



ES
BLAU

DES NORD

BEBIDAS, LICORES
& COCTELERIA

*DRINKS, LIQUORS
& COCKTAILS*



BEBIDAS / Drinks

BEBIDAS FRÍAS

Cold drinks

Água Natural	3,50
Água Natural C/G	3,50
Coca Cola	4,00
Coca Cola Zero	4,00
Fanta Naranja	4,00
Fanta Limón	4,00
Tónica	4,00
Ginger Beer	4,00
Ginger Ale	4,00
Pomelo	4,00

BEBIDAS CALIENTES

Hot drinks

Expreso	2,00
Americano	2,00
Cortado	2,25
Café con Leche	2,50
Capuchino	3,00
Carajillo	3,00
Infusiones	3,50

(Irish Breackfast, Yasmine Green, Wild Berry, Peppermint y Camomile)

HEALTHY DRINKS

(0 Azúcares, Vegano y sin gluten)

Kombucha	7,00
----------	------

Bebida fermentada, probiótica y ligeramente gaseosa (Fresas y arándanos → Menta y melocotón → Limón y jengibre)

Sidra Galipette	6,50
-----------------	------

100% zumo de manzana, sin azúcar, sin gluten y vegana.

Coco Coast Mango	6,00
------------------	------

Procedente de cocos verdes frescos, 12% zumo de mango. Sin productos químicos ni azúcar añadidos.

Toni Mate	6,50
-----------	------

Potenciador de energía natural de hierba mate.

Care Labe	6,00
-----------	------

La primera alternativa vegana al colágeno del mundo (Cereza ácida y rosa → Bergamota y jazmín → Pomelo y hibiscus)

NATURAL FRUIT SMOOTHIES

Limonada de Coco	7,50
------------------	------

Leche de coco y zumo de lima fresca.

Natural Green	7,50
---------------	------

Brócoli, espinacas, apio, plátano, piña y mango.

Peach Paradise	7,50
----------------	------

Melocotón, papaya y fresa.

Tropix Mix	7,50
------------	------

Piña, papaya y mango.

CERVEZA

Beer

Estrella Galicia (Caña)	4,00
Estrella Galicia (Pinta)	6,00
Estrella Galicia (Sin Alcohol)	4,00
Estrella Galicia (Sin Gluten)	4,00
Grolsch (Caña)	4,00
Grolsch (Pinta)	6,00
Cerveza Balear	4,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	9,00
Johnnie Walker Black Label	11,00
Johnnie Walker Green Label	12,00
Johnnie Walker Gold Label	14,00
Johnnie Walker Blue Label	30,00
J&B 15	9,00
Chivas Regal 12	9,00
Chivas Regal 18	16,00
Glenkinchie 12	10,00
Glenfiddich 12	10,00
Glenfiddich 15	15,00
Glenfiddich 18	21,00
Macallan 12	18,00
Cardhu 12	10,00
Cardhu Gold Reserve	15,00
Dimple Golden Seleccion	9,00
Four Roses	9,00
Jack Daniels	9,00

TEQUILA

Patrón Silver	11,00
Don Julio Silver	9,00
Don Julio Reposado	14,00
Don Julio Añejo	18,00
Don Julio 70	15,00

GIN

Beefeater	7,00
Seagrams	7,00
Puerto de Indias	7,00
Puerto de Indias de fresa	7,00
Larios 12	7,00
Tanqueray	7,00
Bombay Sapphire	8,00
Maïor Gin	8,00
Formentera Gin	9,00
Tanqueray N° Ten	10,00
Martin Millers	10,00
Gin Mare	11,00
Nordés	9,00
G'Vine	11,00
Roku	10,00
Hendricks	11,00
Bulldog	10,00
Brockmans	10,00

VODKA

Absolutte	7,00
Grey Goose	12,00
Belvedere	11,00
Beluga	13,00

RON *Rum*

Brugal	7,00
Cacique	7,00
Amazona	7,00
Habana Club 3 Añejo	7,00
Habana Club 5 Añejo Especial	9,00
Habana Club 7 Añejo	11,00
Habana Club "Selección Grandes Maestros" ...	14,00
Matusalem 10 Clásico	7,00
Matusalem Gran Reserva 15	12,00
Matusalem Gran Reserva 23	15,00
Zacapa Gran Reserva 23	15,00
Zacapa XO "Solera Gran Reserva"	24,00
Santa Teresa 1796	14,00

BRANDY / COGNAC

Carlos I	9,00
Hennessy	12,00
Remy Martin	12,00

APERITIVOS *Liquor Appetizers*

Campari	6,00
---------------	------

Sangría de Mallorca	27,00€
(Copa)	8,00€

Sangría premium rosada elaborada con vino de Mallorca, naranjas de Sóller y especias naturales como la canela en rama, el cardamomo y el clavo entero.

Martini Bianco	6,00
Martini Rosso	5,00
Yzaguirre Blanco	5,00
Yzaguirre Rojo	5,00
Yzaguirre "Reserva Especial"	6,00
Vermut "Mallorquín"	7,00

LIQUORS

Hierbas de Mallorca	6,00
Jaggermaister	6,00
Ramazotti	6,00
Limoncello	5,00
Baileys	6,00
Frangelico	5,00
Cointreau	6,00
Grappa	6,00

SIGNATURE REIMAGINED CLASSICS

Created by SHINOUDA GAD

Nuestros cócteles son una combinación perfecta entre cocina y el bar, nuestro bartender Shinouda Gad creo estos cocteles con cierta delicadeza y precisión para una perfecta combinación y un sabor duradero incluyendo ingredientes de nuestra carta de comida.

Nuestra Maitre Sasha Gouveia creó perfectos aperitivos del día junto a nuestro chef Jonathan Toca que van acorde a la coctelería. Con esto demostramos el mayor trabajo en equipo y que somos la mejor fusion de la gastronomía.

iDisfruta!

Our cocktails are a perfect combination between the kitchen and the bar, our bartender Shinouda Gad created these cocktails with a certain delicacy and precision for a perfect combination and a long-lasting flavor including ingredients from our food menu.

Our Maitre Sasha Gouveia created perfect appetizers of the day with our chef Jonathan Toca that go according to the cocktail bar. With this we demonstrate the greatest teamwork and that we are the best fusion of gastronomy.

Enjoy!

Basil Negroni 13,00

Herbal, agrí dulce y suave con aromas frescos de albahaca. *Herbal, bittersweet, and smooth with fresh basil aromas.*

Martini Rojo, Campari, Bombay Sapphire, infundido con hojas de albahaca (Albahaca) durante 72 horas.

Martini Rojo, Campari, Bombay Sapphire, infused with basil (Albahaca) leaves for 72 hours.

Passionfruit Tiki 15,00

Tropical, cítrico y rico con sabores de ron en capas. *Tropical, citrusy, and rich with layered rum flavors.*

Havana 3, Havana 7, sirope y puré de maracuyá, jugo de lima y limón fresco, orgeat (sirope de almendra).

Havana 3, Havana 7, Passionfruit syrup & puree, Fresh lime & lemon juice, Orgeat, over proof Rum.

Midnight Velvet Russian 13,00

La intensidad del espresso oscuro se encuentra con la sedosa crema de vainilla. Comodidad nostálgica elevada con equilibrio y elegancia. *Dark espresso intensity meets silky vanilla cream. Nostalgic comfort elevated with balance and elegance.*

Vodka con infusión de granos café, licor de café, sirope de vainilla, espuma de helado de queso de cabra.

Coffee-bean infused vodka, Coffee liqueur, Vanilla syrup, Goat cheese ice cream foam.

Earth Kiss 12,00

Remolacha terrosa, cítricos frescos y espuma botánica. *Earthy beetroot, fresh citrus, and botanical foam.*

Jugo de remolacha, jugo de lima fresco, sirope de remolacha, ginebra Beefeater, solución salina, brote de cappuccina, espuma de magic velvet.

Beetroot juice, Fresh lime juice, Beetroot syrup, Beefeater Gin, Saline solution, nasturtium, Magic velvet foam.

Mexican Holy Marry 15,00

Sabroso, especiado y refrescante con un toque de tequila. *Savory, spiced, and refreshing with a tequila twist.*

José Cuervo Blanco, agua de tomate clarificada, especias mexicanas, Tabasco, sal y pimienta, jugo de lima clarificado, espuma de cilantro.

Jose Cuervo Blanco, Clarified tomato water, Mexican spices, Tabasco, salt & pepper, Clarified lime juice, Coriander foam.

Sunset Spritz 14,00

Ligero, chispeante y tropical con notas de maracuyá. *Light, sparkling, and tropical with passionfruit notes.*

Cava, Passoa (licor de maracuyá), sirope de maracuyá, agua con gas.

Cava, Passoa, passionfruit syrup, soda water.

MALLORCAN COCKTAILS

Cloudy Vermouth 11,00

by SHINOUDA GAD

Vermut aromático cubierto con suave espuma de naranja. *Aromatic vermouth topped with soft orange foam.*

Vermut de Mallorca, espuma de naranja

Mallorca vermouth, orange foam

Des s'Hora-baixa 14,00

by SASHA GOUVEIA

Es un cóctel inspirado en la luz cálida y los colores del final del día en Mallorca. La intensidad herbal del vermut mallorquín y el carácter amargo del Campari se equilibran con la dulzura tropical del mango, mientras que las notas cítricas de pomelo o limón y la frescura de la cava proporcionan una burbuja elegante y luminosa. Una bebida vibrante, mediterránea y sofisticada que captura la esencia de una puesta de sol frente al mar.

It is a cocktail inspired by the warm light and the colors of the end of the day in Mallorca. The herbal intensity of Mallorcan vermouth and the bitter character of Campari are balanced with the tropical sweetness of mango, while the citrus notes of grapefruit or lemon and the freshness of cava provide an elegant and luminous bubble. A vibrant, Mediterranean and sophisticated drink that captures the essence of a sunset facing the sea.

Vermut de Mallorca, sirope de mango, Campari, pomelo espumoso o limón y cava

Mallorca vermouth, syrup of mango, Campari, sparkling grapefruit or lemon and cava

CLASSICS

Moscow Mule 13,00

Absolut, Fresh Lime Juice, Ginger Beer

Margarita 12,00

Jose Cuervo Blanco, Cointreau, Fresh Lime Juice, Agave Syrup

Espresso Martini 13,00

Absolut, Tai María, Fresh Espresso, Sugar Syrup

Flamingo Island 12,00

Havana 3, Watermelon juice, Lime juice, Sugar syrup

Raspberry Club 13,00

Beefeater Gin, Fresh Lemon Juice, Homemade Raspberry Puree, Egg White

Sour Cocktails

(Amaretto/ Pisco / Whiskey) 12,00

Egg White, Angostura Bitter, Fresh lime Juice, Sugar Syrup, The Chosen Spirit

Spritz (Aperol) 12,00

(Aperol of Mallorca) 13,00

Cava, Aperol of chose, Soda Water

Mojito 13,00

Havana 3, Mint Leaves, Sugar Syrup, Lime juice, Soda water

Piña Colada 13,00

Light Rum, Fresh Lime Juice, Fresh Pineapple Juice, Coconut Cream, coconut puree

MOCKTAILS

Mallorca Tempest 11,00

Tormenta tropical de dulzura de coco y brillo cítrico. *Tropical storm of coconut sweetness and citrus brightness.*

Puré de coco y piña, jugo de lima fresco, un chorrito de refresco cítrico, un poco de amargo de angostura

Coconut & pineapple purée, Fresh lime juice, Splash of citrus soda, Dash aromatic bitters

Watermelon Ginger Cloud 11,00

Dulzura de sandía fresca con levantamiento de jengibre picante y textura de nube sedosa. *Fresh melon sweetness with spicy ginger lift and silky cloud texture.*

Jugo de sandía fresco, sirope de jengibre casero especiado, jugo de limón fresco

Fresh Watermelon juice, Spiced Homemade Ginger syrup, Fresh Lemon juice

Aloe Vera Storm 10,00

Refrescante aloe vera, cítricos y jengibre con un ligero acabado de miel. *Refreshing aloe vera, citrus, and ginger with a light honey finish.*

Té con infusión de chía, limón y jengibre, jugo de limón fresco, sirope de miel, agua de aloe vera

Chia, Lemon & Ginger infused tea, Fresh Lemon juice, Honey syrup, Aloe vera water



Tel. +34 97 182 66 60
hello@esblaudesnord.com
www.esblaudesnord.com
Pla de mar s/n, 07579, Urb. S'Estanyol
Colònia de Sant Pere · Artà (Mallorca)
Illes Balears, España
Lat: 39.732762° / 39° 43' 57.9432" N
Lon: 3.258412° / 3° 15' 30.2832" E
