

*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
KONTIN

PRESTIGE MENÜ

APERITIFS

Champagner

MIYAZAKI-WAGYU-TATAR MIT KAVIAR

Nori | Trüffel

KNUSPRIGE GARNELE

Yuzu | Thai-Basilikum

SAKE SOUR

Apfel | Limette

SUSHI

HUMMER-TEMPURA-ROLL

Avocado | Mentaiko-Sauce | Passionsfrucht

SASHIMI-AUSWAHL

Frischer Wasabi

VORSPEISEN

LACHS-TATAKI

Mango | Ají Amarillo | Koriander

CARPACCIO VON DER ROTEN GARNELE MIT OSCIETRA-KAVIAR

Avocado | Yuzu-Trüffel-Ponzu | Eingelegtes Gemüse

ROBATA

WAGYU MUDEJAR

Perigueux-Sauce | Süßkartoffel | Shiitake

KARTOFFELN

Trüffel | Schnittlauch

JUNGER ROMANA-SALAT

Geröstete Paprika | Yuzu-Kosho

DESSERTS

Add: Trüffel-Käseplatte

mit Früchtebrot +16 €

YARA TIRAMISU

Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apple

COOKIE

Karamell | Schokolade

225€

(*) Unser Degustationsmenü-Erlebnis dauert etwa zwei Stunden; für das beste Erlebnis werden unsere PRESTIGE-MENÜ bis 21:30 Uhr serviert.

CHEF MENÜ

APERITIFS

MIYAZAKI-WAGYU-TATAR MIT KAVIAR
Nori | Trüffel

KNUSPRIGE GARNELE
Yuzu | Thai-Basilikum

SAKE SOUR
Apfel | Limette

SUSHI

SUSHI-AUSWAHL

SASHIMI-AUSWAHL
Add: Frischer Wasabi +16 €

VORSPEISEN

LACHS-TATAKI
Mango | Ají Amarillo | Koriander

CARPACCIO VON DER ROTEN GARNELE
Avocado | Yuzu-Trüffel-Ponzu |
Eingelegtes Gemüse
Upgrade: 5 g Oscietra-Kaviar +14 €
Upgrade: Hummer-Tempura +20 €

ROBATA

WOLFSBARSCH
Karotte | Tom Kha Gai | Curry
Upgrade: Halber Hummer +24 € /
Languste (700 g) +60 € p.P. (für 2 Per-
sonen)
ODER

RINDERFILET
Perigueux-Sauce | Getrüffelter
Knollensellerie | Shiitake
Upgrade: Wagyu Mudejar +59 € / Mi-
yazaki Wagyu A5 +69 €

DESSERTS

Add: Trüffel-Käseplatte
mit Früchtebrot +16 €

YARA TIRAMISU
Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apple

COOKIE
Karamell | Schokolade

130€

YARA MENÜ

APERITIFS

KNUSPRIGE GARNELE
Yuzu | Thai-Basilikum

SAKE SOUR
Apfel | Limette

SUSHI

SUSHI-AUSWAHL
Add: Frischer Wasabi +16 €

VORSPEISEN

LACHS-TATAKI
Mango | Ají Amarillo | Koriander

CARPACCIO VON DER
ROTEN GARNELE
Avocado | Yuzu-Trüffel-Ponzu |
Eingelegtes Gemüse
Upgrade: 5 g Oscietra-Kaviar +14 €
Upgrade: Hummer-Tempura +20 €

ROBATA

WOLFSBARSCH
Karotte | Tom Kha Gai | Curry
Upgrade: Halber Hummer +24 € /
Languste (700 g) +60 € p. P. (für 2
Personen)

ODER
RINDERFILET
Perigueux-Sauce | Getrüffelter
Knollensellerie | Shiitake
Upgrade: Wagyu Mudejar +59 € /
Miyazaki Wagyu A5 +69 €

DESSERTS

Add: Trüffel-Käseplatte
mit Früchtebrot +16 €

YARA TIRAMISU
Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apple

COOKIE
Karamell | Schokolade

100€

(*) Unser Degustationsmenü-Erlebnis dauert etwa zwei Stunden; für das beste Erlebnis werden unsere CHEF- und YARA-MENÜS bis 21:30 Uhr serviert.

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 €

THE INDULGENCE EDIT

KAVIAR AUSWAHL

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

SUSHI - NIGIRI - SASHIMI

Schneekrabben California-roll, Gurke und Avocado*	19 €
Picante Thunfischrolle mit Chili-Mayonnaise, Avocado und Yuzu Tobiko*	22 €
Hamachi Roll mit Grünem Shiso, Avocado & Yuzu Kosho*	22 €
Lachs-Roll mit Grünem Apfel & 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 €
Carpaccio von Roten Garnelen mit Yuzu-Ponzu, Trüffel & Zitrusfrüchten	32 €
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 €

À LA CARTE

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 €

ROBATA GRILL

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Wolfsbarsch mit Thai-Karotten-Curry & Tom Kha Gai Sauce	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 €
Simmental Rinderfilet mit Périgueux-Sauce, Shiitake & Getrüffeltem Selleriepüree	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 €
Gegrillter Baby-Romanasalat mit Gerösteten Paprika	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 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis

17 €

Schokoladen Coulant mit
Miso und Kaffeeeis

17 €

Haselnuss Praliné mit Karamell und Vanilleeis

17 €

Trüffel Käse mit Chutney
und Getrocknetem Nussbrot

22 €

Yara Tiramisù mit Matcha-Tee, Fuji-Apfel
und Yuzu-Macaron

17 €

Auswahl an Mochis

14 €
