce*

24 €

Merluza salvaje a la plancha con
pure de apio y espinacas baby

*Grilled wild hake with celery
purée and baby spinach*

25 €

DE LA TIERRA
FROM THE LAND

Burger de buey ecológico
"La Finca" y chips de verduras

*"La Finca" organic beef burger
with vegetable chips*

21 €

Cordero glaseado, puntaletes
y pure de boniato asado

*Glazed lamb, with "rice" and
roasted sweet potato*

23 €

Solomillo de vaca vieja
trinchado, salsa paris y
parmentier de patata

*Cured beef tender loin, paris
sauce and potato parmentier*

26 €

EL RITMO DULCE...
SWEET SYMPHONY...

Ceviche de frutas de
temporada, leche de coco
y helado de yuzu

*Seasonal fruit ceviche, coconut
milk and yuzu ice cream*

8 €

Gran bombón de chocolate,
vainilla y kalúa

*Chocolate "bombon",
vanilla and Kahlua*

9 €

Parfait de tofe, crema de baileys
y helado de chocolate negro

*Toffee parfait, baileys cream
and black chocolate ice-cream*

9 €

Brownie de chocolate blanco
con yogur y fresas

*White chocolate brownie with
yogurt and strawberries*

9 €

Pan y aperitivo

Bread and appetizer

1,95 €



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*
