vinetur

Espacio UMA convierte el maridaje en el centro de sus menús festivos

El restaurante barcelonés prepara tres propuestas propias con alternativa sin alcohol

martes 24 de noviembre de 2026



Espacio UMA, el restaurante de Iker Erauzkin y Anna Yébenes situado en la calle Mallorca de Barcelona, ha diseñado su oferta de fiestas con el maridaje como eje de la propuesta. El establecimiento, ubicado en el Eixample y a pocos pasos de La Pedrera, servirá tres menús para la noche del próximo 24 de diciembre, el próximo 25 de diciembre, el próximo 26 de diciembre y el próximo 31 de diciembre, y en todos los casos habrá también una alternativa sin alcohol.

La casa sitúa la bebida en un plano central y no solo en la sala. En el menú de Navidad, el foie mi-cuit llegará con Pedro Ximénez y gel de amontillado. En la cena de Nochevieja, el cangrejo real y el caviar se servirán con un beurre blanc de sake. Desde

el restaurante señalan que cada uno de los tres menús festivos contará con su propio maridaje, elaborado a partir de una bodega de más de 150 referencias nacionales e internacionales.

La propuesta de Navidad se ofrecerá en la cena del próximo 24 de diciembre, a las 20:30, y en los dos servicios del próximo 25 de diciembre, a las 13:30 y a las 20:30. El precio será de 186 euros por persona, IVA incluido, y alcanzará los 300 euros con maridaje. La diferencia entre ambas opciones será de 114 euros por comensal.

Para Sant Esteve, el próximo 26 de diciembre, UMA ha fijado un menú de 125 euros por persona, también con IVA incluido, que pasará a 240 euros con maridaje. Se servirá a las 13:30 y a las 20:30. El restaurante ha precisado que uno de los platos será un canelón tradicional gratinado con bechamel trufada, una de las preparaciones ligadas a esa fecha en Cataluña.

La cena de Nochevieja, prevista para el próximo 31 de diciembre entre las 20:00 y las 23:00, tendrá un precio de 226 euros por persona y de 340 euros con maridaje. En este caso, el suplemento por incorporar la selección de vinos será también de 114 euros. La cocina ha reservado para esa noche el pase de cangrejo real y caviar con beurre blanc de sake, uno de los pocos detalles del menú que se han hecho públicos.

A las tres propuestas se añade un maridaje sin alcohol por 56 euros, formado por cinco bebidas de la casa. Anna Yébenes, sumiller y cofundadora de UMA, firma tanto la selección de vinos como esta opción sin alcohol. El establecimiento indica que esta alternativa debe comunicarse en las notas de la reserva y se abona en el propio restaurante.

El servicio se desarrollará frente a la cocina abierta de Erauzkin, una característica del local desde su traslado a la actual sede. Además, UMA ofrece plazas junto a los fogones, en la Mesa del Chef o en el Pase de Cocina, con un suplemento de 15 euros por persona. Los precios facilitados para los menús festivos incluyen el IVA.

Espacio UMA abrió en noviembre de 2014 en el barrio de Sants y desde finales de 2017 ocupa su dirección actual, en el número 275 de la calle Mallorca. Erauzkin, cocinero autodidacta nacido en Bilbao, se ocupa de la cocina, mientras Yébenes dirige la sala y

la carta de vinos. El restaurante figura en la Guía Michelin España 2026 y cuenta con un Sol Repsol 2026.

Las reservas para los servicios del próximo 24, 25, 26 y 31 de diciembre pueden realizarse a través de la web del restaurante, espaciouma.com, o en el teléfono 656 99 09 30.