

\*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

# *A Taste of Yara*

Drei Menüs. Drei Erlebnisse.

Von Sushi und Sashimi bis zur Robata vereinen  
unsere Degustationsmenüs einige der  
markantesten Gerichte des YARA.

Wählen Sie Ihr Erlebnis oder entdecken Sie unsere  
À-la-carte-Karte.



#### APERITIFS

Miyazaki-Wagyu-Tatar mit Kaviar  
Knusprige Garnele  
Sake Sour

#### SUSHI

Sushi-Auswahl  
Sashimi-Auswahl

#### VORSPEISEN

LACHS-TATAKI  
Mango | Ají Amarillo | Koriander

SIMMENTAL STEAK TATAR  
Wagyu | Brioche

#### ROBATA

WOLFSBARSCH  
Karotte | Tom Kha Gai | Curry

#### ODER

#### RINDERFILET

Perigueux-Sauce | Getröffelter Knollensellerie | Shiitake

#### KARTOFFELN

Trüffel | Schnittlauch

#### JUNGER ROMANA-SALAT

Geröstete Paprika | Yuzu-Kosho

#### DESSERTS

#### YARA TIRAMISU

Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apfel

#### COOKIE

Karamell | Schokolade

**130€**

#### UPGRADES

*Frischer Wasabi €16*  
*Hummer-Tempura €20*  
*Halber Hummer €24*  
*Wagyu Mudejar €59 / Miyazaki Wagyu A5 €69*

(\*) Unser Degustationsmenü-Erlebnis dauert etwa zwei Stunden; für das beste Erlebnis wird unser CHEF-MENÜ bis 22:00 Uhr serviert.



#### 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

SIMMENTAL STEAK TATAR

Wagyu | Brioche

#### ROBATA

WAGYU MUDEJAR

Perigueux-Sauce | Süßkartoffel | Shiitake

KARTOFFELN

Trüffel | Schnittlauch

JUNGER ROMANA-SALAT

Geröstete Paprika | Yuzu-Kosho

#### DESSERTS

YARA TIRAMISU

Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apfel

COOKIE

Karamell | Schokolade

**225€**

(\*) Unser Degustationsmenü-Erlebnis dauert etwa zwei Stunden; für das beste Erlebnis wird unser PRESTIGE-MENÜ bis 22:00 Uhr serviert.

# YARA

## APERITIFS

Knusprige Garnele  
Sake Sour

## SUSHI

Sushi-Auswahl

## VORSPEISEN

LACHS-TATAKI  
Mango | Ají Amarillo | Koriander  
SIMMENTAL STEAK TATAR  
Wagyu | Brioche

## ROBATA

WOLFSBARSCH  
Karotte | Tom Kha Gai | Curry

## ODER

## RINDERFILET

Perigueux-Sauce | Getrübelter Knollensellerie | Shiitake

## DESSERTS

YARA TIRAMISU  
Matcha-Tee | Yuzu | Fuji-Apfel

## COOKIE

Karamell | Schokolade

**100€**

## UPGRADES

*Frischer Wasabi €16*  
*Hummer-Tempura €20*  
*Halber Hummer €24*  
*Wagyu Mudejar €59 / Miyazaki Wagyu A5 €69*

(\*) Unser Degustationsmenü-Erlebnis dauert etwa zwei Stunden; für das beste Erlebnis wird unser YARA-MENÜ bis 22:00 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 & Getrüffelem 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 €

---