

YARA

*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 PRESTIGE

APERITIVOS

Champagne

TARTAR DE WAGYU MIYAZAKI Y CAVIAR
Nori | Trufa

GAMBA CRUJIENTE
Yuzu | Albahaca Thai

SAKE SOUR
Manzana | Lima

SUSHI

ROLL DE BOGAVANTE EN TEMPURA
Aguacate | Salsa Mentaiko | Fruta de la Pasión

SELECCIÓN DE SASHIMI
Wasabi Fresco

ENTRANTES

TATAKI DE SALMÓN
Mango | Ají Amarillo | Cilantro

CARPACCIO GAMBA ROJA CON CAVIAR OSCIETRA
Aguacate | Ponzu Yuzu Trufa | Encurtidos

ROBATA

WAGYU MUDEJAR
Perigueux | Boniato | Shiitake

PATATAS
Trufa | Cebollino

COGOLLO TIERNO
Pimiento Asado | Yuzu-Kosho

POSTRES

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

TIRAMISÚ YARA
Té Matcha | Yuzu | Manzana Fuji

COOKIE
Caramelo | Chocolate

225€

(*) Nuestro recorrido de menú degustación dura aproximadamente dos horas; para disfrutar de la mejor experiencia, nuestro MENÚ PERSTIGE se sirve hasta las 21:30

MENÚ DEL CHEF

APERITIVOS

TARTAR DE WAGYU MIYAZAKI Y CAVIAR
Nori | Trufa

GAMBA CRUJIENTE
Yuzu | Albahaca Thai

SAKE SOUR
Manzana | Lima

SUSHI

SELECCIÓN DE SUSHI

SELECCIÓN DE SASHIMI
Add: Wasabi Fresco +16€

ENTRANTES

TATAKI DE SALMÓN
Mango | Ají Amarillo | Cilantro

CARPACCIO GAMBA ROJA
Aguacate | Ponzu Yuzu Trufa |
Encurtidos
Upgrade: Caviar Oscietra 5g 14€
Upgrade: Tempura Bogavante + 20€

ROBATA

LUBINA
Zanahoria | Tom Kah Gai | Curry
Upgrade: Medio Bogavante +24€ /
Langosta (700g) +60€ p.p. (2)
O

SOLOMILLO
Perigueux | Apionabo Trufado |
Shiitake
Upgrade: Wagyu Mudejar +59€ /
Wagyu Miyazaki A5 +69€

PATATAS
Trufa | Cebollino

COGOLLO TIERNO
Pimiento Asado | Yuzu-Kosho

POSTRES

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

TIRAMISÚ YARA
Té Matcha | Yuzu | Manzana Fuji

COOKIE
Caramelo | Chocolate

130€

MENÚ YARA

APERITIVOS

GAMBA CRUJIENTE
Yuzu | Albahaca Thai

SAKE SOUR
Manzana | Lima

SUSHI

SELECCIÓN DE SUSHI
Add: Wasabi Fresco +16€

ENTRANTES

TATAKI DE SALMÓN
Mango | Ají Amarillo | Cilantro

CARPACCIO GAMBA ROJA
Aguacate | Ponzu Yuzu Trufa |
Encurtidos
Upgrade: Caviar Oscietra 5g 14€
Upgrade: Tempura Bogavante +20€

ROBATA

LUBINA
Zanahoria | Tom Kah Gai | Curry
Upgrade: Medio Bogavante +24€ /
Langosta (700g) +60€ p.p. (2)
O

SOLOMILLO
Perigueux | Apionabo Trufado |
Shiitake
Upgrade: Wagyu Mudejar +59€ /
Wagyu Miyazaki A5 +69€

POSTRES

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

TIRAMISÚ YARA
Té Matcha | Yuzu | Manzana Fuji

COOKIE
Caramelo | 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 €

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 €

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 Hamachi con Shiso Verde, Aguacate y Yuzu Kosho*	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 €
Carpaccio de Gamba Roja con Ponzu de Yuzu y Trufa y Cítricos	32 €
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 €

A LA CARTA

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 €

ROBATA GRILL

PESCADO Y MARISCO

Lubina con Curry Thai de Zanahorias y Salsa Tom Kha Gai	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 Apionabo Trufado	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 €
Cogollo a la Brasa con Pimientos Asados	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 €

Apfelstrudel de Manzana con Helado de Vainilla

17 €

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 €
