

An aerial photograph of a rugged coastline with a teal overlay. The background shows a steep, rocky cliffside on the left, covered in dense green vegetation, leading down to a dark, calm body of water on the right. A narrow path or road is visible on the cliffside. A large, solid teal rectangle is centered over the image, containing white text.

ES
BLAU

DES NORD










MENÚ



CARTA

ENTRADAS
Starters

- 01 TRAMPÓ 21,00€
-   Clásica coca de trampó, alcachofa confitada en aceite de oliva, berenjena y sardina ahumada en anticuchera
Classic coca de trampó (Mallorcan vegetable flatbread), artichoke confit in olive oil, eggplant, and smoked sardine in anticuchera sauce
- 02 BURRATA 19,00€ 
-   Burrata de Apulia, tomates ahumados y escalivados, col rizada, pesto de capuchina, aceite de piñones y mejorana
Apulia burrata, smoked and roasted tomatoes, kale, nasturtium pesto, pine nut oil, and marjoram
- 03 AGUACHILE 16,00€ 
-  Sopa fría de aguacate, pepino, tomate verde, cilantro, lima, yuzu, crudité de rábano y piparras
Cold soup of avocado, cucumber, green tomato, cilantro, lime, yuzu, radish crudité, and piparra peppers
- 04 HUANCAINA 15,00€ 
-   Patató frito, salsa huancaína, queso grana padanno y crujiente de porcella mallorquina
Fried Patató (local baby potatoes), huancaína sauce, Grana Padano cheese, and crispy Mallorcan porcella (suckling pig)









LA CEBICHERÍA

- 05 **CEBICHE CLÁSICO** 22,00€
  Pesca fresca del día, clásica leche de tigre, choclo, cancha, chips de boniato blanco mallorquín, cebolla morada y cilantro
Fresh catch of the day, classic leche de tigre, choclo corn, cancha (toasted corn), Mallorcan white sweet potato chips, red onion, and cilantro
- 06 **TUÉTANO** 28,00€
   Tartar de chutoro de atún rojo, tuétano de vaca a la parrilla, chimi churri clásico, aceite de sésamo y mahonesa Kimchi
Bluefin tuna chutoro tartar, grilled beef bone marrow, classic chimichurri, sesame oil, and Kimchi mayonnaise
- 07 **SALPICÓN MEDITERRANEO** 26,00€
   Sepia, pulpo, gambón, olivada mallorquina, aguacate y crujiente de hoja de arroz y alga nori
Cuttlefish, octopus, king prawn, Mallorcan olivada (olive tapenade), avocado, and crispy rice paper with nori seaweed
- 08 **SASHIMI** 28,00€
   Sashimi de akami de atún rojo marinado en siracha, ajoblanco fusionado al estilo del chef, uva morada, encurtido de piparras, piñones y aceite de sésamo aromatizado con eneldo de la isla
Bluefin tuna akami sashimi marinated in sriracha, fusion-style chef's ajoblanco, red grapes, pickled piparra peppers, pine nuts, and sesame oil flavored with island dill
- 09 **CAUSA** 28,00€
   Roll de causa limeña, pulpo a la parrilla, aguacate, chalaquita de mango, mahonesa de olivada mallorquina y huancaína
Lima-style causa roll, grilled octopus, avocado, mango chalaquita (sauce), Mallorcan olivada mayonnaise, and huancaína sauce












ARROCES

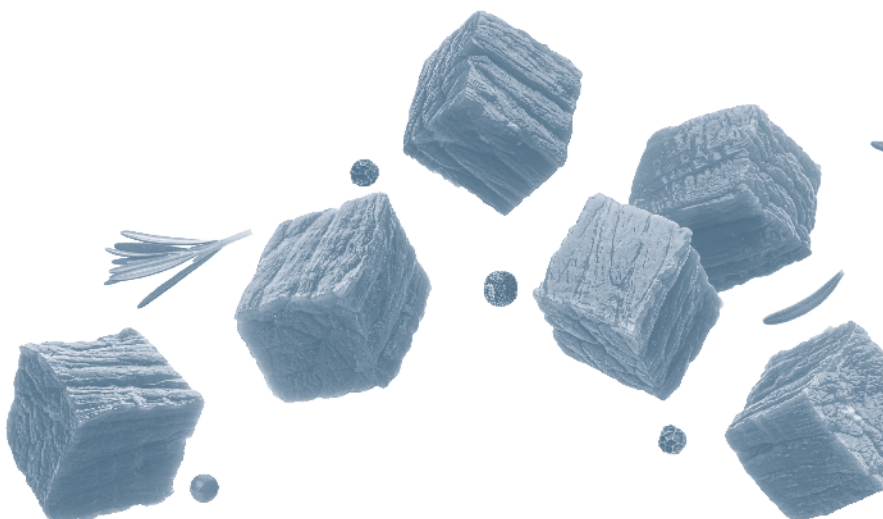
Rices

- 10 **MARINERO** - (Formato individual / Individual format) 26,00€
   Paella de sepia, flor de alcachofa parrillada, calabaza, ajos tiernos fritos y mahonesa de azafrán
Cuttlefish paella, grilled artichoke heart, pumpkin, fried tender garlic, and saffron mayonnaise
- 11 **MELOSO** - (Mínimo 2 personas / Minimum 2 people) 32,00€ pp
   Caldero de arroz meloso, cap roig, gambón y sepia de costa
Brothy rice cauldron with cap roig (scorpion fish), king prawn, and coast cuttlefish

PRINCIPALES

Main courses

- | | | |
|----|---|--|
| 12 |   PESCADO FRESCO DEL DIA
Envuelto de pesca del día, verduras ecológicas salteadas en mantequilla de salicornia y glaseado de suquet de peix
<i>Wrapped catch of the day, sautéed organic vegetables in samphire butter, and suquet de peix (fish stew) glaze</i> | P.S.M. |
| 13 |   SALMÓN
Suprema de salmón horneada, espejo de quesos mallorquines, mosaico de puerros y aceite de achiote y pino ahumado
<i>Baked salmon fillet, Mallorcan cheese sauce, leek mosaic, and achiote and smoked pine oil</i> | 24,00€  |
| 14 |   SOLOMILLO
Lomo alto a la parrilla, salsa anticuchera, hojas de rúcula, queso parmesano y fettuccini
<i>Grilled high loin, anticuchera sauce, arugula leaves, Parmesan cheese, and fettuccine</i> | 32,00€ |
| 15 |  ENTRECOT ANGUS
Lomo bajo Angus a la parrilla, trampó rostizado, patata roja al horno y All i Oli
<i>Grilled Angus low loin, roasted trampó, baked red potato, and All i Oli</i> | 28,00€  |
| 16 | CORDERO LECHAL
Carré de cordero lechal en doble cocción (parrilla y horno), salsa de higos y cremoso de boniato blanco con aji amarillo
<i>Double-cooked rack of suckling lamb (grilled and roasted), fig sauce, and creamy white sweet potato with aji amarillo</i> | 32,00€ |
| 17 |  PORCELLA MALLORQUINA
Porcella deshuesada al horno, bomba de col rizada, patató de la isla y espejo de remolacha con reducción de algarroba
<i>Boneless roasted suckling pig, kale bomba, island patató (local baby potatoes), and beetroot reduction with carob</i> | 28,00€  |



PLATOS VEGETARIANOS




















Vegetarian dishes

- 18 CHAUFA DE QUINOA 22,00€ (MP)
Wok de quinoa, verduras ecológicas y tataki de boniato
Quinoa wok, organic vegetables, and sweet potato tataki
- 19 PASTA RELLENA 18,00€ (MP)
Pasta rellena (el relleno es según temporada), con salsa pesto de capuchina, mejorana y polvo de pomodoro
Stuffed pasta (filling depends on the season), with nasturtium pesto sauce, marjoram, and pomodoro powder
- 20 PLATO VEGANO DEL DIA P.S.M. (MP)
Ingredientes y elaboración según temporada. Pregunte al personal de sala por nuestro plato del día
Ingredients and preparation based on the season. Please ask our staff about today's special







REPOSTERÍA

Desserts

- | | | |
|---|--|--------------|
|    | <p>21 Coulant Black & White con helado de lima kaffir
<i>Black & White Coulant with kaffir lime ice cream</i></p> | <p>9,00€</p> |
|    | <p>22 Lemon mango pie y frutos rojos
<i>Lemon mango pie and red berries</i></p> | <p>9,00€</p> |
|    | <p>23 Fondant de chocolate, corazón de naranja y espuma de leche merengada
<i>Chocolate fondant, orange heart, and leche merengada foam</i></p> | <p>9,00€</p> |
|     | <p>24 Soufflé de calabaza, helado de pistacho y tierra de Lotus
<i>Pumpkin soufflé, pistachio ice cream, and Lotus biscuit soil</i></p> | <p>9,00€</p> |
|    | <p>25 Tartaleta de manzana, helado de vainilla con crema inglesa y crujiente de caramelo
<i>Apple tartlet, vanilla ice cream with custard, and caramel crunch</i></p> | <p>9,00€</p> |
|    | <p>26 Tarta de chocolate, helado de queso de cabra, aceite de oliva, escamas de sal y pimienta exótica
<i>Chocolate cake, goat cheese ice cream, olive oil, sea salt flakes, and exotic pepper</i></p> | <p>9,00€</p> |

FRUTA

Fruit

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | <p>27 Fresas marinadas en dulce de yuzu y espuma de leche merengada
<i>Strawberries marinated in yuzu honey and leche merengada foam</i></p> | <p>9,00€</p> |
|   | <p>28 Yogurt natural, frutos rojos, nueces y miel de Llevant
<i>Natural yogurt, red berries, walnuts, and Llevant honey</i></p> | <p>7,00€</p> |
|  | <p>29 Sinfonía de frutas de temporada y helado de frambuesa
<i>Symphony of seasonal fruits and raspberry sorbet</i></p> | <p>7,00€</p> |

*  Platos de Media Pensión · Half Board Menu Items

Cientes con Media Pensión contratada, podrán sustituir cualquier plato de la MP, por cualquier otro de la carta con un descuento del 50%, excepto de LA CEBICHERIA

Guests with a Half Board plan may substitute any Half Board dish with any other dish from the à la carte menu at a 50% discount, except for dishes from LA CEBICHERIA.

Horario desayuno: 8:00-10:15 H
Horario Almuerzo: 13:00-16:00 H
Horario Cena: 19:00-22:00 H

Todos nuestros platos están elaborados, en la medida de lo posible,
con productos ecológicos y de la isla (km 0).

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Breakfast time: 8:00-10:15 H
Lunch time: 13:00-16:00 H
Dinner time: 19:00-22:00 H

Where possible, all our dishes are made with organic produce from the island (km 0).
Establishment with information available on allergies and food intolerances.



Plato 100% Vegano • Vegan Dish



GLUTEN
GLUTEN



SOJA
SOYBEANS



SÉSAMO
SESAME



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



ALTRAMUÇES
LUPIN



FRUTOS
CÁSCARA
NUTS



PESCADO
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSKS



SULFITOS
SULFITES



MOSTAZA
MUSTARD



HUEVOS
EGGS



LÁCTEOS
MILK

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
