

*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.*

S
O
D
I
N
E
N
E
B

MENÚ DEL CHEF

TAPAS

Nori de Wagyu Miyazaki con Caviar
Tartaleta de Salmón con *crème fraîche*
Capuccino de Setas

SUSHI

Roll de Atún Bluefin Picante con
Aguacate y Fruta de la pasión
Selección de Sashimi del Chef

Upgrade:

Wasabi fresco + 16€

ENTRANTES

Steak tartar de solomillo Simmenthal
con Cecina de Wagyu

Ceviche de Corvina con Fruta de la
Pasión y Piña Asada

Upgrade:

Tempura de bogavante + 20€

ROBATA GRILL

Lubina con Crema de Champiñón y
Puré de Apionabo

Upgrade:

Medio bogavante + 24€ /

Langosta (700 g) + 60€ p.p. (2)

o

Solomillo de vaca Simmenthal

Upgrade:

Wagyu Miyazaki A5 + 69€

ACOMPAÑANTES

Patatas triple cocción con trufa
fresca laminada

Bimi con Salsa de Sésamo

POSTRE

Apfelstrudel de Manzana
con Helado de Vainilla

Add:

Tabla de quesos trufados + 16€

Petit Fours

130€

MENÚ YARA

TAPAS

Tartaleta de Salmón con *crème fraîche*
Capuccino de Setas

SUSHI

Roll de Atún Bluefin Picante con
Aguacate y Fruta de la pasión

ENTRANTES

Steak tartar de solomillo Simmenthal
con Cecina de Wagyu

Ceviche de Corvina con Fruta de la
Pasión y Piña Asada

Upgrade:

Tempura de bogavante + 20€

ROBATA GRILL

Salmón con Pil Pil de Naranja,
Hinojo y Pepino Encurtido

Upgrade:

Medio bogavante + 24€ /

Langosta (700 g) + 60€ p.p. (2)

o

Pluma ibérica con chutney de
manzana y berenjena miso

Upgrade:

Wagyu Miyazaki A5 + 69€

Patatas triple cocción con trufa
fresca laminada

Bimi con Salsa de Sésamo

POSTRE

Apfelstrudel de Manzana
con Helado de Vainilla

Add:

Tabla de quesos trufados + 16€

Petit Fours

100€

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 €

MENÚ DEL CHEF

130 €

MENÚ YARA

100 €

A LA CARTA

DELICIAS DE TRUFA

Nori crujiente con Tartar de Wagyu Miyazaki A5 y Trufa	38€
Croquetas de trufa	22€
Steak tartar de Vaca Simmental con Trufa Blanca	39€
Carpaccio de Wagyu Mudejar con Ensalada de Encurtidos y Trufa Blanca	42€
Roll de Atún Bluefin con Aguacate y Trufa Blanca	36€
Tagliatelle de Pasta Fresca con Crema de Parmesano y Trufa Blanca	36€
Ravioli de Wagyu Mudéjar y Trufa Blanca	42€

ROBATA GRILL

PESCADO Y MARISCO

Lubina con Crema de Champiñón y Puré de Apionabo	36 €
Salmón con PilPil 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 €

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 €

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 €

Selección de Mochis

14 €
