

YOUNIQUE

ARTS CLUB



FOOD

Restaurant



Para empezar To get started

OSTRAS CON PONZU MEDITERRÁNEO (EDICIÓN LIMITADA). 6,50€/ UD
Oysters with mediterranean Ponzu sauce (Limited Edition).

CROQUETAS A LA MADRILEÑA, CON VELO DE PAPADA IBÉRICA 100 % DE BELLOTA CASA ALBA (2 UDS). 8,00€
"A la Madrileña style" croquettes with 100% acorn-fed iberian pork jowl veil (2 u.).

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (8 UDS). 24,00€
Our creamy acorn-fed iberian ham croquettes (8 u.).

CARPACCIO DE AGUACATE TOSTADO, CREMOSO DE YOGUR, ESPUMA DE MAÍZ Y COCO, PICO DE GALLO Y QUESO FETA. 25,00€
Toasted avocado carpaccio, creamy yogurt, corn and coconut foam, pico de gallo and feta cheese.

TIRADITO DE LUBINA DE AQUANARIA, GAZPACHUELO EMULSIÓN PICANTE DE ROCOTO Y ACEITE DE CILANTRO. 26,00€
Aquanaria sea bass "tiradito", with Malaga style broth, spicy rocoto and coriander oil.

TABLA DE QUESOS D.O. CON MERMELADA DE TOMATE. 26,00€
Selection of cheese with tomato chutney.

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA BRASA , PATATAS Y MIZUNA CON VINAGRETA DE ALCAPARRAS. 28,00€
Warm grilled octopus salad, potatoes and mizuna with caper vinaigrette.

STEAK TARTAR TRUFADO DE SOLOMILLO DE VACA MADURADA, YEMA CURADA AL PX Y CROISSANT DE MANTEQUILLA. 28,00€
Truffled cured beef steak tartar, egg yolk with Pedro Ximénez and butter croissant.

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA D.O. JABUGO. 42,00€
100% Acorn fed Iberian ham.



De la tierra From the land

ARROZ DE PUERRO ECOLÓGICO CONFITADO A LA CARBONARA. 26,00€

Confit organic leek rice in carbonara style sauce.

ARROZ MELOSO DE RABO DE VACA, CALABAZA Y SETAS DE TEMPORADA. 27,00€

Creamy rice with ox tail, pumpkin and seasonal mushrooms.

CANELÓN DE CARRILLERAS DE VACA ANGUS CON BECHAMEL DE PARMESANO TRUFADA Y JUGO DE SETAS. 27,00€

Angus beef cannelloni with truffled parmesan cheese bechamel and mushrooms bouillon.

COSTILLA DE VACA VIEJA LACADA EN JUGO DE MOSTAZA Y MIEL, TRIGUEROS BRASEADOS, PARMENTIER Y TOMATITOS AL HORNO. 33,00€

Honey mustard roasted beef rib, grilled green beans, potatoes parmentier and baked tomatoes.

TATAKI DE PRESA 100% IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA, CHIMICHURRI DE MANGO Y PATATAS PRIMOR. 35,00€

Grilled 100% acorn-fed Iberian pork tataki, mango chimichurri, and "primor" potatoes.

MAGRET DE PATO SOASADO, DEMIGLAS DE FRUTOS ROJOS Y MISO, HOJALDRE DE PARFAIT AL OPORTO, VAINAS Y APIOBOLA. 35,00€

Roasted duck magret, red fruits and miso sauce, Oporto wine puff pastry, buds and celery.

ENTRECOT DE VACA TXOGITXU MADURO A LA BRASA, PARMENTIER Y CEBOLLITAS GLASEADAS. 36,00€

Cured grilled txogitxu beef entrecote, parmentier and glazed onions.



Del mar From the sea

TARTAR DE LOMO DE ATÚN SALVAJE Y AGUACATE CON SALMOREJO DE FRESAS y KIMCHI CASERO. 26,00€

Wild tuna tartar, avocado with strawberry gazpacho and homemade kimchi.

ARROZ EN LLAUNA DE CARABINERO, SEPIA Y HORTALIZAS CON ALIOLI DE LIMA. 29,00€

Creamy rice with "carabinero" red prawn, cuttlefish and vegetables and lime alioli.

LOMO DE MERLUZA DE CELEIRO EN BEURRE BLANC, CAVA, VERDURITAS, CAVIAR DE TRUCHA, CALABACÍN BABY CRU Y CREMOSO DE CHIRIVIA. 30,00€

Celeiro's hake in beurre blanc sauce, cava, vegetables, trout caviar, baby zucchini and parsnip purée.

SERVICIO Y PAN. 3,00€

Cover and bread.



Para endulzar To sweeten

MILHOJAS DE VAINILLA Y FRESAS, LIMA Y SU HELADO ARTESANO. 9,50€

Vanilla and strawberry millefeuille, lime and its homemade ice cream.

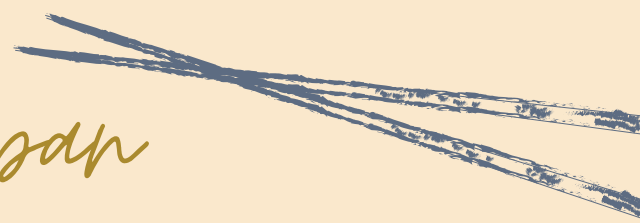
NUESTRA TARTA DE QUESO CON HELADO DE YOGUR BÚLGARO. 10,00€

Our cheesecake with yogurt ice cream.

GRAN BOMBÓN DE CHOCOLATE Y KAHLÚA. 11,00€

Chocolate and kahlúa great bonbon.

Sushi Trip to Japan



PARA EMPEZAR

TARTAR DE SALMÓN CON PATAcón DE PLATANO MACHO. 18,00€
SALMON TARTAR WITH "PATAcón" TOAST.

TACOS DE TARTAR DE ATÚN Y GUACAMOLE (2 UDS). 18,00€
TUNA TARTAR TACO WITH GUACAMOLE (2 U.).

LANGOSTINO EN TEMPURA CON MAHONESA DE KIMCHI. 18,00€
TEMPURA SHRIMP WITH KIMCHI MAYONNAISE.

MAKIS 8 unidades 8 units 18,50€

SV ROLL, RELLENO DE SALMÓN Y AGUACATE CON VIEIRA,
MAHONESA DE YUZU Y TOBIKO.
SV roll, salmon, avocado with scallop, yuzu mayonnaise and
tobiko.

MAKI EBI CON SALSA TONKATSU.
Maki Ebi, fried shrimp, avocado and tonkatsu sauce.

SPICY TUNA, RELLENO DE AGUACATE CON TARTAR DE
ATÚN, PIPARRA, ENCIMA Y KIMCHI.
Spicy tuna, avocado and bluefin tuna tartar with chilli and kimchie
sauce.



MAKI DE STEAK TARTAR CON EMULSIÓN DE YAKISOBA.
Steak tartar maki with yakisoba emulsion.

NIGIRI 2 unidades 2 units 8,80€

ATÚN CON KIZAMI WASABI.
Bluefin tuna with kizami wasabi.

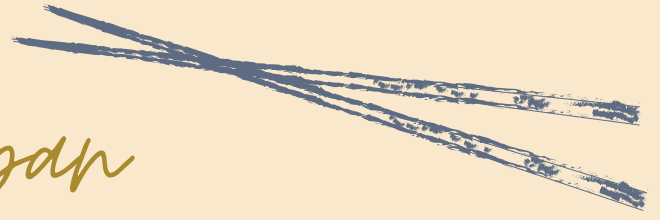
SALMÓN FLAMBEADO CON MAHONESA CHIPOTLE Y
CEBOLLETA CHINA.
Flambéed salmon with chipotle mayonnaise and spring onion.

ZAMBURIÑA. CON MAYONESA DE YUZU, EN TEMPURA Y
CEBOLLINO.
Tempura scallop with yuzu mayonnaise and chives.

PRESA IBÉRICA CON SALSA YAKINIKU.
Iberian pork "Presa" with yakiniku sauce.

CABALLA CON JENGIBRE.
Mackerel with ginger.

Sushi Trip to Japan



POSTRES

MOCHIS A ELEGIR ENTRE CHOCOLATE O MANGO CON
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

8,00€

Mochis to choose between chocolate or mango with red berries
jam.

DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO DE 20:00 - 23:00

AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY 8:00PM - 11:00PM



ALERGIA ALIMENTARIA FOOD ALLERGY

 **Gluten**
Gluten

 **Sulfito**
Sulphite

 **Moluscos**
Shellfish

 **Soja**
Soya

 **Huevo**
Egg

 **Apio**
Celery

 **Marisco**
Seafood

 **Mostaza**
Mustard

 **Lácteos**
Milk

 **Pescado**
Fish

 **Cacahuetes**
Peanuts

 **Sésamo**
Sesame

 **Frutos secos**
Nuts

 **Altramuces**
Lupins

 **Contiene o puede contener trazas**
Contains or may contain traces

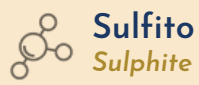
	Gluten	Lácteos	Sulfito	Sésamo	Moluscos	Pescado	Marisco	Altramuces	Soja	Frutos secos
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	●	●	●							
Carpaccio de aguacate <i>Avocado carpaccio</i>			●	●	●					
Ensalada de pulpo <i>Octopus salad</i>	●		●	●	●	●				●
Croquetas a la madrileña <i>Madrilenian croquettes</i>	●	●	●							●
Tiradito de lubina <i>Sea bass tiradito</i>	●		●	●	●					●
Steak tartar de vaca madurada <i>Matured beef steak tartar</i>	●	●	●	●	●					●
Jamón Ibérico <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	●									
Tabla de quesos <i>Cheeseboard selection</i>	●	●								
Tartar de atún <i>Tuna tartar</i>	●		●	●	●					●
Arroz meloso <i>Mellow rice</i>		●	●							●

Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten
All of our dishes contain or may contain gluten traces

ALERGIA ALIMENTARIA FOOD ALLERGY



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Huevo
Egg



Apio
Celery



Marisco
Seafood



Mostaza
Mustard



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins

● Contiene o puede contener trazas
Contains or may contain traces

	Gluten	Lácteos	Sulfito	Apio	Pescado	Marisco	Cacahuetes	Sésamo	Frutos secos
Arroz de carabinero <i>Carabineer rice</i>			●			●	●	●	●
Arroz de puerro <i>Leek rice</i>	●	●	●	●					●
Canelón de cordero <i>Lamb canelloni</i>	●	●	●	●					
Magret de pato <i>Duck magret</i>					●	●	●	●	●
Presa <i>Acorn-fed Iberian pork</i>							●		
Merluza de Celeiro <i>Celeiro's hake</i>					●	●	●	●	●
Costilla de vaca madurada <i>Rib of old beef</i>							●	●	●
Milhoja <i>Millefeuille</i>	●	●	●						
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	●	●	●						
Gran bombón de chocolate <i>Chocolate great bonbon</i>	●	●	●						

Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten
All of our dishes contain or may contain gluten traces

YOUNIQUE

ARTS CLUB