DOMINGO FABULOSO!

CHAMPAGNE BRUNCH
EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

THB 3,555++ PER PERSON
11.30 - 14.30 hrs

Unlimited top-ups of Magnum G.H. Mumm Cordon Rouge Champagne, premium imported delicacies (such as our 4 types of oyster, Maine lobster and 36-month dry-cured Joselito Ibérico ham) plus sweeping views of the city from 54 floors up... Can you think of a better place to start your month than at UNO MAS's "**Domingo Fabuloso**" brunch?

Our bottomless bubbly brunch is held on the first Sunday of the month, every month, and runs from 11.30 - 14.30 hrs (that's three whole hours to spoil yourself). Priced at **THB 3,555++** per person, this includes all premium beverages, tapas and signature dishes.

โดมิงโก้ ฟาบูโลโซ!

พรีเมียมแชมเปญบรันช์สไตล์สเปน
ทุกวันอาทิตย์แรกของเดือน

ราคา 3,555 บาท ++ ต่อท่าน
เวลา 11.30 น. – 14.30 น.

อิ่มเอมความอร่อยสุดอลังการกับบุฟเฟ่ต์แชมเปญบรันช์ ร่วมลิ้มผลิกลิ้นอาหารสไตล์สเปนเมดิเตอร์เรเนียน ที่รวบรวมความอร่อยมาเสิร์ฟให้คุณถึงที่ทุกวันอาทิตย์แรกของแต่ละเดือน ณ ห้องอาหารสเปน อูโนมาส ชั้น 54 เพลิดเพลินไปกับบรรดาซีฟู้ดสดใหม่คุณภาพเยี่ยมนานาชนิดที่จัดเรียงรายบนน้ำแข็งเป็นการเรียกน้ำย่อย อาทิ ก้ามปูอลาสก้าเนื้อหวาน ล็อบสเตอร์เนื้อแน่น กุ้งลายเสือ หอยนางรมหลากหลายสายพันธุ์ ไข่ปลาคาเวียร์ ทานพร้อมน้ำจิ้มรสแซ่บเพื่อเพิ่มอรรถรส พร้อมแฮมชื่อดังระดับโลก โอเซลิโด้ รวมถึง เมนูทาปาสต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีอาหารสเปนตามสั่งเมนูใหม่ โดยทีมเชฟประจำห้องอาหารได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศสั่งตรงจากสเปน นำมารังสรรค์เป็นเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ตั้งใจปรุงอย่างสุดฝีมือ พร้อมเสิร์ฟร้อนให้ทุกท่านได้ลิ้มรสกันถึงโต๊ะ รวมทั้งเมนูของหวานสะสานดาอีกมากมายที่สายของหวานไม่ควรพลาด

ดื่มไม่อั้นกับแชมเปญ จี เอช มุมม์ กอร์ดอง รูจ หนึ่งในสุดยอดแบรนด์แชมเปญของโลก รวมถึงไวน์รสเลิศจากทั่วโลก และเครื่องดื่ม พรีเมียมอื่นๆ แบบไม่อั้น

G.H.MUMM CHAMPAGNE · Pernod Ricard Thailand · S.PELLEGRINO

Terms and conditions apply. All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th unomasbangkok.com
unomasbangkok unomas_bangkok @ontopoftheworld

UNO MAS
AT CENTRAL CHIDLOM

SPECIAL LUNCH SET
DAILY 11.00 - 15.00 hrs

(Select 1 dish and 1 dessert for only)
THB 350 net

Main Dishes

Ibérico pork burger
Spanish beef burger
Bikini sandwich, Serrano ham and Manchego cheese
Lobster calamari paella

Desserts

Churros and chocolate
Catalan cream

Every set served with Torres premium potato chips and salad

SPECIAL OF THE DAY

LA BRIOCHE
Roast beef, sweet onion, red cabbage,
fried quail egg,
Hollandaise and red wine sauce
THB 200 net per portion

อูโนมาส สาขาเซ็นทรัล ชิดลม
ชั้น G เซ็นทรัลฟู้ดฮอลล์

เซ็ตมื้อกลางวันสไตล์สเปน เสิร์ฟทุกวันตั้งแต่
เวลา 11.00 - 15.00 น.

(เลือกอาหาร 1 จานหลัก และของหวาน 1 จาน)
เพียง 350 บาทสุทธิเท่านั้น

จานหลัก

เบอร์เกอร์หมูไอเบอร์ริโก้
เบอร์เกอร์เนื้อสเปน
บิกินี่แซนวิช
ข้าวผัดสเปนล็อบสเตอร์

ของหวาน

ชูโรสและซอสช็อกโกแลต
คาตาลันครีม

ทุกเซ็ตเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด

เมนูพิเศษประจำวัน

ลา บริยอช
เนื้ออบ เสิร์ฟพร้อมหอมใหญ่
กะหล่ำปลีแดง ไข่นกกระทาทอด
ราดด้วยซอสฮอลแลนด์เดสและซอสไวน์แดง
ราคา 200 บาท ต่อจาน

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th unomasbangkok.com
unomasbangkok unomas_bangkok @ontopoftheworld

Central

UNO MAS
WINE CELLAR · TAPAS & BAR · OPEN AIR DINING DECK

MORE THAN JUST FOOD
LIVE MUSIC AT UNO MAS

UNO MAS delivers an all-round Spanish vibe in the sky with live music from Adolfo González Rodriguez, who has been performing his Latin and Spanish-inspired melodies at some of the top hotel brands for the last few years.

Master of the piano, bass guitar and guitar, Latin music is in Adolfo's blood, having been gifted his first guitar from his mother (who is a Director of Music) at the age of 11 - and he's been playing it ever since! Before coming to Bangkok, he also played professionally in a group called "Trio Sol Y Son", which took him across the Middle East.

Join us here at UNO MAS where Adolfo creates a very unique ambiance as the breeze sweeps through our alfresco Dining Deck (especially great at this time of year with those cooler temperatures).

มากกว่าแค่อาหาร
แต่คือความสุนทรี

อาโดลโฟ กอนซาเลซ ผู้มีความคลั่งไคล้ในเครื่องดนตรี ไม่ว่าจะเป็นเปียโน กีต้าร์เบส และกีต้าร์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดนตรีสไตล์ที่เขาโปรดปรานและชอบเล่นมากที่สุด คือ แนวเพลงสไตล์สเปน ลาติน

อาโดลโฟ้เริ่มเล่นดนตรีครั้งแรกเมื่ออายุ 11 ขวบ ตอนที่แม่ของเขาซึ่งเป็นมิวสิคไดเรคเตอร์ซื้อกีต้าร์ตัวแรกให้กับอาโดลโฟ้

ตั้งแต่นั้นมา อาโดลโฟ้ได้มีโอกาสร่วมงานกับศิลปินและวงดนตรีชื่อดังหลากหลายวงซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นเส้นทางชีวิตในสายดนตรีชีวิตของเขาก็มีแต่ดนตรีและเสียงเพลงในหัวใจ

อาโดลโฟ้เดินทางไปเล่นดนตรีที่ต่างประเทศ ทั้งอาบูดาบี ดูไบ โดฮา และเดินทางมาไทยเมื่อหลายปีก่อนพร้อมวงดนตรี และตอนนี้เขาได้นำดนตรีแนวสเปนลาตินมาบรรเลงให้ทุกท่านเพลิดเพลินแบบโซโลที่ห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54

Terms and conditions apply. All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th unomasbangkok.com
unomasbangkok unomas_bangkok @ontopoftheworld

IBERIAN GRAND PILGRIMAGE

STAGE ONE

TREE OF LIFE
Pata Negra "Bikini" – Cod "Buñuelo" – Potato Rioja
Sherry Colosia Amontillado, Jerez ***OR***
2015 Pazo de Senõrans, Albariño, Rias Baixas

OYSTER
Dried Octopus - Potato Foam
2014 Cava Duran Gran Reserva Brut, Ramon Canals, Penedès

STAGE TWO

SQUID
Palamós Squid - Cauliflower - Artichoke
2016 Bancal Del Bosc, Garnacha Blanca, Monsant

PRAWN
Denia Red Prawn Pil Pil "Traditional"
2016 Bancal Del Bosc, Vinyes Doménech, Garnacha Blanca, Monsant

MALLORCAN PAELLA
Red Mullet - Lobster - "Caldoso" Rice - "Balandra" Sauce
2016 Baluarte Rosado, Grand Feudo, Garnacha, Navarra

SCALLOP
Clotted Milk - Scallop - Morel
2015 Adega Ponte da Boga, Mencia, Ribeira Sacra

LAMB
Pyrenees Suckling Lamb - Chanterelles
2013 Viña Pomal, Bodegas Bilbaínas, Rioja

BEEF
120 Hour Roasted Wagyu - Endive - Crispy Pulled Beef
2015 Almirez, Teso La Monja, Tempranillo, Toro

FINAL STAGE

ALMOND
Turrón - Cream - Nitrogen
Sherry Solera 1847 Cream, Jerez

CHOCOLATE
42% Congo - 85% Nicaragua - 77% Peru

A Spanish cheese and bread selection can be added THB 190++

6-Plates - choose 2 courses from Stage 2
THB 2,555 Menu THB 1,555 wine Pairing

8-Plates - choose 4 courses from Stage 2
THB 2,955 Menu THB 1,755 wine Pairing

10-Plates - Choose 6 courses from Stage 2
THB 3,255 Menu THB 1,955 wine Pairing

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

Spanish Executive Chef Sandro Aguilera and the Uno Mas Team are excited to present a new culinary journey that takes you through different regions of Spain, right here in Bangkok.

Chef Sandro has made a name for himself working at a number of luxury hotels worldwide, including Michelin star restaurants in Barcelona. He has drafted this menu, which highlights his talent, knowledge and expertise when it comes to Spanish cuisine.

Each dish made with ingredients carefully selected to give you the most delicious and authentic Spanish flavors, with a focus on taste and aromas from the mountains to the sea.

We suggest going for the "Iberian Grand Pilgrimage", an incredible 10-course menu priced at THB 3,255++ with our optional Sommelier wine pairing selection at THB 1,955++

You can also opt for the "Iberian Pilgrimage", a 8-course menu priced at THB 2,955++ that gives you the choice to select four dishes from "Stage Two" of the menu with our optional Sommelier wine pairing selection at THB 1,755++ or

Our "Mini Pilgrimage", a 6-course menu priced at THB 2,555++ that gives you the choice to select two dishes from "Stage Two" of the menu with our optional Sommelier wine pairing selection at THB 1,555++

We are looking forward to seeing you here at UNO MAS restaurant soon!

!!!BUEN PROVECHO!!!

TAPAS

NIBBLES

ALMONDS 240
Fried and salted almonds, the Queen of the almonds

TRUFFLED POTATO CHIPS 190

PA AMB TOMÀQUET 150
Crystal bread with tomato, garlic and olive oil

BREAD BASKET 150
Olive bread, bell pepper brioche and mini baguette

SOUP & SALAD

CARROT GAZPACHO 210
Chilled soup, goat cheese, kadaif

AJO BLANCO 350
Chilled almond & bread soup "white gazpacho"

UNO MAS SALAD 690
Joselito ham, Tou dels Til-lers cheese, steamed vegetables

COGOLLOS DE TUDELA 690
Smoked salmon, baby lettuce

SPINACH 490
Catalan style, pine nuts, raisins and truffle Manchego

RUSSIAN SALAD 490
Piquillo pepper, Ortiz EVOO tuna loin, stuffed olives, baby carrot, green bean, confit potatoes, fried quail egg, mayonnaise

SEAFOOD TAPAS

ANCHOVIES 850
From the Cantabrian sea, served with crystal bread

TXIPIRONES 490
Fried baby squid with black ink aioli and lemon

GAMBAS 690
Tiger prawns, garlic, paprika and Cayenne sizzling in olive oil

BOQUERONES 490
White anchovies in vinegar

EL PULPO 750
Grilled Galician octopus, chipotle, green mojo and black ink aioli sauce

PRAWN CARPACCIO 650
Truffle oil, pine nut, honey dressing, apple tatin, goat cheese, beetroot

SEAFOOD NIKKEI CEVICHE 750
Prawn, scallop, potato, avocado, black corn, crackers

TUNA BELLY 590
Daikon, roasted red pepper, rocket and mint

SIGNATURE TAPAS

COD LIVER 520
Rustic grilled bread, butter

MUSHROOM CROQUETTES 250
Foie gras sauce

CARABINEROS 1,250
Spanish red prawns, garlic, Cayenne, sizzling in olive oil

FOIE GRAS 590
Pan seared, Pedro Ximénez sherry wine sauce, fig texture, kikos corn nut cookie

LAMB 820
Charred lamb chops grilled in the Josper oven, pumpkin purée, lamb jus

CANNELLONI 620
Wagyu beef, Pluma pork, foie gras and truffle cannelloni

WAGYU BEEF 250G 1,550
Charcoal roasted rib-eye, sea salt and Padrones peppers

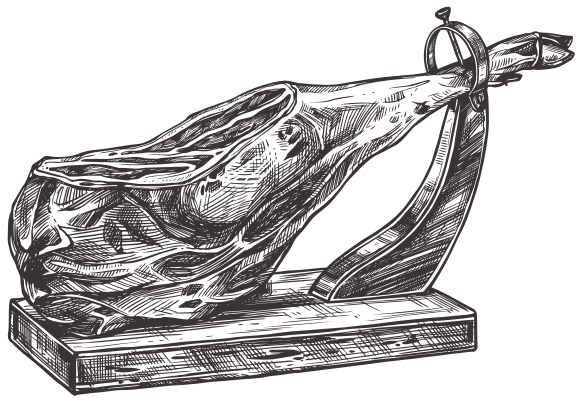
PADRONES 450
Deep fried peppers from Galicia with sea salt

UNO MAS BRAVAS 190
Potatoes soft and crisp, spicy tomato sauce, aioli mayonnaise

LA BRIOCHE 550
Roasted beef, sweet onions, cabbage, fried quail egg, Hollandaise sauce

DENIA PRAWN 590
Celeriac, black garlic, roasted grapes, potato garlic bisque

KING CRAB 750
Squash butternut, lemon aroma



JOSELITO®

BEST CURED HAM IN THE WORLD

JAMÓN 50g 990
Cured for 36 months

COLD CUTS 80g 990
Jamón, lomo, salchichón, chorizo

MEAT TAPAS

HAM CROQUETTES 290
Aioli mayonnaise

HUEVOS ROTOS 290
Confit potato, quail eggs, Piquillo peppers & Sobrasada sausage

ALBÓNDIGAS 490
Spanish meatballs, Wagyu beef and Pluma pork in tomato stew

TXISTORRA 450
Basque style grilled chorizo sausages

BIKINI 590
Toasted jamón Ibérico sandwich with Manchego cheese & truffle

SUCKLING PIG 590
Quince paste, apple gel and pork jus

PRESA PORK 820
Black ink crust, carrot purée, grilled baby carrot, pork jus

= Contains pork = Contains cow = Contains goat = Contains sheep = Chef recommended = Vegetarian

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX

For further information call dining reservation 02 100 6255 Email : diningcgcw@chr.co.th
UNOMASBANGKOK UNOMAS_ BANGKOK @ONTOPOFTHEWORLD
54th Floor, Centara Grand at CentralWorld, 999/99 Rama 1 Rd., Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand

PAELLA

Please allow 45 minutes.
Preparation time for the paellas ARROCERÍAS ANTONIO TOMÁS, S.L.

	3-4p/1-2p
UNO MAS *Free range yellow spring chicken and seafood*	1,750/1,450
PIRINEOS *Pyrenees wild mushrooms, Ibérico Secreto pork, Catalan sausage Botifarra and winter black truffle*	1,950/1,650
CANGREJO *Spider crab like in the Basque country 'Txangurro' and crispy soft shell crab*	1,950/1,650
MARISCOS *Creamy Bomba rice with Maine lobster, Carabineros and Tiger prawns*	3,200/2,950
LOBSTER SOCARRAT *Bottom crusted paella rice*	1,650/1,450

SIGNATURE MAIN COURSES

LOBSTER 1,490
Confit porcini, Amontillado sherry wine aioli, baby spinach salad Catalan style

CHULETON WAGYU +/- 1KG. 4,990
Charcoal oven grilled bone-in rib-eye, Padrones peppers

COCHINILLO 1,990
Half roasted suckling pig Segovian style served with green Mojo sauce, gravy and nam jim jaew (2-4 persons)

GOAT LEG 1,990
Rosemary baked baby potatoes, baby spinach, green Mojo sauce and red wine jus

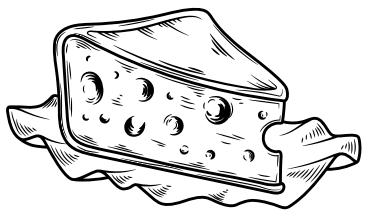
MAIN COURSES

SNOWFISH 1,290
Tapenade black olive crust, 'Pil Pil' sauce and winter root vegetables

CHICKEN 990
Grilled baby free range yellow chicken, chimichurri sauce

WAGYU BEEF (500GR) 2,650
Grilled rib-eye with Piquillo peppers, selection of sauces (ideal for 2 persons)

PRESA (400GR) 1,990
Grilled boneless shoulder from the legendary black-footed Ibérico pigs of Spain served with Piquillo peppers and mashed potatoes



CHEESE

MAHON 190
Semi soft cheese from Menorca

MANCHEGO 190
Hard cheese from La Mancha

TRIO OF MANCHEGO 550
Anejo, rosemary and black pepper

TOU DELS TIL-LERS 190
Soft cheese from Catalunya

PICON BEJES TREVISO 190
Semi soft blue cheese from Asturias

SELECTION OF THREE 550

DESSERTS

MEI I MATÓ 320
Fresh goat cheese, honey and goat cheese ice cream

CREMA CATALANA 320
Our new version of the traditional Catalan cream with salted caramel ice cream

TARTA DE SANTIAGO 320
Galician almond cake, vanilla ice cream

CHURROS 320
Spanish fried doughnuts with Valrhona chocolate dipping sauce

UNO MAS TARTA DE QUESO 320
Chocolate cheesecake, raspberry sauce, lemon gel

CHOCOLATE 320
42% Congo, 85% Nicaragua, 77% Peru

BRAZO GITANO 320
Sponge cake, frozen Canary Islands cream, lemon syrup and fig compote

HELADOS 155
Vanilla, yogurt, lemon sorbet, raspberry sorbet, turrón, dulce de leche, chocolate olive oil

UNO MAS
· WINE CELLAR ·
· TAPAS & RAW BAR ·
· OPEN AIR DINING DECK ·

= Contains pork = Contains cow = Contains goat = Contains sheep = Chef recommended = Vegetarian

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX

For further information call dining reservation 02 100 6255 Email : diningcgcw@chr.co.th
UNOMASBANGKOK UNOMAS_ BANGKOK @ONTOPOFTHEWORLD
54th Floor, Centara Grand at CentralWorld, 999/99 Rama 1 Rd., Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand