



K·OBA by UM Δ

**SOCIAL & STARTERS****Ostras | min 2ud** *Oysters*

5 |ud

**Gamba Roja**   *Red Prawns*

P.S.M

**Mejillones marinera**   *Salsa de tomate, vino blanco, sofrito de pimiento y cebolla y fume  
Tomato sauce, white wine, fried pepper and onion and smoke*

18

**Zuke de atún**  *Con crema de aguacate, salsa ponzu, daikon, tobiko y ciboulet  
Tuna zuke with avocado cream, ponzu sauce, daikon, tobiko and ciboulet*

20

**Tartar de salmón**   *Edamame, aguacate, sésamo, negui, yuzu, soja y pan carasau  
Salmon tartar with edamame, avocado, sesame, negui, yuzu,  
soy and carasau bread*

21

**Gyosas**     *De gamba al ajillo  
Shrimp gyozas 'al ajillo'*

18

**Pollo karaage**   *Con mayonesa japonesa  
Chicken karaage With japanese mayo*

14

**Steak tartar**    *Mayonesa antigua, pan carasau y encurtidos  
Old style mayonnaise, carasau bread and pickles*

23

**Bao de rabo de toro | 2 ud.**     *A baja temperatura, cebolla a la brasa encurtida y nuestra  
mayonesa chipotle acompañado con papas fritas  
Low temperature oxtail bao with grilled pickled onion and our  
chipotle mayo served with fries*

16

**Ensalada verde y mar**     *Aguacate, queso feta, cremoso de queso con hierbas, pico de  
gallo, gamba roja marinada y pesto de albahaca y cilantro  
Avocado, feta cheese, creamy herb cheese, pico de gallo,  
marinated red shrimp, and basil-cilantro pesto*

19

**Ensalada de canónigos y helado**    *Con albaricoque caramelizado, pasas, piñones, mozzarella de búfala,  
vinagreta de frutas de la pasión y helado de queso de cabra  
Canon salad with caramelized apricot, raisins, pine nuts,  
buffalo mozzarella, passion fruit vinaigrette and goat cheese ice-cream*

19

**Ensalada de salmón y frutas del bosque**     *Salmón marinado, verduras ahumadas, queso cremoso  
de hierbas y vinagreta de frutos rojos  
Forest fruit salad with marinated salmon, smoked vegetables,  
herb cream cheese and red fruit vinaigrette*

19

**Ensalada de tomate, burrata y aceite de albahaca**  *Gajos de tomate cor de bou, burrata, aceite de albahaca y piñones  
Salad with 'cor de bou' tomato slices, burrata, basil oil and pine nuts*

19



Cilantro

Coriander



Gluten

Gluten



Moluscos

Molluscs



Crustáceos

Crustaceans



Huevo

Egg



Soja

Soy



Cacahuets

Peanuts



Lácteo

Dairy



Cerdo

Pork



Gelatina

Agar



Altramuces

Lupins



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Apio

Celery



Frutos Secos

Nuts



Mostaza

Mustard




Sulfitos

Sulphites





















Levadura

Brewer's yeast

**PRINCIPALES | MAINS****Lubina | Mallorquina o al grill**    24Acompañado de nuestro salmorejo y ensalada de calabacín  
*Sea bass accompanied by our salmorejo and courgette salad***Pulpo a la brasa**     29Con cremoso de boniato ahumado, verduras asadas a la brasa y nuestra mayonesa de kimchi  
*Grilled octopus with creamy smoked sweet potato, grilled vegetables and our kimchi mayonnaise***Bacalao en tempura negra**       24Bacalao frito en tempura, crema de ajo blanco y pakora india  
*Fried cod in tempura, white garlic cream and Indian pakora***Rodaballo a la espalda**  24Filete de rodaballo en su jugo y verduras baby  
*Turbot filled, 'a la espalda' cooked in its jus and served with baby vegetables***Risotto del mar a la montaña**    23Cremoso risotto de algas con variedades de setas de temporada  
*Creamy seaweed risotto with varieties of seasonal mushrooms***Penne rigate**    24Salteado con puntas de solomillo, rúcula y trufa  
*Sauteed with sirloin tips, rocket salad and truffle***K·OBA Burger**      24Carne de ternera con panceta ahumada crujiente, queso cheddar, rúcula, canónigos, manzana Granny Smith, mantequilla de cacahuete y mermelada de cereza  
*Beef with crispy smoked bacon, cheddar cheese, rocket and canons salad, Granny Smith apple, peanut butter and cherry jam***Classic Burger**     24Carne de entraña con queso, bacon ahumado, tomate, cebolla, lechuga de temporada y crema de aguacate  
*Skirt steak with cheese, smoked bacon, tomato, onion, seasonal lettuce and avocado cream***Presa ibérica**     24Con salsa romesco, crema de frutos rojos y verduras salteadas  
*Iberian pork with "romesco" sauce, red berries cream and sautéed vegetables***Costillas de cerdo teriyaki**    25Acompañada con patatas fritas caseras  
*Teriyaki pork ribs with homemade fries***Solomillo Angus**    32Acompañado de cremoso de boniato atemperado y verduras baby salteadas  
*Angus sirloin served with creamy sweet potato purée and sautéed baby vegetables***Tomahawk madurado 35 días | min 2 p.p.**    75 / kgAcompañado con patatas fritas caseras  
*Tomahawk matured 35 days served with home made fries***KIDS 14****Nuggets de pollo**     24*Chicken nuggets***Hamburguesa con queso**     24*Cheese burger***Pasta con tomate o mantequilla**   24*Pasta with tomato or butter*Incluye refresco y patatas  
*Includes soft drink and fries*

								
Cilantro	Gluten	Moluscos	Crustáceos	Huevo	Soja	Cacahuets	Lácteo	Cerdo
Coriander	Gluten	Molluscs	Crustaceans	Egg	Soy	Peanuts	Dairy	Pork
								
Gelatina	Altramuces	Pescado	Sésamo	Apio	Frutos Secos	Mostaza	Sulfitos	Levadura
Agar	Lupins	Fish	Sesame	Celery	Nuts	Mustard	Sulphites	Brewer's yeast

**SELECCIÓN JAPO****SASHIMI 5ud**Atún | *Tuna*  12,5Salmón | *Salmon*  10Pez Limón | *Amberjack*  12**HOSOMAKI**Salmón | *Salmon*   12Atún | *Tuna*   15Aguacate | *Avocado* 14**URAMAKIS**Spicy tuna roll     18  
Atún, aguacate, salsa dinamita, shichimi togarashi y tobiko  
*Tuna, avocado, dynamite sauce, shichimi togarashi and tobiko*California roll     16  
Surimi, aguacate, pepino, sésamo, tobiko y mayonesa japo  
*Surimi, avocado, cucumber, sesame, tobiko and japanese mayo*Garden roll vegan 17  
Remolacha, boniato, aguacate, pepino, cebollino, guacamole y cebolla encurtida  
*Beetroot, sweet potato, avocado, cucumber, chives, guacamole and pickled onion***FUTOMAKI**Spicy tempura roll      22  
Futomaki en tempura relleno de gambas, queso philadelphia, mayonesa de chipotle y cebolla frita  
*Tempura futomaki stuffed with prawns, Philadelphia cheese, chipotle mayo and fried onion*Philadelphia   13  
Con salmón y aguacate  
*Philadelphia, salmon and avocado***SIGNATURE ROLLS**Unagi roll     23  
Unagi en tempura, aguacate, langostinos, mayonesa de chipotle y negui  
*Unagi in tempura, avocado, prawns, chipotle mayo and negui*Ebi panko     21  
Gambas en panko, aguacate, salmón flambeado, mayonesa de kimchi e ikura  
*Fried panko prawns, avocado, flambéed salmon, kimchi mayo and ikura***NIGIRIS 2ud**Langostino | *Prawn*  8Atún | *Tuna*  8Salmón macerado y flambeado    6,5  
*Flambéed marinated salmon***POKE BOWL**Buda Bowl     19  
Base de arroz, garbanzos, daikon, calabacín, rabanitos, aguacate, tofu, edamame, cebolleta, panko frito, pepino, salmón y bimi  
*Rice base, chickpeas, daikon, zucchini, radishes, avocado, tofu, edamame, spring onion, fried panko, cucumber, salmon and bimi*Veggie Bowl  19  
Base de arroz, aguacate, calabacín, edamame, tofu, garbanzo, pepino, daikon, rabanito, cebolleta, lombarda, bimi y remolacha  
*Rice base, avocado, zucchini, edamame, tofu, chickpeas, cucumber, daikon, radish, spring onion, red cabbage, bimi and beetroot*

Sake Genshu 30cl 23

								
Gluten	Gluten	Moluscos	Crustaceans	Egg	Soy	Peanuts	Dairy	Pork
								
Gelatina	Altramuces	Pescado	Sésamo	Apio	Frutos Secos	Mostaza	Sulfitos	Levadura
Agar	Lupins	Fish	Sesame	Celery	Nuts	Mustard	Sulphites	Brewer's yeast



**GUARNICIÓN | SIDES**

**Espárragos al grill**    
*Grilled asparagus*

**Edamame**   

**Variado de setas asiáticas**    
*Sauteéd asian mushrooms*

**Patatas baby al romero**   
*Baby potatoes with rosemary*

**Salteado de verduras al wok**    
*Wok sauteéd vegetables wok*

**9****POSTRES | DESSERT**

**Confitura de cereza**        11

En Oporto con helado de haba tonka, crumble de cardamomo y espuma de lima kaffir

*Cherry jam in port with tonka bean ice cream, cardamom crumble and kaffir lime foam*

**Milhojas de crema de vainilla**       11

Nata de crema agria y amarena

*Custard maraschino and amarena millefoglie*

**Muerte por chocolate**      11

Crema, macaron y bizcocho de chocolate con arena de chocolate blanco, crumble de cardamomo, helado de chocolate picante y salsa de chocolate

*Chocolate cream, macaron and cake with white chocolate and cardamom crumble, spicy chocolate ice cream and chocolate sauce*

**Tiramisú**     11

Base de bizcocho savoiardo mojado al café, amaretto e crema al mascarpone

*Savoiardi sponge cake moistened with coffee, amaretto and mascarpone cream*

**Helado | 2 bolas**  5

Fresa, chocolate o vainilla

*Strawberry, chocolate or vanilla ice cream*

**Helado Gourmet | 1 bolas**  4,5

Chocolate picante, yogur búlgaro, queso de cabra o haba tonka

*Spicy chocolate, Bulgarian yogurt, goat cheese or tonka bean*

								
Cilantro	Gluten	Moluscos	Crustáceos	Huevo	Soja	Cacahuets	Lácteo	Cerdo
Coriander	Gluten	Molluscs	Crustaceans	Egg	Soy	Peanuts	Dairy	Pork
								
Gelatina	Altramucos	Pescado	Sésamo	Apio	Frutos Secos	Mostaza	Sulfitos	Levadura
Agar	Lupins	Fish	Sesame	Celery	Nuts	Mustard	Sulphites	Brewer's yeast

**THE BUNCH****15****Santera**

Fresas, tequila Volcán, lima, jengibre y soda de pomelo  
*Strawberries, Volcán tequila, lime, ginger and grapefruit soda*

**Cuca**

Brockman's gin, Möet Chandon, frambuesas, licor de melocotón y limón  
*Brockman's gin, Möet Chandon, raspberry, peach liquor and lemon*

**Lost in traslation**

Fruta de la pasión, cava rosé, ron blanco, azúcar y Chuncho bitter  
*Passion fruit, sparkling rosé wine, silver rum, sugar and Chuncho bitter*

**Clandestino**

Mezcal, azúcar de pomelo, ron, falernum, marraschino y lima  
*Mezcal, grapefruit sugar, rum, falernum, marraschino and lime*

**Greender**

Jengibre, yellow Chartreuse, vodka Belvedere, lima, pepino, soda y hierbabuena  
*Fresh ginger, yellow Chartreuse, Belvedere vodka, lime, cucumber, soda and mint*

**Dolce Far Niente**

Vodka, Chambord, frambuesas, queso mascarpone, crema y vainilla  
*Vodka, Chambord, raspberries, mascarpone cheese, heavy cream and vanilla*

**FRESHLY MADE****13****Paradise Frozen**

Mango, piña y plátano  
*Mango, pineapple and banana*

**Wispering Wind**

Soda, jengibre, pepino, hierbabuena y lima  
*Soda, ginger, cucumber, mint and lime*

**CLASSICS****15**

Bloody Mary

Espresso Martini

Margarita

Mojito

Moscow Mule

Negroni

Old Fashion

Porn Star Martini

Whiskey Sour

**SPRITZ****10**

Aperol Spritz

Hugo

**FROZEN****15**

Strawberry Daiquiri

Piña Colada

Passion Fruit Margarita

Jug

**80**

**CHAMPAGNE BRUT**

		 0,75	 1,5
Canard Duchêne Brut		90	195
Möet & Chandon Brut	19	125	325
Ruinart Blanc De Blancs		260	
Dom Perignon Vintage		345	990
Armand De Brignac Brut		590	

**CHAMPAGNE ROSÉ**

Canard Duchêne Rosé		110	
Möet Brut Rosé		140	360
Ruinart Rosé		290	
Armand de Brignac Rosé		890	

**ON ICE**

Chandon Garden	15	70	
Möet Ice		155	345

**LARGE FORMATS**

Laurent Perrier 3L		740	
Laurent Perrier Rosé 3L		1190	

**SPARKLING WINES**

		 0,75	 1,5	 3
S.V. Cava Rosé	7	24		
Cinzano Prosecco	8	36		
Petit Albert Cava Brut RSV		42		

**MADE IN SPAIN**

Sangria de cava				47
Sangria Royal with champagne				135
























**ROSÉ WINES**

Armas de Guerra <i>Bierzo · Mencías</i>			23		
UM Rosé <i>Rioja · Garnacha</i>	6	29			
Ribas <i>Mallorca · Mantonegro, Caller y Gargollassa ECO</i>		39	81		
La Mulé Rosé <i>Provence · Garnacha y Syrah</i>	7,5	39	79	170	
Magali <i>Provence · Garnacha, Syrah y Cabernet</i>		49	119		
Whispering Angel <i>Provence · Garnacha, Rolle y Cinsault</i>		69	148	390	
Rock Angel <i>Provence · Garnacha blend</i>		90			
Château Garrus <i>Provence · Garnacha Noir y Rolle</i>			290		



































## WHITE WINES

		 0,75	 1,5
<b>Armas de Guerra</b>  Bierzo · Godello		23	
<b>UM White</b>  Rioja · Sauvignon	6	29	
<b>El Rincón</b>  Navarra · Chardonnay		31	
<b>Taranis</b>  Rias Baixas · Albariño		34	69
<b>Nogara</b>  Rueda · Verdejo Lías		36	
<b>Moulin de Gassac</b>  Francia · Chardonnay	7,5	39	
<b>Errazuriz</b>  Chile · Sauvignon Blanc		41	
<b>Atlan &amp; Artisan</b>  Mosel · Riesling		42	
<b>Cecchetto</b>  Veneto · Pinot Grigio		45	
<b>Les Fummes Blanches</b>   Francia · Sauvignon Blanc		49	
<b>Lugana</b>   Italia · Turbiana		52	
<b>Sa Fita</b>   Mallorca · Chardonnay y Prensal		56	
<b>Girardin</b>   Pouilly Fuisse · Chardonnay		74	
<b>O Chao</b>  Valdeorras · Godello		149	
<b>Charlemagne</b>   Borgogne GR Cru · Chardonnay		390	

## RED WINES

		 0,75
<b>UM Red</b>   Rioja · Tempranillo y Garnacha	6	29
<b>La Fuente</b>   Navarra · Tempranillo		33
<b>Álamos</b>   Argentina · Malbec		36
<b>Els Pics</b>   Priorat · Garnacha y Syrah		42
<b>Terraza de los Andes</b>   Argentina · Malbec		52
<b>TR3SMANO</b>  Ribera del Duero · Tinta del país		65
<b>Antonin Guyon</b>   Borgoña · Pinot Noir		69
<b>Gran Village</b>  Burdeos · Cabernet Franc y Merlot		72
<b>Macan</b>   Vega Sicilia, Rioja · Tempranillo		79
<b>Torbek the Strui</b>   Australia · Shiraz		96
<b>Barolo Riserva</b>   Italia · Nebbiolo		190
<b>Trasnocho</b>   Rioja · Tempranillo		240
<b>Flor de Pingus</b>   Ribera del Duero · Tempranillo		265
<b>Valbuena 5º año</b>   Vega Sicilia, Ribera del Duero · Tinta Fina y Merlot		325
<b>Chateau La Fleur Petrus</b>   Burdeos · Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot		690



**GIN**

		
Tanqueray - Seagram's	9	130
Bulldog - Tanqueray Ten - Hendrick's	11	160
Gin Mare - Brockmans	11	180
Monkey 47	13	180



**RUM**

Bacardi – Santa Teresa	9	130
Havana 7 – Diplomático	11	160
Millonario 10 - Don Papa	15	200
Zacapa XO	23	245

**WHISKEY**

Johnnie Walker Red	9	130
Johnnie Walker Black - Jack Daniel's	10	160
The Glenrothes - Glemorangie	11	170
Macallan 12	14	230

**VODKA**

		
SKYY	9	130
Belvedere	10	190
Belvedere Magnum		470

**TEQUILA**

Espolón Blanco	7	130
Herradura Silver	9	150
Herradura Reposado	10	160
Mezcal Unión	7	130
Mezcal Montelobos	9	150
Volcán Blanco	11	180
Volcán Añejo Cristalino	14	200

**BRANDY**

Cardenal Mendoza	8
Hennessy V.S.	16

**LONG DRINK**

Additional soft drink or juice	3
Additional Red Bull or premium tonic	4



Floral



Fruit



Blackberries



Red berries



Citrus



Dry



Light body



Medium body



Full body

**APERITIFS 7****BEERS**

Alhambra Draft 35 cl.	3,8
Alhambra Draft 50 cl.	6
Alhambra Reserva	6
Negra Modelo	7
Coronita	5,5
Alhambra Sin	6

**WATER & SOFT DRINKS**

Solans de Cabras 0,7L	5
Soft drinks & juices	4
Premium Tonic	4,5
Red Bull	4,5

**COFFEE & TEA**

Short	3
Large	4
Tea	4

