

YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

MENU



YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

TAPAS

GAMBAS AL AJILLO

Langostinos salteados con ajo, guindilla y brandy, servidos con perejil fresco.

10

CALAMARES A LA ROMANA

Servidos con alioli negro.

13

ENSALADA DE PULPO

Pulpo y patatas aliñados con una vinagreta cítrica.

15

CARRILLERAS DE TERNERA CONFITADA

Cocinadas a baja temperatura con mantequilla, aromatizada con azafrano, servida con cremoso puré de patatas.

19

MEJILLONES A LA MARINERA

Salteado de mejillones en una salsa de tomate, un toque de picante, servida con perejil, limón y pan crujiente.

15

QUESO DE CABRA SEMICURADO

Queso de cabra semicurado, servido con nueces y miel de palma.

11

COLIFLOR EN TEMPURA

Los floretes de coliflor en nuestra tempura especial con anchoa.

11

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Langostinos en nuestra tempura especial con anchoa.

15

PATATAS YUMMY

Cubitos de patatas horneados con queso de trufa fundido.

11

PAPAS ARRUGADAS

Servidas con mojo y alioli caseros.

5

FOCACCIA DE ROMERO Y AJO

7

TABLA TAPAS YUMMY

Tabla de embutidos y quesos, con frutos secos, fruta fresca de la temporada, miel, confituras, acompañada por pan italiano. Perfecto para compartir.

21

PAN ITALIANO

Cesta de pan focaccia casero.

3

CROQUETAS

RABO DE TORO

5 / 10

BACALAO

5 / 10

PULPO

5 / 10

GAMBON SALVAJE

5 / 10

BOLETUS

5 / 10

Tres o seis unidades, servidas con alioli.

CLASICAS

MARGHERITA

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca.

8

NAPOLI

Tomate, mozzarella fior di latte, anchoa, alcaparras, orégano.

9

DIAVOLA

Tomate, mozzarella fior di latte, salami picante, guindilla, orégano.

9

PARMIGGIANA

Tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, grana padano, albahaca.

10

SALSSICCIA

Tomate, mozzarella fior di latte, salchicha fresca, rúcula.

11,5

PIZZA BLANCAS

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, scamorza ahumada, albahaca.

11

PROSCIUTTO E PORCINI

Mozzarella fior di latte, jamón cocido, boletus, rúcula.

13

TONNO

Mozzarella fior di latte, atún, cebolla, oregano.

9

SALMONE

Mozzarella fior di latte, salmón ahumado, nata, eneldo.

13

BURRATINA

Mozzarella fior di latte, jamón serrano, burrata, pimienta negra, albahaca.

15

MONTE

Tomate, speck, mozzarella fior di latte, radicchio, scamorza ahumada.

15

ESPECIALES

TERRAMARE

Tomate, mozzarella fior di latte, langostinos, brócoli, nata, guindilla, ajo.

15

VULCANO

Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salami picante, rúcula, chile fresco.

15

TARTUFO

Mozzarella fior di latte, salsa de trufa, salchicha, patatas.

15

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC

YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

PASTA & GNOCCHI	PENNE POMODORO E BASILICO Pasta en salsa de tomate con albahaca.	10	ENSALADAS	ENSALADA CAESAR Ensalada Caesar, a base de kale, con pollo crujiente, láminas de parmesano y picatostes.	14
	PACCHERI AL POLIPO Pasta con una rica salsa de tomate con pulpo.	20		ENSALADA QUESO DE CABRA Mixto de hojas verdes, queso de cabra fresco, frutos secos crujientes, aliñados con una vinagreta de fresa.	12
	TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE Pasta fresca con una mezcla de mariscos- langostinos, almejas, mejillones y calamares, con tomates cherry frescos.	17		GREEN GODDESS Ensalada verde, a base de col, aliñada con una salsa pesto de espinacas, aguacate, almendras y ajo.	9
	LINGUINE VONGOLE Y BOTTARGA Pasta con almejas acompañada por una delicia típica de Cerdeña, bottarga- huevas de mújol saladas.	22		CAPRESE Tomate fresco, mozzarella de búfala, albahaca y aceite de oliva virgen extra.	12
	PAPPARDELLE AL SALMONE Pasta fresca con salmón ahumado, langostinos, nata y un toque de tomate.	17			
	PAPPARDELLE PASTICCIATE Pasta fresca con ragú de ternera cocinado al fuego lento, salsa de tomate y bechamela.	15	SEGUNDOS	JARRETE DE CORDERO Jarrete de cordero, cocinado a baja temperatura con miel y romero, acompañado de puré de patatas con un toque de rábano.	35
	SPAGHETTI PRIMAVERA Ajo, aceite de oliva, pimienta picante, tomate cherry y albahaca.	10		TAGLIATA DE BRANZINO Carpaccio de lubina, horneado con tomillo y aceite de oliva.	20
	TAGLIATELLE CANONICA Pasta fresca con salchicha fresca, tomate fresco, radicchio, ajo.	13		POLLO TERIYAKI Pechuga de pollo marinada en salsa teriyaki, acompañada de verduras salteadas en estilo asiático.	18
	CANNELLONI SALMONE Pasta al horno, rellena de salmón, calabacín, bechamela y eneldo, decorada con huevas de lumpo.	15		CIGALAS CON BRÓCOLI Cigalas salteadas con brócoli, ajo y un toque de picante.	25
	LASAGNA BOLOGNESE Lasaña con ragú de ternera, bechamela y grana padano.	14		COTOLETTA ALLA MILANESE Chuleta de ternera lechal de 300 gramos, empanada y frita, servida con rúcula, tomate fresco y grana padano.	30
PAELLA	GNOCCHI SORRENTINA Nuestros gnocchi caseros en salsa de tomate con mozzarella de buffala y albahaca.	13	POSTRES	BROWNIE con helado de pistacho.	7
	GNOCCHI YUMMY Nuestros gnocchi caseros con lubina, en una cremosa salsa con tomate fresco y mantequilla.	16		AFFOGATO DI CAFE una bola de helado de vainilla, licor Frangelico y espresso.	7
	MARISCOS Langostinos, mejillones, almejas, calamares, verduras y pimentón DOP.	18		PANNA COTTA con salsa de fresa o miel de palma.	7
	MIXTA Mariscos, pollo, verduras, pimentón DOP.	16		BABA al ron con nata y escamas de chocolate	7
	VEGETARIANA Verduras, pimentón DOP.	14			
Precio por persona, mínimo dos personas.					

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IGIC

YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

siguenos:

 [yummy_restaurant_tenerife](#)

En cumplimiento del Reglamento (UE) No.1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

MENU



YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

TAPAS	GARLIC PRAWNS Prawns sautéed with garlic, chilli and brandy, topped with fresh parsley.	10	CROQUETTES	OXTAIL	5 / 10
	FRIED CALAMARI RINGS Served with black alioli sauce.	13		COD	5 / 10
	OCTOPUS SALAD Octopus and potato salad, tossed in citrus vinaigrette.	15		OCTOPUS	5 / 10
				KING PRAWN	5 / 10
				WILD MUSHROOMS	5 / 10
	BEEF CHEEKS CONFIT Beef cheeks slowly cooked with butter and saffron, served on creamy potato puree.	19		Three or six croquettes served with alioli.	
	MUSSELS MARINARA Mussels sautéed in tomato sauce, touch of spicy, served with fresh parsley, lemon and toasted bread.	15	CLASSIC	MARGHERITA Tomato, fior di latte mozzarella, basil.	8
	SEMI-CURED GOAT CHEESE Semi-cured goat cheese, served with nuts and palm tree honey.	11		NAPOLI Tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oregano.	9
	TEMPURA CAULIFLOWER Cauliflower florets covered in our special anchovy tempura.	11		DIAVOLA Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, chilli.	9
	TEMPURA PRAWNS Prawns covered in our special anchovy tempura.	15		PARMIGGIANA Tomato, fior di latte mozzarella, eggplant, grana padano, basil.	10
POTATOES YUMMY Parmentier baked potatoes topped with truffle cheese.	11	SALSSICCIA Tomato, fior di latte mozzarella, fresh sausage, rocket.		11,5	
PAPAS ARRUGADAS Traditional boiled canarias potato dish served with home made mojo and aioli sauces.	5	PIZZA	QUATTRO FORMAGGI Fior di latte mozzarella, gorgonzola, grana padano, smoked scamorza, basil.	11	
ROSEMARY AND GARLIC FOCACCIA	7		PROSCIUTTO E PORCINI Fior di latte mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms, rocket.	13	
YUMMY TAPAS BOARD Mixed of cold cuts and cheeses, nuts, dried and fresh fruits, honey, marmelade, served with italian bread. Perfect for sharing.	21		TONNO Fior di latte mozzarella, tuna, onion.	9	
ITALIAN BREAD Basket of homemade focaccia bread.	3		SALMONE Fior di latte mozzarella, smoked salmon, cream, dill.	13	
			BURRATINA Fior di latte mozzarella, serrano ham, burrata.	15	
		SPECIAL	MONTE Tomato, speck, fior di latte mozzarella, smoked scamorza, radicchio.	15	
			TERRAMARE Tomato, fior di latte mozzarella, prawns, broccoli, cream, chilli, garlic.	15	
			VULCANO Tomato, fior di latte mozzarella, gorgonzola, spicy salami, rocket, fresh chilli.	15	
			TARTUFO Fior di latte mozzarella, truffle sauce, sausage, potatoes.	15	

YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

PASTA & GNOCCHI

PENNE POMODORO E BASILICO	10
Penne pasta with tomato sauce and basil.	
PACCHERI AL POLIPO	20
Pacheri pasta with octopus and tomato sauce.	
TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE	17
Fresh tagliatelle pasta with mixed seafood- prawns, clams, mussels, calamari and fresh cherry tomatoes.	
LINGUINE VONGOLE Y BOTTARGA	22
Linguine pasta with clams and bottarga- a sardinian delicacy of salted, cured grey mullet roe pouch.	
PAPPARDELLE AL SALMONE	17
Fresh pappardelle pasta with smoked salmon, prawns, cream and a touch of tomato.	
PAPPARDELLE PASTICCIATE	15
Fresh pappardelle pasta with slowly cooked beef ragú, tomato sauce and béchamel.	
SPAGHETTI PRIMAVERA	10
Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chilli, cherry tomatoes and basil.	
TAGLIATELLE CANONICA	13
Fresh tagliatelle pasta with sausage, fresh tomato, radicchio and garlic.	
CANNELLONI SALMONE	15
Oven baked cannelloni pasta, filled with salmon, courgette, dill and béchamel sauce, topped with caviar.	
LASAGNA BOLOGNESE	14
Lasagna with slowly cooked beef ragú, béchamel sauce and grana padano.	
GNOCCHI SORRENTINA	13
Our homemade gnocchi served in tomato sauce with buffalo mozzarella and basil.	
GNOCCHI YUMMY	16
Our homemade gnocchi with seabass, in creamy tomato and butter sauce.	

PAELLA

SEAFOOD	18
Prawns, mussels, clams, calamari, vegetables and paprika DOP.	
MIX	16
Mixed seafood, chicken, vegetables, paprika DOP.	
VEGETARIAN	14
Vegetables, paprika DOP.	

Price per person, min. two people.

SALADS

CAESAR SALAD	14
Caesar salad, made on kale base, served with crispy chicken, topped with shaved parmesan and croutons.	
GOAT CHEESE SALAD	12
Mixed greens, soft goat cheese and nuts tossed in strawberry vinaigrette.	
GREEN GODDESS	9
Green salad, base on cabbage, served in rich spinach, avocado, almonds and garlic pesto dressing.	
CAPRESE	12
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil.	

MAINS

LAMB SHANK	35
Lamb shank slowly cooked with honey and rosemary, served on potato puree with a touch of horseradish.	
TAGLIATA DE BRANZINO	20
Seabass carpaccio, baked with thyme and olive oil.	
TERIYAKI CHICKEN	18
Chicken breast marinated in teriyaki sauce, served with stir fried asian style vegetables.	
NORWAY LOBSTER WITH BROCCOLI	25
Norway lobsters sautéed with broccoli, garlic and hint of spicy.	
COTOLETTA ALLA MILANESE	30
Breaded and fried 300 grams veal chop, topped with rocket, fresh tomato and grana padano.	

DESSERTS

BROWNIE	7
with pistachio icecream.	
AFFOGATO AL CAFE	7
scoop of vanilla icecream, shot of Frangelico liquor and espresso.	
PANNA COTTA	7
with strawberry sauce or palm honey.	
BABA	7
rum syrup soaked cake served with cream and shaved chocolate.	

ALL PRICES INCLUDE IGIC LOCAL TAX.

YUMMY

CONTEMPORARY KITCHEN

follow us:

@yummy_restaurant_tenerife

In compliance with Regulation (EU) No.1169/2011 on food information provided to consumers, this establishment has available for consultation information regarding the presence of allergens in our products.

Please contact our staff for more information.

