



A few steps away from the emblematic Mallorca Cathedral, VIDA by UM brings the vibrant spirit of the jungle to Mallorca with its contemporary and refined vision of gastronomy. Flavor, afro-music and cool atmosphere combine to create a multisensory experience.

Inspired from the lush rainforests and the natural elements that surround them. Dark stone and abundant greenery create an opulent atmosphere. Dimmed evening lights, an open flame kitchen and high-end furniture combine to bring you a rich experience.

*Nur wenige schritte von der emblematischen Kathedrale Mallorcas entfernt, bringt VIDA by UM den pulsierenden geist des dschungels mit seiner modernen und raffinierten vision der gastronomie nach Mallorca. Geschmack, afro-musik und cooles ambiente verbinden sich zu einem multisensorischen erlebnis.*

*Inspiziert von den üppigen regenwäldern und den natürlichen elementen, die sie umgeben. Onyxstein und großzügige vegetation schaffen ein opulentes ambiente. Gedämpftes abendlicht, eine küche mit offener flamme und hochwertige designermöbel sorgen für ein bereicherndes erlebnis.*



CHECK OUT OUR  
OTHER LOCATIONS



Located in the well-known area of Calvià, next to the prestigious Puerto Portals, an area chosen each year by those in search of relaxation and exclusivity, UM Beach House embraces the gold-colored coast, drawing natural edges with organic textures and colors.

Tribal rhythms, breathtaking views, a refreshing pool, pale green tones which mimic the natural environment, elegant yet spacious sunbeds and a restaurant which stretches out towards the sea. Whether you wish to enjoy a sun-kissed day by the sea or a meal with your family and loved ones, our beach house has become the perfect spot to experience the Mediterranean lifestyle.

Carretera de Andratx Km 11, Portals  
07181 Calvià, Mallorca, Spain  
+34 971 666 475  
aimia.portals@umbeachhouse.com  
umbeachhouse.com



A few steps down from our iconic UM Beach House you will be able to find UM Chambaao. Serving 'Chiringuito' vibes by the sea, this is the perfect spot for family and friends to enjoy and easy going sunset whilst tasting a refreshing cocktail and Mediterranean cuisine.

The warm and communal atmosphere at UM Chambaao makes it the ideal place for your professional events or personal celebrations. It is an inspiring place, which is fully integrated within its natural habitat and is full of captivating organic textures, transforming it into a thought-provoking setting in which lived moments become eternal memories.

Carretera de Andratx Km 11, Portals  
07181 Calvià, Mallorca, Spain  
+34 971 666 475  
aimia.portals@umbeachhouse.com  
umbeachhouse.com

THE BUNCH

El loco

Jerez de manzanilla, Aperol, pomelo, lima y miel de jengibre  
 Manzanilla sherry, Aperol, grapefruit, lime and ginger honey  
 Manzanilla-sherry, aperol, grapefruit, limette und ingwerhonig

Cuca

Bombay Sapphire and Brockman's gin, champagne, licor de melocotón, limón y frambuesas  
 Bombay Sapphire and Brockman's gin, champagne, peach liquor, lemon and raspberries  
 Bombay Sapphire und Brockman's gin, champagner, pfirsichlikör, zitrone und himbeeren

Under the volcano

Tequila Volcán, mezcal, Cointreau, spicy mango y lima  
 Volcán tequila, mezcal, Cointreau, spicy mango and lime  
 Tequila volcán, mezcal, cointreau, würzige mango und limette

Mellow Mood

Fruta de la pasión, ron, licor Safari, Angostura bitter y aroma de vainilla  
 Passion fruit, rum, Safari liquor, Angostura bitter and vanilla scent  
 Passionsfrucht, rum, safari-likör, angostura-bitter und vanille-roma

MODERN CLASSICS

Oaxaca Old Fashioned

Mezcal, tequila, Angostura bitter y miel de ágave  
 Mezcal, tequila, Angostura bitter and ágave nectar  
 Mezcal, tequila, Angostura-bitter und agavenhonig

Old Cuban

Ron spiced, champagne, hierbabuena, Angostura bitter, lima y azúcar  
 Spiced rum, champagne, mint, Angostura bitter, lime and sugar  
 Spiced rum, champagner, minze, Angostura bitter, limette und zucker

Bramble

Licor de frambuesa, gin y limón  
 Raspberry liquor, dry gin and lemon  
 Himbeerlikör, gin und zitrone

Penicilin

Whiskey, miel de jengibre y limón  
 Whiskey, ginger honey and lemon  
 Whiskey, ingwerhonig und zitrone

14

APERITIVO | APERITIF

Ostras | 2ud.  

Con salsa ponzu  
 Oysters with ponzu sauce  
 Austern, mit ponzu-sauce

10

Edamame

8

Edamame picante 

Shichimi tōgarashi y sésamo  
 Spicy edamame shichimi tōgarashi and sesame  
 Scharfgewürzte edamame mit shichimi tōgarashi und sesam

8

Tiradito de atún   

Con salsa ají amarillo  
 Tuna tiradito with yellow 'ají' sauce  
 Thunfisch-tiradito mit aji-amarillo sauce

23

Gyozas    

De gamba al ajillo  
 Shrimp gyozas 'al ajillo'  
 Mit knoblauchgarnelen gefüllte gyozas

19

Halloumi sticks  


Acompañado con nuestra salsa tártara  
 Halloumi sticks with our tartar sauce  
 Halloumi-sticks, begleitet von unserer tatar-sauce

12

Pollo karaage   

Con mayonesa japonesa  
 Chicken karaage with japanese mayonnaise  
 Hähnchen-karaage mit japanischer mayonnaise

15

Bao laqueado de rabo de toro | 2 ud. 

A baja temperatura, cebolla a la brasa encurtida y nuestra mayonesa chipotle  
 Oxtail grilled bao with grilled pickled onion and our chipotle mayo  
 Mit ochenschwanz gefüllte bao-brote, bei niedrigtemperatur gegart, mit eingelegten gegrillten zwiebeln und unserer chipotle-mayonnaise

17





Ración de Jamón Ibérico 5J  

Con tomate asado a baja temperatura  
 Iberian ham with low temperature roasted tomato  
 Portion iberischer schinken 5j, mit bei niedrigtemperatur gebratener tomate

34



## ENTRANTES | *STARTERS*

**Aguachile de pulpo a la brasa**    

**Con tortilla de maíz verde, rabanos y aguacate**

Grilled octopus aguachile with green corn tortilla, radishes and avocado

Gegrillter oktopus aguachile mit grüner maistortilla, radieschen und avocado

29

**Tartar de atún**    

**Edamame, aguacate, sésamo, negui , jengibre, yuzu, soja y chips de raíz de loto**

Tuna tartar with edamame, avocado, sesame, negui, ginger, yuzu, soy and lotus root chips

Thunfisch-tatar mit edamame, avocado, sesam, negi, ingwer, yuzu, soja und lotuswurzel-chips

23

**Tartar de salmón**    

**Edamame, aguacate, sésamo, negui, yuzu, soja y pan carasau**

Salmon tartar with edamame, avocado, sesame, negui, yuzu, soy and carasau bread

Lachs-tatar mit edamame, avocado, sesam, negui, yuzu, soja und carasau-brot

21

**Mejillones thai**    

**Mejillones al vapor, en caldo aromático de coco y un toque picante**

Steamed mussels, in aromatic coconut broth and a spicy touch

Gedämpfte muscheln in aromatischer kokosnussbrühe mit einer würzigen note

18

**Pata de cangrejo real**   

**Con salsa holandesa de kimchi**

King crab legs with kimichi hollandaise sauce

Königskrabbenbein mit hollandaise-sauce kimchi

27

**Ensalada de salmón y frutos del bosque**    

**Salmón marinado, verduras ahumadas, queso cremoso de hierbas**

**y vinagreta de frutos rojos**


Forest fruit salad marinated salmon, smoked vegetables,

herb cream cheese and red fruit vinaigrette

Salat mit mariniertem lachs, geräuchertem gemüse, cremigem kräuterkäse

und roter waldbeeren-vinaigrette

23

**Burrata y rúcula** 

**Con tomate confitado a baja temperatura, mozzarella y helado de tomate**

Burrata and ruccula with tomato confit at low temperature, mozzarella and tomato ice cream

Burrata und ruccula mit bei niedrigtemperatur confierter tomate, mozzarella und tomateneis

23

**Escalibada de berenjena China**    

**Con queso halloumi, mostaza y mermelada de higos**

Chinese eggplant in teriyaki with halloumi cheese, mustard and fig jam

Chinesische aubergine in teriyaki mit halloumi-käse, senf und feigenkonfitüre






23

**Steak tartar VIDA**   

VIDA Steak tartare

VIDA Tatar-steak

25

**Carpaccio de ternera**     

**Con rúcula, albahaca, lascas de parmesano y vinagreta de sésamo**

Beef carpaccio with arugula, basil, Parmesan flakes and sesame vinaigrette

Rindercarpaccio mit rucola, basilikum, parmesanflocken und sesam-vinaigrette

21

**Signature Sushi Platter | TO SHARE**     

**Tempura roll | Hosomaki en tempura relleno de gambas,**

**queso philadelphia, mayonesa de chipotle y cebolla frita**

**Vida roll | Salmón, aguacate, crema de queso, cebolla frita y teriyaki**

**Nigiri salmón flambeado**

Tempura roll | Tempura hosomaki stuffed with prawns,

philadelphia cheese,chipotle mayo and fried onion

Vida roll | Salmon, avocado, cream cheese, fried onion and teriyaki

Flambéed salmon nigiri

Tempura-rolle | hosomaki in tempura-panade, gefüllt mit garnelen,

philadelphiakäse, chipotle-mayonnaise und gebratener zwiebel

Vida-rolle | lachs, avocado, käsecreme, gebratene zwiebel und teriyaki

Flambiertes lachs-nigiri

39



Cilantro

Coriander



Gluten

Gluten



Moluscos

Molluscs



Crustáceos

Crustaceans



Huevo

Egg



Soja

Soy



Caahuets

Peanuts



Lácteo

Dairy



Cerdo

Pork



Gelatina

Agar



Altramucos

Lupins



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Apio

Celery



Frutos Secos

Nuts



Mostaza

Mustard



Sulfitos

Sulphites



Levadura

Brewer's yeast



## PRINCIPALES | MAINS

### Pulpo a la brasa con chimichirri

29

**Con cremoso de boniato ahumado, verduras asadas y nuestra mayonesa de kimchi**

Grilled octopus with creamy smoked sweet potato, grilled vegetables and our kimchi mayonnaise

Gegrillter oktopus mit chimichirri, geräucherter süßkartoffelcreme, geröstetem gemüse und unserer kimchi-mayonnaise

### Mero tradicional Maya

25

**Con verduras**

Traditional Mayan style grouper with seasonal vegetables

Zackenbarsch auf traditionelle maya-art mit gemüse der saison

### Bacalao

27

**Con cremoso de guisante verde, tomillo limonero y albahaca**

Cod with green pea cream, lemon thyme and basil

Kabeljau mit grüner erbsencreme, zitronenthymian und basilikum

### Risotto del mar a la montaña

23

**Cre moso risotto de algas con variedades de setas de temporada**

Creamy seaweed risotto with varieties of seasonal mushrooms

Cremiges seetang-risotto mit verschiedenen pilzsorten der saison

### Pappardelle

26

**Con setas y trufa**

Pappardelle with mushrooms and truffle

Pappardelle mit pilzen und trüffel

### Linguine alla Amatriciana

23

**Guanciale salteado con vino blanco seco y queso curado de oveja**

Guanciale with dry white wine and cured sheep's cheese

Guanciale sautiert mit trockenem weißwein und gereiftem schafskäse

### Ravioli negro

24

**Relleno de bogavante, crema de calabacín y albahaca**

Black ravioli stuffed with lobster, zucchini cream and basil

Schwarze ravioli, gefüllt mit hummer, zucchini-creme und basilikum



Cilantro

Coriander



Gluten

Gluten



Moluscos

Molluscs



Crustáceos

Crustaceans



Huevo

Egg



Soja

Soy



Cacahuets

Peanuts



Lácteo

Dairy



Cerdo

Pork



Gelatina

Agar



Altramucos

Lupins



Pescado

Fish



Sésamo

Sesame



Apio

Celery



Frutos Secos

Nuts



Mostaza

Mustard



Sulfitos

Sulphites



Levadura





Brewer's yeast

SELECCIÓN JOSPER | CHARCOAL GRILL SELECTION

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

<b>Costilla de cerdo teriyaki</b> 	25
Teriyaki pork ribs Teriyaki-schweinerippchen	
<b>Solomillo Angus</b>	36
Angus Sirloin Angus-filet	
<b>Entrecote argentino</b>	28
Argentinian entrecote Argentinisches entrecote	
<b>Tomahawk madurado 35 días   min 2 p.p.</b>	88 / kg
Tomahawk matured 35 days Tomahawk, 35 tage gereift	
<b>Yakitori de pollo con salsa chimichurri</b> 	16
Chicken yakitori with chimichurri sauce Hähnchen-yakitori mit chimichurri-sauce	

DEL MAR | FROM THE SEA

<b>Lubina   Seabass   Seebarsch</b> 	P.S.M
<b>Gambones   Prawns   Garnelen</b> 	P.S.M
<b>Rodaballo   Turbot   Steinbutt</b> 	P.S.M
<b>Pescado de lonja   Catch of the day   Fang des tages</b> 	P.S.M

GUARNICIÓN | SIDES


10

<b>Espárragos al grill</b>	
Grilled asparagus Gegrillter spargel	
<b>Variado de setas asiáticas salteadas</b>	
Sauteéd asian mushrooms Verschiedene sautierte asiatische pilze	
<b>Patatas baby al romero</b>	
Baby potatoes with rosemary Baby-kartoffeln mit rosmarin	
<b>Salteado de verduras al wok</b>	
Sauteéd vegetable wok Wok mit sautiertem gemüse	
<b>Bimi al grill</b>	
Grilled bimi Gegrillter bimi	
<b>Espinacas en su crema</b> 	
Creamy spinach Rahmspinat	



POSTRES | *DESSERT*

11

**Confitura de cereza 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

Kirschkonfitüre in portwein mit tonkabohneneis, kardamomstreusel und kaffernlimettenschaum

**Milhojas de crema de vainilla** 

**Nata de crema agria y amarena**

Custard maraschino and amarena millefoglie

Maraschino-vanillecreme-millefeuille mit amarena

**Muerte por chocolate** 

**Lingote de chocolate, macaron de chocolate, bizcocho de chocolate, arena de chocolate, helado de chocolate y salsa de chocolate**

Chocolate ingot, chocolate macaroon, chocolate brownie, chocolate crumble, chocolate ice cream and chocolate sauce

Schokoladenbarren, schokoladenmakrone, schokoladenbrownie, schokoladenstreusel, schokoladeneis und schokoladensauce

**Panna cotta de coco y cardamomo** 

**A elegir: con mango y sorbete de maracuyá o con crema de rubarbo y hibiscus**

Coconut and cardamom panna cotta to choose: with mango and passion fruit sorbet or rhubarb and hibiscus

Panna cotta mit kokosnuss und kardamom, nach wahl: mit mango-passionsfrucht-sorbet oder rhabarber- hibiskus-creme



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



# 49 | STEPS

Found on the 2nd floor of the Moll Vell, 49 Steps Mallorca has become a city favorite for the trendy crowd seeking the best mix of vibes and views. The rooftop bar serves elevated signature cocktails, a fine selection of spirits and wine, as well as a Japanese fusion menu with a great selection of sushi, ceviche and more small bites with big flavors.

A magnificent open air terrace, located above the lush yachts of Palma Bay. From up here you get a magical 360-degree view of Palma Old Town amid the skyline in the city center. Grand views over all the famous monuments along with sunset views over the iconic Bellver Castle.

Popular after work spot, but great for anyone who wants to meet up with friends over refreshing drinks with a view. An urban oasis in the heart of Palma that will make your visit the best moment of the day.

Don't miss out.

Carrer Moll Vell 6  
Palma de Mallorca, Spain  
+34 971 930 655  
[reservations@49stepspalma.com](mailto:reservations@49stepspalma.com)

