

Vinos

Blancos

UTIEL REQUENA	
Fuente seca	11,50
Vegalfaro chardonnay	13,00
Pasion de bobal moscatel	13,50
RUEDA	
Dominio de nogara	14,00
GALICIA	
Alabariño Alectum	14,00

Rosado

UTIEL REQUENA	
Vegalfaro	12,50

Lambrusco Violeta di Giorgi

Rosado	11,00
Tinto	11,00

Sidra Val de Rance	
Bretaña, Francia Brut 700ml.	11,00

Tintos

D.O. UTIEL-REQUENA	
Vegalfaro joven	11,50
Vegalfaro crianza	13,50
Vegalfaro crianza 0,5 l.	10,00
Pasión de Bobal	14,00
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Valtravieso roble	14,00
D.O. RIOJA	
Solaguen Crianza	15,00

VINO COPAS TINTO	
Vegalfaro, Utiel Requena joven	2,70

BLANCO	
Fuente Seca	2,70

ROSADO	
Vegalfaro	2,70

Bebidas

Refrescos 330 ml.	2,20
Agua sin gas 1/2 L.	1,80
Agua con gas 1/2 L.	2,20

Cervezas

Carlsberg (caña)	1,80
Carlsberg (doble)	2,30
Jarra (1 litro)	7,50
Carlsberg (1/3 L.)	2,30
Mahou (1/3 L.)	2,20
Laikers sin alcohol	2,20
Coronita	2,50
Stella Artois	2,50

Licores

Cubatas	5,50
Cubatas con añejos	8,00
Martini	3,50
Chupitos	1,50
Vaqueritos	2,00

Cafés e infusiones

Café solo	1,20
Cortado	1,50
Carajillo	2,20
Café con leche	2,00
Infusiones varias	1,50
Infusiones especiales	2,00

Menú 1

Entrantes:

A compartir entre 2 personas, a ELEGIR entre:
Pastelitos variados o Queso de cabra o Berenjenas
en Escabeche suave, o Scamorza o Patatas asadas
o Hummus, Ensalada Uma o Ensalada Cesar

Segundos:

1 Crepe o Piadina por persona
de la carta a elegir

Postres: 1 de la carta para compartir entre dos
personas

14€ por persona (Mínimo 2 personas)

No incluyen bebida

Menú 2

Primeros a compartir:

Ensalada Uma
Scamorza completa
Degustación de pastelitos

Segundos:

Degustación de crepes salados
Degustación de pastas caseras

Postres:

Degustación de postres caseros y crepes dulces
17 € por persona (Mínimo 6 personas)

Menu infantil

A elegir entre:

- Macarrones bolognesa
- Crepe de mozzarella y jamón york
- Nuggets de pollo casero

Postre:

Crepe dulce o helado

8€ (No incluye bebida)

uma
crepes & pastas

Horario:
Todos los días de 20,30 a 24,00 hs.
Reservas: 96 369 25 06
www.umarestaurante.es

restaurante creperia uma 

uma
crepes & pastas

www.umarestaurante.es

 restaurante
creperia uma



Postres

Crepes:

Solo con azúcar y limón	4,50
Con confitura de frutas del bosque y nata o helado mango	5,00
Chocolate	4,50
Chocolate nata y almendras o helado mango	5,00
Dulce de leche	5,00
Dulce de leche y helado de vainilla o plátanos	5,50
Manzanas flambeadas al rum y canela	5,00
Manzanas flambeadas al rum y canela con helado de vainilla	5,50
Suzette: flambeado con cointreau, naranja y nata montada	5,50
De nutella	4,50
De nutella con nueces o plátano	5,00
De nutella con nueces o plátano y nata	5,50


Otros postres:

n Crema de mascarpone con frutos rojos	5,00
Tarta de queso casera con confitura de estación	5,00
Brownie con helado de vainilla, chocolate caliente y crocanti de almendras	5,00
n Cake de tres chocolates	5,00
Copa Mascarpone: mascarpone, merengue, dulce de leche y choco fundido	5,00
Postre Uma (Degustación variada)	p/4p.: 14,00

Todos nuestros postres son caseros

Precios I.V.A. incluido



restaurante creperia uma 

uma
crepes & pastas

www.umarestaurante.es

 restaurante
creperia uma



Entrantes

Pastelito de champiñón y parmesano	2,20
Pastelito de cebolla, mozzarella y pimientos	2,20
Pastelito de mozzarella, tomate y albahaca	2,20
n Empanada criolla argentina	2,20
Cuarteto de pastelitos y empanada criolla	8,40
Queso de cabra fundido con confitura de tomate y pimienta	6,50
Berenjenas en escabeche suave, tomate seco, crema de queso de cabra y rúcula	6,50
Patatas asadas en salsa de setas y trufa	7,50
n Cazuela de patatas con jamón y huevos	7,50
Hummus (puré de garbanzos) con pollo y especias	7,00
n Vitel tonn� (ternera muy fina con una salsa de atún y vino blanco)	8,00
Foie a la plancha con manzana y confitura de violetas	9,00
Scamorza: queso ahumado fundido con especias	7,00
Scamorza con funghi o jamón serrano o cebolla caramelizada	7,50
n Antipasto Uma: Jamón serrano, queso de cabra y confitura, mousse de foie y frutos secos, vitel tonn� y cebollitas al aceto balsámico.	9,00
n Antipasto Beni: Berenjena en escabeche, hummus, cous cous, mozzarella de b�fala y cebollitas al aceto balsámico.	9,00

Ensaladas

Uma:	Mix de hojas, tomate cherry, almendras, higos, tostas con queso de cabra y miel y vinagreta de albahaca	8,50
La belle:	Mix de hojas, gorgonzola, tomates secos, endivias salmón ahumado, frutos secos y vinagreta	8,50
n Caprese:	Tomate, mozzarella de b�fala y albahaca	8,50
César:	Lechuga romana, pollo grillado, croutons, queso parmesano y salsa del césar	8,50
Ni�oise:	Mix de lechugas, tomate, olivas de Kalamata, atún, patata, cebolla morada, huevo, b�fala y vinagreta de albahaca	8,50
Couscous:	Cous cous con frutos secos sobre colchón de hojas verdes y vinagreta a la miel	8,50
Fresca:	Aguacate, fresas, parmesano sobre base de mezclum, aceite de pistachos, brotes de alfalfa y aliño balsámico	8,50

Pastas

Seca:

Penne rigate al huevo (Macarrones)	8,50
Spaguetti	8,50
Fetuccini (Tallarines)	8,50

Fresca y Casera:

�noquis de patata y espinaca	10,00
Fiocchi (Saquitos rellenos de pera y quesos)	10,00
Tortelli de zucca (Calabaza)	10,00
Ravioli de ricotta y espinaca	10,00
n Cuore relleno de mozzarella, tomate y albahaca	11,00
n Giganti de ricotta y espárragos	11,00

Salsas:

Bolognesa: La clásica con tomate, vino blanco y carne de ternera picada
Caruso: Salsa de funghi porcini, vino blanco y nata
Uma: Tomate concasse, albahaca, pimienta negra y nata
Uma con ternera
4 Quesos: Salsa con un mix de quesos franceses
Caprese: Aceite, scamorza, tomate, j. serrano, albahaca, olivas y queso parmesano
Tartufo: Puerro, champi�n, nata y crema de trufa
Vongole: Almejas, ajo, perejil, tomate y vino blanco. (solo con pastas secas. 1,50� más)

n Carnes

Escondido de ternera con patatas rejilla (Ternera tierna y jugosa)	12,00
Secreto de cerdo ibérico al limón con patatas rejilla	12,00
al verdeo con patatas rejilla	12,00
al gorgonzola con patatas rejilla	12,00

n novedad



Crepes

1- Clásico: Queso emmental y jamón york	7,00
2- Serrano: Mozzarella, patata, jamón serrano, cebolla caramelizada y huevo	8,50
3- Paik�a: Emmental, bacon, tomates secos y cebolla caramelizada	8,50
4- Catalina: Queso de cabra, mozzarella, tomates secos y espinacas	8,50
5- Moroco: Mozzarella, pollo, verduras salteadas y salsa de sésamo	8,50
6- Uma: Salmón ahumado, espinacas, queso brie y almendras tostadas	8,50
7- Poulet: Mozzarella, popieta de pollo rellena de queso de cabra y pistachos, cebolla caramelizada y reducción de P.X.	8,50
8- Meson: Ternera, rúcula, champi�n a la crema y cebolla caramelizada	8,50
9- Vegetal: Espinacas, emmental, verduras asadas y salsa de s�samo	8,00
10- Tecate: Ternera, verduras salteadas, patatas y salsa picante	8,50
11- Del chef: Queso brie, mousse de foie gras, patatas, confitura de arándanos y cebollino	8,50
12- Crepe del mes: Todos los meses un crepe diferente	8,50
13- Mallorquí: Mozzarella, sobrasada, huevo, cebolla, miel y reducción de vino tinto	8,50
14- Kuza: Mozzarella, gorgonzola, calabacín, maíz, tomate seco y virutas de bacon	8,50
Ingredientes extras	1,00

n Piadinas

1- Romagna: Mozzarella, tomate fresco, jamón serrano y rúcula	8,50
2- Paik�a: Queso brie, bacon, tomates secos, queso gorgonzola	8,50
3- Mateo: Mozzarella, jamón serrano, revuelto de champi�nes, puerros y trufa.	8,50
4- Uma: Scamorza, calabacín, espinaca, champis y albahaca	8,50