

The image shows a close-up view of clear, turquoise water. Sunlight filtering through the surface creates a complex, organic pattern of bright, shimmering lines and patches that resemble ripples or light rays. The overall effect is a textured, almost crystalline appearance. The text 'Beach Deck' is centered in the middle of the image in a white, serif font.

Beach Deck

Signature Cocktails

LOS SABORES DE IBIZA

● Melón ● Fresas ● Cítricos ● Café ● Albaricoques ● Miel ● Almendras



Hemos elegido los ingredientes ibicencos más icónicos y aplicado técnicas de extracción de coctelería vanguardistas con el fin de amplificar y extraer lo mejor de la materia prima. Conservando todo su sabor y propiedades antes de su transformación y culminando en cócteles personalizados que resaltan lo mejor de la isla.

VIVO Y DULCE

Coco Fresa Daiquiri · FROZEN 20

Fresas frescas de Santa Eulària, ron Havana de 3 y 7 años, y coco. Una mezcla dulce y refrescante de fresas y coco. ¡Pura delicia tropical! *Ron Havana 3 años y 7 años, fresas, lima, leche de coco, ron de coco.*

Magüey · HIGHBALL *Disponibile sin alcohol, Seagram's 0.0%* 22

Diseñado originalmente para refrescar a políticos, ahora es el compañero perfecto para relajarte junto a la piscina. ¡Una mezcla ardiente pero refrescante para un día soleado! *Tequila Alto Olmeca silver, puré de piña, zumo de lima, licor de chile y jengibre.*

AFILADO Y PICANTE

The Fresh Green · MARTINI 21

Un cóctel vibrante que mezcla la intensidad terrosa del tequila, un cordial de cilantro herbáceo y un licor de jengibre picante. ¡Simplemente cautivador! *Tequila alto Olmeca reposado, sirope de agave, cordial de cilantro, lima y ginger.*

Basil & Cucumber Smash · MARTINI 21

Un cóctel refrescante y vibrante perfecto para quienes disfrutan de un equilibrio de notas dulces y ácidas con un toque de frescor herbal. *Tequila Alto Olmeca silver, zumo de lima, zumo de pepino, albahaca, triple sec.*

Spicy Negroni · LOWBALL 22

Un Negroni ardiente con ginebra ibicenca, Campari audaz y un trasfondo picante que captura la calidez mediterránea con una sofisticación picante y herbal. *Ginebra Bes, ginebra Malfy, Campari, vermut Petroni rojo infusionado con maracuya.*

Babena · MARTINI 21

Un cóctel floral y refinado que combina ginebra suave con cordial y espuma aireada de verbena. Fresco, delicado y sofisticado. *Ginebra Malfy, cordial de verbena, zumo de lima, espuma de verbena.*

Drakarys · LOWBALL *Disponible sin alcohol, Seagram's 0.0%* 20
 Déjate transportar por este encantador cóctel a base de vodka mezclado con jarabe casero de pitahaya y cítricos japoneses. ¡Una experiencia mágica! *Vodka Belvedere, zumo de limón, sirope de pitahaya, Italicus.*

Pina Punch · LOWBALL 20
 Un ponche clarificado que resalta la riqueza de las hierbas de Ibiza, utilizando romero y licor de hierbas, acompañado de los sabores de la piña. *Vodka Haku, ginebra Roku, ron Havana 3 años, hierbas, tequila Alto Olmeca Silver, sorbete de limón, leche, piña, vino tinto, Amargo de Angostura.*

Toasted Boulevardier · LOWBALL 22
 Una versión audaz del Negroni, con whisky infundado en grasa de sésamo. Sofisticado, con notas tostadas, un toque ahumado y una profundidad umami envolvente. *Whisky Four Roses infundado con sésamo, vermut Petroni rojo, Campari.*

Nobu Ibiza Punch · HIGHBALL 20
 El nombre refleja la naturaleza tropical y festiva del cóctel, lo que lo convierte en la opción perfecta para disfrutar junto a la piscina. *Ron Havana 3 años y 7 años, ron Overproof, zumo de limón, zumo de piña, Amaro Ramazzotti.*

Aperitivo Americano · HIGHBALL 20
 Una versión sofisticada del clásico Americano, que combina la complejidad amarga de Campari, la rica dulzura del Vermut y la profundidad matizada de los granos de café etíopes. *Campari, vermut dulce, granos de café Etíope, miel, soda.*

Mexican Grasshopper · HIGHBALL 22
 Un cóctel cremoso y vibrante que une tequila, licor de cacao blanco, menta verde, leche entera y jarabe de almendra. ¡Un deleite sensorial! *Tequila alto Olmeca blanco con leche, licor de cacao, licor de menta, sirope de almendra.*

Bella Mora · LOWBALL *Available without Alcohol with Seagram's 0.0%* 20
 Combinación de dos clásicos favoritos, el Daiquiri de Fresa y la Piña Colada, en una creación irresistible. ¡El paraíso en un vaso! *Vodka Ostoya, Italicus, zumo de yuzu, sirope de vainilla, bitter de cereza, mora fresca.*

Clarified Piña Colada · COUPETTE 21
 Una Piña Colada clarificada: cristalina, sedosa y exótica. Un giro sofisticado del clásico tropical. *Ron Havana 3 años, Malibu, cordial de piña, leche de coco, clarificada.*

1 - 7 pm



‘SHUKO’ SNACKS

Edamame	9
Edamame con Chili y Sésamo	11
Maíz Baby con Salsa de Miel y Trufa	19
Pimientos de Padrón	14

PLATOS FRIOS

Ensalada de Espinaca Dry Miso	22
Ceviche de Salmón, Mango y Granada	29
Ensalada de Pato Crujiente	32
Poke Bowl de Salmón Estilo Nobu	30
Poke Bowl de Atún Estilo Nobu	30

NOBU BITES

Bocadillo de Pollo Crujiente y Salsa Picante	32
Patatas Fritas con Dashi	14
Panecillo con Wagyu (2pcs)	42
Club de Aguacate	18
Club de Salmón	31

SUSHI MAKI (INSIDE OUT)

Atún o Atún Picante	25
Salmón y Aguacate	23
Tempura de Gamba	22
California	26
Aguacate	18

SUSHI & SASHIMI

Atún	11
Salmón	10
Hamachi	10
Selección de Sushi o Sashimi	125
Nigiri Tuna	11
Nigiri Salmón	10
Nigiri Lubina	10
Nigiri Hamachi	10

NOBU BENTO BOX

Vegetariano	32
Nasu Miso, Ceviche de Tomate, Cut Roll de Aguacate, Ensalada de Espinacas Baby con Miso Deshidratado	

Chambao

Pan con Tomate · 12

Croquetas de Jamón o Gambas (ud.) · 6

Caviar Osetra con Blinis (30 gr) · 160

Ostras al Natural (ud.) · 8

Jamón Ibérico de Bellota · 49

con pan de cristal, tomate fresco rallado y aceite de oliva virgen extra

Ensalada Verde con Aguacate · 26

con pepino, hinojo crocante y aderezo de mostaza, miel y limón

Brioche de Bogavante · 46

bogavante, mayonesa de wasabi, cebollino, huevo rallado

Nuestro Guacamole de Verano con Totopos · 18

Hamburguesa Chambao · 33

*con patatas fritas, pan de brioche, hamburguesa de ternera de 200 gr.,
lechuga rizada, cebolla caramelizada, beicon y queso cheddar,
acompañado de mayonesa de chipotle*

Hamburguesa Vegana · 30

*con patatas fritas, pan vegano, queso cheddar vegano,
tomate fresco, cebolla caramelizada, rúcula fina*

Pizza de Trufa, Espinacas y Setas · 28

Pizza Clásica · 20/25/23
margarita, pepperoni, jamón cocido

Pizza de Jamón Ibérico y Rúcula · 39

Ensalada César · 24

Club Sandwich · 26
pan, queso Emmental, tomates de la isla, bacon, hojas verdes,
huevo, acompañado de mayonesa de chipotle

Postres

Plato de Frutas Variadas · 14

Nuestro Arroz con Leche de Coco Vegano · 15
con crocante de naranjas ibicencas y flores de temporada

Selección de Helados · 7
Pistacho · Fresa · Chocolate · Vainilla · Limón

Tarta de Queso Ibizenco · 18
con quesos de la isla y frutos rojos

Tarta Cremosa de Chocolate · 16

