



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

22 €

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

23 €

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

39 €

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

21 €

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

25 €

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

Creamy beef cheeks rice with green asparagus and pumpkim ali oli

25 €



DEL MAR
FROM THE SEA

Lomo de bacalao al miso, puré de patata y tallarines de calabacín
Cod fish loin with potato pure, zucchini noodles and miso
25 €

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

Merluza salvaje a la plancha con pure de apio y espinacas baby
Grilled wild hake with celery purée and baby spinach
26 €

DE LA TIERRA
FROM THE LAND

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

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

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

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 €

