YUBÁ

CARTA

CON LAS MANOS O CON CUBIERTOS

¡LO IMPORTANTE ES COMPARTIR!

USING HANDS OR CUTLERY...THE IMPORTANT IS SHARING!

BOCADOS DEL MUNDO...
SNACKS OF THE WORLD...

Tarta San Marcos de foie micuit _____ **8,00€**
Foie micuit pie (San Marcos style)

Nem Cha Gio de cerdo con mahonesa de curry y ostras(und.)_ **3,50€**
(Desde Singapur, rollito crujiente relleno de cerdo asado y verduras, cubierto con mahonesa de curry y salsa de ostras)
Pork Nem Cha Gio with Curry and Oyster Mayonnaise
(From Singapore, crunchy roll filled with roasted pork and veggies with curry mayo and oyster sauce dressing)

Panzerotto de Provolone ahumado, tomate asado y salvia _____ **4,50€**
Panzerotto stuffed with smoked Provolone, tomato and sage

Taco a la llama con calamar tempurizado,kimchee de frutas y algas crujientes con wasabi _____ **5,50€**
Flambé Taco with Squid Tempura, Fruits Kimchee and Crispy Algae with Wasabi

Enchiladas de tinga poblana con crema agria y queso ranchero _____ **10,00€**
Poblana style enchiladas with sour cream and Ranchero cheese

Nuestro Takoyaki ibérico de cerdo al tōgarashi, ajo negro, chiles y mayo Kewpie _____ **12,00€**
Our very own Iberic Takoyaki of tōgarashi style pork, black garlic, chilis and Kewpie mayo

Xiaolongbao de Carbonara japonesa con panceta y enokis confitado _____ **11,00€**
1€ de este plato será destinado a la Fundación CUDECA.
(Gyoza muy popular en el Este de China, cocinada al vapor y rellena de una Carbonara con toques "japos")
Japanese Carbonara Xiaolongbao with Bacon and candied Enokis
(A kind of steamed gyoza typical from East of China, filled with Carbonara sauce)
1€ of this dish will be destined to CUDECA Foundation.

Lasaña coreana de vaca vieja, tuétano asado y bechamel de cabra _____ **14,00€**
Old Cow, Roasted Marrow and Goat Bechamel Sauce Korean Lasagna

Huevo 63° tartar de atún rojo picante y patatas crujientes _____ **16,00€**
63° Egg, Spicy Red Tuna Tartare and crunchy Potatoes

CÓCTELES DE ENSALADA

SALADS SEASONED WITH COCKTAILS

Ensaladas aliñadas con Cócteles
buscando un maridaje simbiótico

Burratinas frescas con tomate cherries ECO, sésamo garrapiñado y polvo de albahaca _____ **13,00€**

Aderezo de Mojito de albahaca

Fresh Burrata cheese with ECO cherry tomatoes, sugared sesame and basil dust

Basil mojito dressing

Ensalada de mango de la Axarquía con kale rizada, queso de cabra con azúcar moscovado y cherries pera al orégano _ **11,00€**

Aderezo de Daikiri de mango

Mango from Axarquia Salad with Kale, Goat Cheese with Muscovado Sugar and Oregano Style Grape Tomato

Mango Daikiri dressing

Ensalada de pollo frito japonés, aguacate asado y maíz picante _____ **12,00€**

Aderezo de yogur de chinola y albahaca

Fried japanese chicken, roasted avocado and spicy corn salad

Passion fruit and basil yogurt dressing

UN VIAJE ALREDEDOR DEL MUNDO

A TRAVEL AROUND THE WORLD

Corvina al vapor, parmentier de patata ahumada con jalapeños asados y elote al carbón _____ **20,00€**
Steamed sea bass, smoked potatoes parmentier with roasted jalapeños peppers and charcoal style corn

Bacalao "Barquero" Confitado, Garbanzos fritos y Pesto de Alcaparrones-Kalamata-Tomate dry _____ **22,00€**
Fisherman style candied cod, fried chickpeas and capers-kalamata olives-dry tomato pesto sauce

Salmón Micuit y sōmen japonés con edamames asados, bimis y piel de lima confitada (22min) _____ **19,00€**
(Para este plato utilizamos una técnica de cocinado a muy baja temperatura consiguiendo que no se rompa la proteína y conserve todas su propiedades)
Micuit salmon & japanese Sōmen with roasted edamame, bimi and confit lime peel (22 min)
(To make this dish we use a low temperature cooking not to break the protein and preserved all the food properties)

Rodaballo a la parrilla con raviolis de duxelle de setas y salsa Nantua _____ **20,00€**
Grilled turbot with mushroom duxelle ravioli and Nantua sauce

Tonkatsu de solomillo de cerdo Ibérico y maíz en texturas _____ **18,00€**
Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with Corn in Different Textures

Gnocchis caseros con ragout de ciervo, boletus y calabaza _____ **18,00€**
Homemade Gnocchis with venison ragout, boletus and pumpkin

Pato asado con miel de tamarindo y arroz integral salteado con cacahuete, coco y jengibre _____ **21,00€**
Roasted duck with tamarind honey and sauteed brown rice with peanuts, coconut and ginger

Costilla de vaca en Sousvide al Vermouth de naranja con patata a la inglesa con mantequilla de ajo y romero_ **22,00€**
Sousvide cooked beef ribs with an orange vermouth touch, English potatoes with garlic and Rosemary butter.

PARA LOS MÁS GOLOSOS
FOR THOSE SWEET TOOTHED

"Pasión limeña" Chocolate blanco - Fruta de la Pasión - Ají amarillo _____ **7,00€**
(2° Premio I Concurso repostería de Cohepa en Málaga)
"Lima passion" White chocolate-Passion fruit-Yellow chili
(2nd prize of I Cohepa pastry competition in Málaga)

Málaga sabe dulce... _____ **7,00€**
(Ganache de chocolate al Vermouth Andresito, bizcocho de aceite de oliva y cremoso de cabra malagueña)
Málaga tastes sweet
(Andresito Vermouth style chocolate ganache, olive oil sponge cake and malaguenian goat cheeses cream)

Bizcocho borracho de almendras, helado de vainilla mexicana y manzana asada _____ **7,00€**
Almond Baba sponge cake, Mexican vanilla ice cream & baked apple

Cheesecake Pink _____ **7,00€**
(Bombón de queso encamisado en chocolate blanco y peta zetas de frambuesa con helado de frambuesa y algodón dulce)
Pink Cheesecake
(Cheese bonbon covered with White chocolate and raspberry Pop Rocks with raspberry ice cream and cotton Candy)

Texturas de yogur y moras _____ **6,00€**
Yogurt & blackberries in different textures

Tenemos información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Puede solicitar información a nuestro personal. Gracias.
We have allergens information available for our guests. Please ask to the staff.Thanks.
Pan/Bread: 0,50€

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

YUBÁ

Calle San Juan, 11 · 29005 · Málaga

Síguenos en: