

*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.*

NEUMONT
KONTAKT

CHEF-MENÜ

TAPAS

Miyazaki Wagyu Nori mit Kaviar
Lachstartelette mit Crème fraîche
Pilz-Cappuccino

SUSHI

Bluefin-Thunfischrolle mit Avocado
und Passionsfrucht
Sashimi-Auswahl des Küchenchefs

Upgrade:

Frischer Wasabi + 16€

VORSPEISEN

Simmenthal-Rinderfilet-Tatar mit
Wagyu-Cecina

Ceviche vom Wolfsbarsch mit
Passionsfrucht und gegrillter Ananas

Upgrade:

Hummer-Tempura + 20€

ROBATA-GRILL

Wolfsbarsch mit Pilzcreme
und Selleriepüree

Upgrade:

*½ Hummer mit gegrillter Zitrone + 24€
/ Languste (700 g) + 60€ p.p. (2)*

oder

Simmentaler Rinderfilet

Upgrade:

Miyazaki Wagyu A5 + 69€

BEILAGEN

Dreifach gekochte Trüffelpotatoes
Bimi mit Sesamsauce

DESSERT

Cheesecake mit Pistazie, Mango,
Mandarine und roten Früchten

Add:

Trüffel-Käseplatte + 16€

Petit Fours

130€

YARA-MENÜ

TAPAS

Lachstartelette mit Crème fraîche
Pilz-Cappuccino

SUSHI

Bluefin-Thunfischrolle mit Avocado
und Passionsfrucht

VORSPEISEN

Simmenthal-Rinderfilet-Tatar mit
Wagyu-Cecina

Ceviche vom Wolfsbarsch mit
Passionsfrucht und gegrillter Ananas

Upgrade:

Hummer-Tempura + 20€

ROBATA-GRILL

Lachs mit Orangen-Pil Pil, Fenchel
und eingelegter Gurke

Upgrade:

*½ Hummer mit gegrillter Zitrone + 24€
/ Languste (700 g) + 60€ p.p. (2)*

oder

Ibérico Pluma mit Apfel-Chutney und
Miso-Aubergine

Upgrade:

Miyazaki Wagyu A5 + 69€

BEILAGEN

Dreifach gekochte Trüffelpotatoes
Bimi mit Sesamsauce

DESSERT

Käsekuchen mit Pistazie, Mango,
Mandarine und roten Früchten

Add:

Trüffel-Käseplatte + 16€

Petit Fours

100€

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 €

CHEF-MENÜ	130 €
YARA-MENÜ	100 €

À LA CARTE

DELIKATESSE AUS WEISSEM TRÜFFEL

Knuspriger Nori mit Miyazaki A5 Wagyu-Tatar und Trüffel	38€
Trüffelnkroketten	22€
Simmental-Rind-Steak-Tatar mit weißem Trüffel	39€
Mudejar-Wagyu-Carpaccio mit eingelegtem Salat und weißem Trüffel	42€
Bluefin-Thunfischrolle mit Avocado und weißem Trüffel	36€
Frische Tagliatelle mit Parmesancreme und weißem Trüffel	36€
Mudejar Wagyu-Ravioli und weißem Trüffel	42€

ROBATA GRILL

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wolfsbarsch mit Miso, Blumenkohl und Dashi Beurre Blanc	36 €
Lachs mit Orangen Pil-Pil, Fenchel und eingelegten Gurken	28 €
Geröstete Jakobsmuschel mit Thai-Creme, Mandel und Kokosnuss	24 €
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 €
Trüffel Pommes mit Frischen Trüffle	14 €

THE INDULGENCE EDIT

KAVIAR AUSWAHL

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

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 €
