The image features several stylized leaf outlines in a light green color against a black background. The leaves are arranged around the central text, with some overlapping. The outlines are composed of fine, parallel lines that create a sense of texture and depth. The central text is in a bold, white, serif font.

**YU
BÁ**

EXPERIENCE



BAGAJE

Definición según la RAE:

1. m. Equipaje o conjunto de cosas que una persona lleva consigo cuando viaja o se traslada de un lugar a otro.

Hay una frase de Anne Carson que define mejor para mí el significado de Bagaje y dice;

"La única regla del viaje es: no vuelvas como te fuiste. Vuelve diferente."

Porque cuando viajo siempre acabo volviendo con más de lo que me llevo y eso que traigo se adhiere a mí, a mi cocina y forma parte de mí día a día.

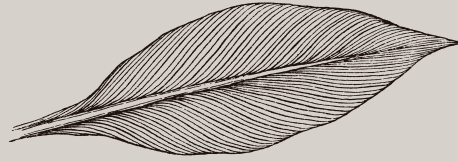
Este menú es fruto de la simbiosis de lo nuestro con ese bagaje, a veces es una especia, un matiz, un ligero recuerdo a; otras es una técnica que cambia su apariencia, pero sin perder su esencia.

Bagaje y esencia: dos palabras que definen a la perfección mi cocina y por ende la cocina de Yuba experience.

Gracias por acompañarme en este viaje, la única regla ya sabes cuál es.

"Vuelve diferente"

Mario Rosado



Bollo de salchichón y queso de la Sierra

Pipeo "Majao" · Batbout · Za'atar

Albóndiga de boquerón en sobrehúsa de moscatel
y vainilla



Ajoblanco de almendra marcona · Caqui agridulce · Morrillo de
atún rojo · Arrope PX

Dim sum de araña · Viña AB · Paleta ibérica de bellota Dehesa
de los Monteros

Bacalao · Guiso de trigo · Hinojo salvaje

Molleja de chivo lechal · Jugo al regaliz · Caviar Oscietra
Secreto ibérico de bellota · Acelgas · Vinagreta de almendras
dulces

Vaca madurada · Remolacha asada · Tuétano



Borracho de panela · Cidra · Yogur · Anís

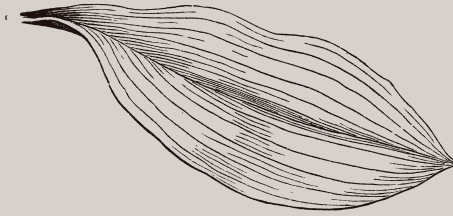
Miel de Retama · Requesón de cabra · Praliné
de nueces pecanas

Chocolates Bean to bar desde Benajafe



Menú Bagaje · 80€/persona. IVA incluido.
El menú puede sufrir modificaciones en
función del mercado y por la inquietud e
inspiración del chef. Bebidas no incl. Para
un mínimo de 8 comensales y un máximo de 10
(Excepto "Petit Comité").





MARIDAJE

ARMONÍA

Javier Sanz
D.O RUEDA
Sauvignon blanco

La mar, Terras gauda
D.O RÍAS BAIXAS
Albariño

La Depa Rosé
D.O SIERRA DE MÁLAGA
Garnacha

El arquitecto
D.O SIERRA DE MÁLAGA
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Sirah

Piamater
D.O SIERRA DE MÁLAGA
Moscatel de Alejandría

45€/persona
IVA incluido.



ARMONÍA PREMIUM

Juve & Camps Milesimé
D.O CAVA
Chardonnay

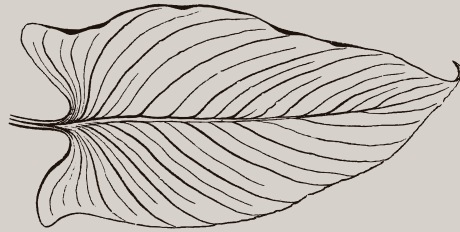
Piamater
D.O SIERRA DE MÁLAGA
Moscatel de Alejandría

Pezas da Portela
D.O VALDEORRAS
Godello

Celsus
D.O TORO
Tinta de toro

Roda I
D.O.C. a Rioja
Tempranillo y Graciano

65€/persona
IVA incluido.



HEDONISMO

Veuve Clicquot
A.O.C CHAMPAGNE
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Belondrade y Lurton
D.O RUEDA
Verdejo

Pezas da Portela
D.O VALDEORRAS
Godello

Celsus
D.O TORO
Tinta de toro

Vega Sicilia, Valbuena 5º año
D.O RIBERA DEL DUERO
Tempranillo y Merlot

100€/persona
IVA incluido.



YU BÁ

EXPERIENCE

Calle San Juan, 11 · 29005 · Málaga

Síguenos en:

