

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 rocky shore and the sea. The right side of the image shows the dark blue water of the sea. A solid teal rectangular overlay covers the center of the image, containing white text.

ES
BLAU

DES NORD



MENÚ



CARTA

ENTRADAS
Starters

- 01 ENSALADA DE TEMPORADA P.S.M. (MP)
 Selección de verduras ecológicas y hortalizas de temporada, acompañadas de frutos secos. Aderezada con, vinagre de Jerez, aceite de oliva de Jaén, pimienta exótica y sal de carbón activo. Consultar al personal de sala para la composición del día.
Selection of organic vegetables and seasonal greens, accompanied by nuts. Dressed with Sherry vinegar, olive oil from Jaén, exotic pepper, and activated charcoal salt. Please ask the staff for today's composition.
- 02 BURRATA 21,00€
 Burrata de "Apulia", tomate escalivado y ahumado, rúcula, pesto de albahaca lila (una variedad única en toda la isla), que aporta frescura, carácter vegetal y un elegante perfume mediterráneo. Terminado con aceite de piñones y mejorana.
Burrata from Apulia, roasted and smoked tomatoes, arugula, and pesto made from lilac basil (a variety found nowhere else on the island), which adds freshness, a vegetal note, and an elegant Mediterranean aroma. Finished with pine nut oil and marjoram.
- 03 ESENCIA SALVAJE 14,00€ (MP)
 Sopa fría de aguacate, pepino, tomate verde, cilantro, lima, yuzu, acompañada de rábano encurtido en vinagre de arroz y piparras
Chilled soup made with avocado, cucumber, grilled green tomatoes, cilantro, lime, and yuzu, served with radishes pickled in rice vinegar and piparras
- 04 HUANCAINA 18,00€ (MP)
 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 mallorquín, cebolla morada y cilantro
Fresh catch of the day, classic leche de tigre, choclo corn, cancha (toasted corn), Mallorcan sweet potato chips, red onion, and cilantro
- 06 **TUÉTANO** 28,00€
    Tartar de atún rojo, tuétano de vaca a la parrilla, chimi churri clásico, aceite de sésamo y mahonesa Kimchi
Bluefin tuna tartar, grilled beef bone marrow, classic chimichurri, sesame oil, and Kimchi mayonnaise
- 07 **SALPICÓN MEDITERRÁNEO** 28,00€
    Sepia, pulpo, gambón, mango, olivada mallorquina al estilo del chef, aguacate y crujiente de hoja de arroz y alga nori
Cuttlefish, octopus, king prawn, mango, chef-style Mallorcan olivada (olive tapenade), avocado, and crispy rice paper with nori seaweed
- 08 **SASHIMI** 32,00€
  Sashimi de akami de atún rojo marinado en siracha, ajoblanco fusionado con leche de coco, uva de temporada, encurtido de piparras, piñones, aceite de sésamo aromatizado con eneldo de la isla y tulipa de erepa
Sashimi of bluefin tuna akami marinated in sriracha, ajoblanco blended with coconut milk, seasonal grapes, pickled piparra peppers, pine nuts, sesame oil flavored with "island dill," and a tulip erepa
- 09 **CAUSA** 28,00€
     Causa limeña, pulpo a la parrilla, aguacate, chalaquita de mango, mahonesa de olivada mallorquina y huancaína
Limeña causa, grilled octopus, avocado, mango chalaquita (sauce), Mallorcan olivada mayonnaise, and huancaína sauce


ARROCES

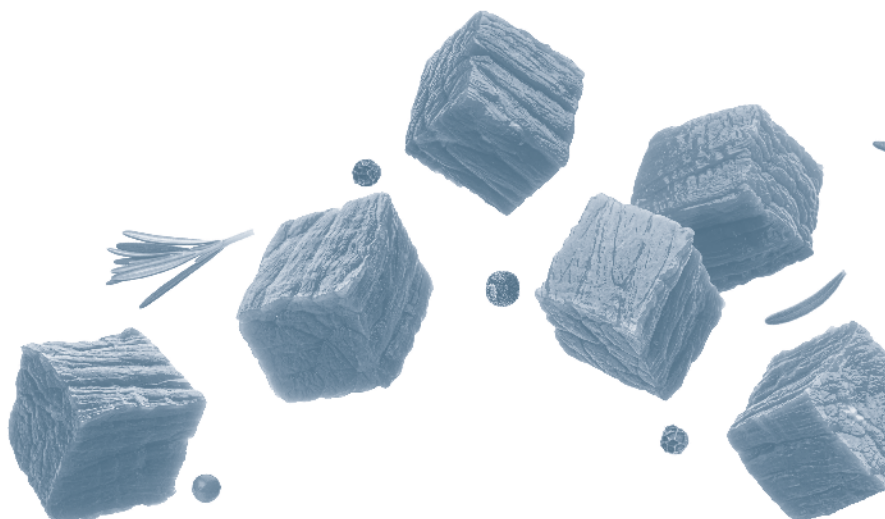
Rices

- 10 **MARINERO** - (Formato individual / Individual format) 26,00€
    Paella de sepia, flor de alcachofa parrillada, calabaza y mahonesa de azafrán
Cuttlefish paella, grilled artichoke heart, pumpkin, and saffron mayonnaise
- 11 **MELOSO** - (Mínimo 2 personas / Minimum 2 people) 36,00€ 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

- | | | |
|--|--|---|
| <p>12</p> <p>  </p> | <p>PESCADO FRESCO DEL DÍA</p> <p>Pescado del día al horno con verduras ecológicas salteadas en mantequilla de salicornia y glaseado de suquet de peix.
*Consultar al personal de sala la pesca del día</p> <p><i>Baked fish of the day with organic vegetables sautéed in samphire butter and a suquet de peix glaze. *Please ask the staff for today's catch</i></p> | <p>P.S.M. </p> |
| <p>13</p> <p>  </p> | <p>SALMÓN</p> <p>Suprema de salmón horneada, espejo de quesos mallorquines, mosaico de puerros y aceite de achiote y pino ahumado</p> <p><i>Baked salmon fillet, Mallorcan cheese sauce, leek mosaic, and achiote and smoked pine oil</i></p> | <p>28,00€</p> |
| <p>14</p> <p>   </p> | <p>SOLOMILLO</p> <p>Lomo alto a la parrilla, salsa anticuchera, hojas de rúcula, queso parmesano y fettuccini</p> <p><i>Grilled high loin, anticuchera sauce, arugula leaves, Parmesan cheese, and fettuccine</i></p> | <p>36,00€</p> |
| <p>15</p> | <p>ENTRECOT</p> <p>Lomo bajo a la parrilla, escalivada mallorquina, patata roja al horno y All i Oli</p> <p><i>Grilled low loin, Mallorcan escalivada, baked red potato, and All i Oli</i></p> | <p>29,00€ </p> |
| <p>16</p> <p></p> | <p>CORDERO</p> <p>Cordero braseado en reducción de higos y soja y cremoso de boniato blanco mallorquin</p> <p><i>Braised lamb in a fig and soy reduction and creamy Mallorcan white sweet potato</i></p> | <p>32,00€</p> |
| <p>17</p> | <p>PORCELLA</p> <p>Porcella deshuesada al horno, bomba de col rizada, patató de la isla, puré de remolacha y demi-glaze profunda de algarroba</p> <p><i>Baked boneless suckling pig, Savoy cabbage "bomba", island "patató" potatoes, beetroot purée, and a deep carob demi-glaze</i></p> | <p>31,00€ </p> |



PLATOS VEGETARIANOS




















Vegetarian dishes

- 18 CHAUFA DE QUINOA 22,00€ 
-    Wok de quinoa, verduras ecológicas y tataki de boniato
Quinoa wok, organic vegetables, and sweet potato tataki
- 19 PASTA RELLENA 18,00€ 
-   Pasta rellena (Consultar al personal de sala), con salsa pesto de albahaca lila, mejorana y polvo de pomodoro
Stuffed pasta (Please ask the staff), with purple basil pesto sauce, marjoram, and pomodoro powder
- 20 PLATO VEGANO P.S.M. 
-  Ingredientes y elaboración según temporada.
Consulte al personal de sala
Ingredients and preparation based on the season. Please ask the staff






REPOSTERÍA

Desserts

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

FRUTA

Fruit

- | | | | |
|---|----|--|-------|
| | 27 | Fresas marinadas en dulce de yuzu y espuma de leche merengada | 9,00€ |
|  | | <i>Strawberries marinated in yuzu honey and leche merengada foam</i> | |
|   | 28 | Yogurt natural, frutos rojos, nueces y miel | 6,00€ |
| | | <i>Natural yogurt, red berries, walnuts and honey</i> | |
| | 29 | Sinfonía de frutas de temporada y sorbete de frambuesa | 7,00€ |
| | | <i>Symphony of seasonal fruits and raspberry sorbet</i> | |

*  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



ALTRAMÚCES
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
