

\*Yara: En farsi significa coraje y fuerza.

*“Sentimos que necesitábamos mucho de ambas para conquistar este lugar tan especial en Puerto Portals.”*

\*Yara: En hindi significa amigos y también iluminar

*“Yara es un lugar donde los amigos desean reunirse, disfrutar y compartir una velada inolvidable.”*

*Con una cocina japonesa-mediterránea moderna, auténtica pero no tradicional. El menú ofrece una cuidada selección de platos procedentes de nuestras tres cocinas: principal, sushi bar y parrilla Robata.*

BIENVENIDOS

## MENÚ DEL CHEF

### APERITIVOS

Crispy Nori con Tartar de Wagyu  
Miyazaki y Caviar

Gamba Crujiente con Yuzu y Albahaca

Sake Sour de Manzana y Lima

### SUSHI

Roll de Hamachi con Shiso Verde,  
Aguacate y Yuzu-Kosho

Selección de Sashimi  
*Add: Wasabi Fresco +16€*

### ENTRANTES

Tataki de Salmón con  
leche de tigre de mango

Espárrago Blanco con  
salsa Holandesa Asiática  
*Udgrade: Tempura Bogavante + 20€*

### ROBATA

Lubina con Celery,  
Dashi beurre Blanc y Algas  
*Udgrade: Medio Bogavante +24€/*  
*Langosta (700g) +60€ p.p. (2 min.)*

○

Solomillo con salsa Perigueux,  
Boniato y Shiitake  
*Udgrade: Wagyu Mudejar +59€/*  
*Wagyu Miyazaki A5 +69€/*  
*Entrecot Simmental 300g +36€*

Patatas en tres cocciones con Trufa

Brócoli con salsa de Sésamo  
y Cacahuete

### POSTRES

*Add: Plato de Queso Trufado con*  
*Pan de Frutos Secos +16€*

Tiramisú Yara con Té Matcha,  
Yuzu y Manzana Fuji

Cookie con Caramelo y Chocolate

130€

## MENÚ YARA

### APERITIVOS

Gamba Crujiente con Yuzu,  
Albahaca y Thai

Sake Sour de Manzana y Lima

### SUSHI

Roll de Hamachi con Shiso Verde,  
Aguacate y Yuzu-Kosho

### ENTRANTE

Tataki de Salmón con leche de tigre  
de mango

Espárrago Blanco con  
salsa Holandesa Asiática  
*Udgrade: Tempura Bogavante + 20€*

### ROBATA

Lubina con Celery, Dashi beurre  
Blanc y Algas  
*Udgrade: Medio Bogavante +24€/*  
*Langosta (700g) +60€ p.p. (2 min)*

○

Solomillo con salsa Perigueux,  
Boniato y Shiitake  
*Udgrade: Wagyu Mudejar +59€/*  
*Wagyu Miyazaki A5 +69€/*  
*Entrecot Simmental 300g +36€*

### POSTRES

*Add: Plato de Queso Trufado con*  
*Pan de Frutos Secos +16€*

Tiramisú Yara con Té Matcha,  
Yuzu y Manzana Fuji

Cookie con Caramelo y Chocolate

100€

(\*) Nuestro recorrido de menú degustación dura aproximadamente dos horas; para disfrutar de la mejor experiencia, nuestros MENÚS CHEF y YARA se sirven hasta las 21:30

## A LA CARTA

---

### SNACKS

---

Nori Crujiente con Tartar de Wagyu Miyazaki A5 y Caviar	38 €
Croquetas de Bogavante con Emulsión de Kimchi	16 €
Edamames con Limón y Sal Marina	8 €
Edamames con Tomates y Chili	8 €
Calamares con Lima y Togarashi	16 €

### SUSHI - NIGIRI - SASHIMI

---

California Roll con Cangrejo de Nieve, Pepino y Aguacate*	19 €
Roll de Atún Picante con Mayonesa de Chili, Aguacate y Tobiko de Yuzu*	22 €
Roll de Salmón con Manzana Verde y Mayonesa de Kimchi*	20 €
Roll de Bogavante en Tempura con Fruta de la Pasión, Aguacate y Salsa de Mentaiko*	38 €
Futomaki de Atún Bluefin, Salmón, Aguacate Pepino y Tobiko Yuzu*	28 €
Nigiri de Wagyu Miyazaki A5 con Caviar Oscietra (2 Unidades)	23 €
Selección de Sashimi del Chef	48 €

\*Opcional con Caviar de Oscietra (5g) +14€ · \*Wasabi fresco opcional (10g) +16€

### ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

---

Carpaccio de Wagyu Mudéjar con Trufa y Ensalada de Encurtidos	29 €
Steak Tartar de Vaca Simmental con Cecina de Wagyu y Brioche	29 €
Ceviche de Corvina con Fruta de la Pasión y Piña Asada	28 €
Tartar de Salmón con Aguacate, Aliño Umami e Ikura	24 €
Tataki de Atún con Aguacate, Ponzu, Yuzu y Trufa	32 €
Rollito de Primavera Frío al Estilo Vietnamita con Vegetales y Albahaca Thai	15 €
Burrata con Tomates, Pesto de Shiso y Ensalada de Mizuna	20 €

### TEMPURA Y DIM SUM

---

Fish And Chips de Lubina con Salsa Tártara	28 €
Gamba en Tempura con Lima y Espuma de Jalapeño	22 €
Brócoli en Tempura con Mayonesa de Trufa	14 €
Dim Sum Arturo Sánchez con Shiitake y Jamón Ibérico de Bellota	24 €
Bogavante en Tempura	38 €

## A LA CARTA

---

### THE INDULGENCE EDIT

---

#### SELECCIÓN DE CAVIAR

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

#### ROBATA GRILL

##### PESCADO Y MARISCO

---

Lubina con Miso, Algas, Puré de Apionabo y Dashi Beurre Blanc	36 €
Salmón con PiPi de Naranja, Hinojo y Pepino Encurtido	28 €
Medio Bogavante con Limón a La Brasa y Patatas Trufadas	42 €
Bogavante entero con Limón a La Brasa y Patatas Trufadas	72 €
Langosta (700g)	135 €

##### CARNE

---

Costillas de Cerdo Duroc con Salsa BBQ Coreana	28 €
Pluma Ibérica con Chutney de Mostaza y Berenjena Miso	36 €
Solomillo Simmental con Salsa Perigueux, Shiitake y Crema de Boniato	44 €
Wagyu Mudejar con Duxelle de Champiñones y Salsa de Trufa	95 €
Wagyu A5 Miyazaki con Duxelle de Champiñones y Salsa de Trufa	115 €
Entrecote Simmental 300gr. con Patatas Trufadas	65 €
T-Bone Steak de Vaca Simmental 900gr. con Patatas Trufadas	120 €

##### VEGETALES

---

Mazorca con Crema de Maíz y Furikake	8 €
Shiitake con Crema de Boletus	9 €
Bimi con Salsa de Sésamo	8 €
Patatas triple cocción con trufa fresca laminada	14 €

## POSTRES

---

Nuestros postres emblemáticos, servidos con frutas de temporada y exóticas, helados y sorbetes

46 €

Yara Lemon Pie con Bizcocho de Pistacho  
y Helado de Shiso Verde

18 €

Coulant de Chocolate con Almendra,  
Miso y Helado de Café con Leche

17 €

Praliné de Avellana con Cremoso de Caramelo  
y Helado de Vainilla

17 €

Queso Trufado con Chutney  
y Pan de Frutos Secos

22 €

Tiramisú Yara con Té Matcha, Manzana Fuji  
y Macaron de Yuzu

17 €

Selección de Mochis

14 €

---