

*Yara: Auf Persisch
bedeutet Mut
und Stärke.

*“Wir hatten das Gefühl, genau das zu
brauchen, um diesen besonderen Ort in
Puerto Portals zu übernehmen.”*

*Yara: Auf Hindi bedeutet
Freunde und Licht bringen.

*“Yara ist ein Ort, an dem sich Freunde gerne
treffen, genießen und einen besonderen Abend
miteinander verbringen.”*

*Unsere moderne japanisch-mediterrane Küche
ist authentisch, aber nicht traditionell.
Die Speisekarte bietet eine Auswahl aus
unseren drei Küchen: Hauptküche, Sushi-
Theke und Robata-Grill.*

WILLKOMMEN

À LA CARTE

SNACKS

Knusprige Nori mit Wagyu Miyazaki A5 Tatar und Kaviar	38 €
Hummer Kroketten mit Kimchi-Emulsion	16 €
Edamame mit Zitrone und Meersalz	8 €
Edamame mit Tomaten und Chili	8 €
Tintenfisch mit Limette und Togarashi	16 €

SUSHI - NIGIRI - SASHIMI

Schneekrabben California-roll, Gurke und Avocado*	19 €
Picante Thunfischrolle mit Chili-Mayonnaise, Avocado und Yuzu Tobiko*	22 €
Lachsrolle mit grünem Apfel und Kimchi-Mayonnaise*	20 €
Hummerrolle in Tempura mit Passionsfrucht, Avocado und Mentaiko-Sauce*	38 €
Bluefin Thunfisch Futomaki, Lachs, Avocado, Gurke und Yuzu Tobiko*	28 €
Wagyu Mizayaki A5 Nigiri mit Oscietra Kaviar (2 Stück)	23 €
Chef´s Sashimi Auswahl	48 €

*Optional mit Oscietra Kaviar (5g) +14€ · *Optional mit frischem Wasabi (10g) +16€

ROH & SALATE

Mudéjar-Wagyu-Carpaccio mit Trüffel und eingelegtem Gemüse	29 €
Simmental Steak Tatar mit Wagyu und Brioche	29 €
Adlerfisch Ceviche mit Passionsfrucht und Gerösteter Ananas	28 €
Lachstatar mit Avocado und Umami-Ikura-Dressing	24 €
Thunfisch Tataki mit Avocado, Ponzu, Yuzu und Trüffel	32 €
Kalte Vietnamesische Gemüse Frühlingsrolle und Thai-Basilikum	15 €
Burrata mit Tomaten, Shiso-Pesto und Mizuna-Salat	20 €

TEMPURA und DIM SUM

Fish & Chips mit Tartare-Sauce	28 €
Steingarnelen Tempura mit Limette und Jalapeño-Schaum	22 €
Brokkoli Tempura mit Trüffel Mayonnaise	14 €
Arturo Sánchez Dim-Sum mit Shiitake und Ibérico Schinken	24 €
Hummer in Tempura	38 €

À LA CARTE

THE INDULGENCE EDIT

KAVIAR AUSWAHL

30g Baerii Caviar mit blinis	85 €
30g Oscietra Caviar mit blinis	105 €
30g Royal Beluga Caviar mit blinis	245 €

ROBATA GRILL

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wolfsbarsch mit Miso, Algen, Selleriepüree und Dashi-Beurre-Blanc	36 €
Lachs mit Orangen Pil-Pil, Fenchel und eingelegten Gurken	28 €
Halber Hummer mit gegrillter Zitrone und Trüffel Pommes	42 €
Ganzer Hummer mit gegrillter Zitrone und Trüffel Pommes	72 €
Languste (700g)	135 €

FLEISCH

Duroc Schweinerippen mit Koreanischer BBQ Sauce	28 €
Pluma Ibérica mit Senf-Chutney und Miso-Aubergine	36 €
Simmentaler Rinderfilet mit Perigueux-Sauce, Shiitake und Süßkartoffelcreme	44 €
Wagyu Mudejar mit Pilz-Duxelle und Trüffel-Sauce	95 €
Wagyu A5 Miyazaki mit Pilz-Duxelle und Trüffel-Sauce	115 €
Simmentaler Entrecôte 300gr mit Trüffel Pommes	65 €
T-Bone Steak vom Simmentaler Rind 900gr mit Trüffel Pommes	120 €

GEMÜSE

Mais mit Furikake	8 €
Shiitake mit Steinpilz Creme	9 €
Brokkoli mit Sesam Sauce	8 €
Dreifach gegarte Kartoffeln, veredelt mit frisch gehobeltem Trüffel	14 €

NACHTISCH

Unsere Signature-Desserts, serviert mit saisonalen
und exotischen Früchten, Eiscreme und Sorbets

46 €

YARA Zitronenkuchen, Pistazien Biscuit
und Grünes Shisoeis

18 €

Schokoladen Coulant mit
Miso und Kaffeeis

17 €

Haselnuss Praliné mit Karamell und Vanilleeis

17 €

Trüffel Käse mit Chutney
und Getrocknetem Nussbrot

22 €

Auswahl an Mochis

14 €
