



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

Fiesta · SPRITZ

19

Nuestro toque Nobu representado en el icónico Aperol spritz, con el destacado y genuino sabor de las fresas de Santa Eulària y una combinación de sorbete de naranja, zumo de pomelo y tónica de limón, coronado con cava.

Amaretto, Aperol, cava, fresas, sorbete de naranja, zumo de pomelo, Bliss tónica lemon

Coco Fresa Daiquiri · CONGELADO

17

Mezcla. Literalmente una mezcla de dos cócteles icónicos: daiquiri de fresa y piña colada. Fresas de Santa Eulària, ron Bacardi carta blanca, ron Appleton y coco. Una mezcla de fresas y coco tan dulce como refrescante.

Ron Bacardi, ron Jamaicano, fresas, lima, leche de coco, ron de coco

Esmeralda Sour · HIGHBALL CONGELADO

17

El icónico pisco sour. Hemos mezclado este clásico con almedras locales y pepino fresco. El pisco verde y el pepino se suavizan con almendras para crear una bebida inolvidable. *Pisco, Amaretto, sirope de almendra casero, zumo de pepino, clara de huevo, zumo de limón y lima*

RICO E
INDULGENTE

Piña Punch · LOWBALL CLARIFICADO

17

La riqueza de las hierbas de Ibiza con romero y licor de hierbas junto a aromas de pino. Combina toques ahumados de Casamigos Mezcal y piña dulce. Coronado con vino especiado. *Vodka Grey Goose, ginebra Malfy, Gin Mare, hierbas, mezcal Casamigos, sorbete de limón, leche, piña, vino tinto, bitter*

Apricot Rickey · HIGBALL Disponible sin alcohol, Tankeray 0% 19

Cóctel hecho a base de ginebra Bombay con albaricoques de Ibiza. Combina mermelada casera de albaricoques locales y zumo de lima recién exprimido con gaseosa. Originalmente creado para calmar a los políticos, esta versión de "Rickey" te ayudará a relajarte en la piscina. *Gin Bombay, mermelada albaricoque, lima, brandy de albaricoque, soda*

White Island · HIGBALL 18

Cóctel de cerveza ibicenca hecho a base de shandy, limones de la isla, naranja china cumcuat, sorbete de limón, limonchelo, limonada de Ibiza (Limonisla), reforzado con un toque de vodka Belvedere Summer Edition y coronado con cerveza Alhambra. *Limonada Limonisla, Limoncello, sorbete de limón, Alhambra*

Nobu Mai Tai · LOWBALL 19

El Nobu Mai Tai es nuestro homenaje al icónico cóctel tiqui con el mismo nombre, una mezcla de rones Havana 7 y Appleton, reposado en barrica y combinado con mermelada de melocotón y albaricoques de la isla. La horchata casera ofrece un suave aroma de almendra, dándole otro toque ibicenco para crear así un cóctel refrescante y delicioso. *Havana 7años, Appleton, licor de mandarina Napoleon, zumo de lima, melocotón, albaricoque, Angostura, sherry Amontillado*

Flowers & Bee's · LOWBALL 20

Tan dulce como la miel, y tan suave como la flor de saúco. Este margarita refleja la vida y el trabajo dura de una abeja. Desde el vuelo de una abeja hacia la flor, representada con licor de flor de sauco St Germain, hasta la producción de la miel, mezclado con tequila Patrón y zumo de lima recién exprimido para crear el margarita más exclusivo. *Tequila Patrón Blanco, licor St-Germain de flor de saúco, miel, zumo de limón*

Palma Fizz · HIGBALL Disponible sin alcohol con Seedliplip 19

Si te gusta el sabor del Moscow Mule, elige este Palma Fizz para calmarte la sed. Largo y refrescante, pero reforzado con toques de rosa, sandía, vodka Ciroc, gengibre fresco y cerveza de gengibre. *Vodka Ciroc, zumo de sandía, Italicus, zumo limón, jengibre*

Soul Happiness · CONGELADO Disponible a partir del mediodía 19

Margarita picante!? Esta versión helada con sandía mezclado con tequila blanco Don Julio, Martini Fiero, Ancho Reyes, licor picante y zumo de lima recién exprimido se traduce en un granizado afrutado y picante ideal para beber en la piscina. *Tequila Don Julio Blanco, licor de chili ancho, sandía, fruta de la pasión, zumo de limón.*

1 - 7 pm



NOBU LIGHT BITES

Edamame	9
Edamame con Chili y Sésamo	11
Maíz Baby con Salsa de Miel y Trufa	15
Pimiento del Padrón	12

PLATOS FRÍOS

Tartar de Atún con Burrata Salsa de Sésamo Negro	34
Poké Bowl de Hamachi y Mango	25
Tartar de Salmón con Soja y Miel	23
Ensalada de Aguacate y Tomate Salsa Matsuhisa	22
Ensalada de Pato Crujiente	30
Ensalada de Colinabo Dry Miso añade Langostinos +22, Bogavante +19, Aguacate +8	21

NOBU BITES

Bocadillo de Pollo Crujiente y Salsa Picante	22
Tostadas Nobu Aguacate y Huevo Poché	24
Patatas Fritas con Dashi 80 grs	14
Panecillo con Wagyu (2pcs)	37

SUSHI MAKI (INSIDE OUT)

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

SUSHI & SASHIMI

Atún	9
Hamachi	9
Salmón	7
Lubina	8

NOBU BENTO BOX

13 - 19h · 1 - 7pm

Clásico	40
Bacalao Negro Miso, Rock Shrimp, Roll de Salmón y Aguacate y Ensalada Sashimi con Dry Miso	
Vegetariano	30
Nasu Miso, Ceviche de Tomate, Cut Roll de Aguacate, Ensalada de Espinacas Baby con Miso	

Chambao

Jamón de Bellota · 42

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

Ensalada Verde con Aguacate · 21

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

Ensalada de Burrata · 21

con tomate cherry y rúcula

Nuestro Guacamole de Verano · 17

con totopos

Hamburguesa Chambao · 29

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

Hamburguesa Vegana · 27

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

Ensalada de Salmón · 26

ensalada de hojas verdes, salmón marinado y crocante de focaccia con láminas de Parmesano, bacon y aderezo estilo César

Ensalada de Gambas · 28

ensalada de hojas verdes, gambas al limón y crocante de focaccia con láminas de parmesano, bacon y aderezo estilo César

Pizza de Trufa, Espinacas y Setas · 22

Pizza de Jamón Ibérico y Rúcula · 38

Veggy Wrap · 27

con verduras , guacamole, mozzarella y cilantro,
acompañado de mayonesa de chipotle

Sandwich de Pollo · 28

pan de campo, queso Emmental, tomates de la isla, bacon,
hojas verdes, huevo a la plancha, acompañado de mayonesa de chipotle

Bagel de Salmón Ahumado · 23

servido con hojas verdes, pepinillos laminados, cebollino y crema de eneldo

Postres

Plato de Frutas Variadas · 15

Nuestro Arroz con Leche de Coco · 13

con crocante de naranjas ibicencas y flores de temporada

Panna Cotta Chai · 13

con pulpa de fruta de la pasión, manzanas al curry
y crocante de canela y algarroba Ibicenca

Helados · 8

2 Bolas

Chocolate Mousse · 12

