

COCKTAILS —

SIGNATURE	4
ESPUMOSOS - SPARKLING	5
REFRESCANTES - REFRESHING	6
SWEET & CREAMY	7
HERITAGE & TWENTIES	7

DRINKS

8	GINEBRAS
8	TÓNICAS PREMIUM
9	VODKA
9	RON
9	COGNAC
10	WHISKY BLENDED
10	SINGLE MALTS
11	BOURBON
11	LICORES
11	BRANDY
12	TEQUILA & MEZCAL
12	CERVEZA
13	VERMUT & AMAROS
13	CAFÉS ARABAY BLEND 1952
14	INFUSIONES
14	BEBIDAS SIN ALCOHOL
15	PARA PICAR

Refrescantes bebidas de autor elaboradas por nuestro bartender de Es Jardí, Francesco, quien destaca por su estilo ecléctico que combina una selección de cócteles clásicos y de autor, con exquisitas mezclas de sabores que sorprenden y deleitan.

Como elemento distintivo utilizamos productos naturales de nuestra finca como las hierbas, miel y agave, elaborando cócteles con una deslumbrante vista al mar y valle de Deià, volviendo su tarde una experiencia inolvidable.



Refreshing signature beverages crafted by our Es Jardí bartender, Francesco, who stands out for his eclectic style combining a selection of classic and signature cocktails, with exquisite flavor blends that will surprise and delight you.

As a distinguished feature, we use natural products from our property such as herbs, honey, and agave, creating cocktails with a dazzling view of the sea and Deià's valley, making of your evening an unforgettable experience.

by Francesco

COCKTAILS

SIGNATURE

ES TEIX

BOMBAY SAPPHIRE, LIMA Y JARABE DE
HIERBALUISA

BOMBAY SAPPHIRE, LIME & LEMON
VERBENA SYRUP

18

PINK LADY

GINEBRA / TEQUILA INFUSIONADO CON FRAMBUESA,
JARABE DE HIERBAS DE NUESTRA FINCA, LIMA Y
SODA

RASPBERRY INFUSED GIN / TEQUILA, SYRUP OF
MEDITERRANEAN HERBS FROM OUR PROPERTY, LIME
& SODA

18

GOLDEN BLOODY MARY

VODKA INFUSIONADO CON ALBAHACA, AGUA DE TOMATE
CLARIFICADA ESPECIADA, AIRE DE HIERBAS AROMATICAS
BASIL INFUSED VODKA, SPICED TOMATO WATER CLARIFIED,
AROMATIC HERB AIR

18

ES JARDÍ

GINEBRA INFUSIONADA CON NARANJAS, SHERRY FINO Y
BITTER DE ACEITUNAS

ORANGE INFUSED GIN, DRY SHERRY & OLIVE BITTER

18

APRICOT SOUR

COPALLI RON, ALBARICOQUE, CLARA DE HUEVO, BITTER DE
CHOCOLATE Y LIMA

COPALLI RUM, APRICOT, CHOCOLATE BITTER, EGG WHITE &
LIME

18

ESPUMOSOS SPARKLING



Estos refrescantes cócteles espumosos son una excelente manera de abrir el apetito antes de la comida o la cena.

These refreshing sparkling cocktails are an excellent way to whet your appetite before lunch or dinner.

HIBISCUS SPRITZ

FLOR DE HIBISCUS, CAVA Y SODA
HIBISCUS FLOWERS, CAVA & SODA

16

ITALICUS SPRITZ

ITALICUS, CAVA, LIMA & SODA
ITALICUS, CAVA, LIME & SODA

16

APEROL SRITZ

APEROL, CAVA & SODA

16

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, CAVA & SODA

16

HUGO

FLOR DE SAUCO, CAVA,
SODA, HIERBABUENA Y LIMA
ELDERFLOWER, CAVA,
SODA, MINT & LIME

16

SANGRÍA

RECETA SECRETA DE LICORES
CON FRUTAS, VINO Y SODA
SECRET RECIPE OF LIQUEURS
WITH FRUITS, WINE & SODA

14

FRENCH 75

BOMBAY SAPPHIRE,
LIMÓN, AZÚCAR Y CAVA

BOMBAY SAPPHIRE,
LEMON, SUGAR & CAVA

18

SANGRÍA CAVA

RECETA SECRETA DE LICORES
CON FRUTAS, CAVA Y SODA

SECRET RECIPE OF LIQUEURS
WITH FRUITS, CAVA & SODA

16

AMERICANO

CAMPARI, MARTINI
RUBINO & SODA

18

REFRESCANTES REFRESHING

Los que no pasan nunca de moda.

Those that never go out of fashion.

DAIQUIRI

BACARDI CARTA
BLANCA, LIMA Y AZÚCAR
BACARDI CARTA BLANCA,
LIME & SUGAR

18

BLOODY MARY

VODKA, FINO, PERRINS,
TABASCO, SAL,
PIMIENTA Y LIMÓN

VODKA, SHERRY,
PERRINS, TABASCO,
SALT, PEPPER & LEMON

18

MARGARITA

TEQUILA CURADO, ZUMO
DE LIMA Y MERLET
TEQUILA CURADO, LIME
JUICE & MERLET

18

GIMLET

CABRABOC GIN, ZUMO
DE LIMA Y AZÚCAR

CABRABOC GIN, LIME
JUICE & SUGAR

18

MOSCOW MULE

VODKA BELVEDERE, LIMA
Y CERVEZA DE JENGIBRE

VODKA BELVEDERE
LIME & GINGER BEER

18

MOJITO

BACARDI CARTA BLANCA, LIMA,
HIERBABUENA, AZÚCAR Y SODA

BACARDI CARTA BLANCA, LIME,
MINT, SUGAR & SODA

16

TOM COLLINS

BOMBAY SAPPHIRE, ZUMO
DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA

BOMBAY SAPPHIRE, LEMON
JUICE, SUGAR & SODA

18

BASIL & SMASH SA PEDRISSA

BOMBAY SAPPHIRE, LIMÓN
Y ALBAHACA FRESCA

BOMBAY SAPPHIRE,
LEMON & FRESH BASIL

18

PIÑA COLADA

BACARDI CARTA BLANCA,
COCO, PIÑA, LECHE Y AZÚCAR

BACARDI CARTA BLANCA,
COCONUT, PINEAPPLE, MILK & SUGAR

18

REFRESH

ZUMO DE NARANJA
NATURAL, COCO,
FRUTA DE LA PASIÓN Y LIMA

ORANGE, PASSIONFRUIT,
COCONUT & LIME

16

SWEET & CREAMY

Disfruta de cócteles elegantes, clásicos y refrescantes, perfectos para después de la cena.

Enjoy stylish, classic and refreshing cocktails that are perfect after dinner.

AMARETTO SOUR

AMARETTO,
LIMÓN, AZÚCAR
Y CLARA DE
HUEVO

AMARETTO,
LEMON, SUGAR
& EGG WHITE

18

PISCO SOUR

PISCO BARSOL,
LIMA, CLARA DE
HUEVO, AZÚCAR Y
UNA PIZCA DE SAL

PISCO BARSOL, LIME,
EGG WHITE, SUGAR &
PINCH OF SALT

18

ESPRESSO MARTINI

ESCOGE TU BASE
ENTRE: VODKA,
TEQUILA Y GIN

CHOOSE YOUR
BASE: VODKA,
TEQUILA & GIN

18

HERITAGE & TWENTIES

Disfruta de la sencillez de cócteles clásicos del pasado: frescos, amargos y audaces.

Savor the simplicity of classic cocktails from the past: crisp, bitter, and bold.

DRY MARTINI

BOMBAY
SAPPHIRE &
MARTINI

18

OLD FASHIONED

MAKERS MARK,
ANGOSTURA Y
AZÚCAR

MAKERS MARK,
ANGOSTURA &
SUGAR

18

NEGRONI

CAMPARI, MARTINI
RUBINO & BOMBAY
SAPPHIRE

18



DRINKS

GINEBRA

5cl comb.

BEEFEATER
16

209
18

NORDÉS
18

BOMBAY
SAPPHIRE
18

MARTIN
MILLERS
18

LONDON
N.1
18

BULLDOG
18

TANQUERAY
18

CABRABOC
18

CITADELLE
20

GIN EVA
20

MONKEY 47
22

TANQUERAY 10
18

XORIGUER
18

SEAGRAMS
18

GIN EVA
OLD TOM
20

GIN
MARE
20

G'VINE
FLORASION
20

HENDRICKS
20

PALMA
20

BROCKMANN'S
18

TÓNICAS PREMIUM

NORDIC PUIG INCLUDED

FREE TREE
3

FENTIMAN'S
3

VODKA

6 cl / 5 cl COMB

ABSOLUT

16

BELVEDERE

20

CIROC

20

BELUGA

18

KM 1

16

GRAY GOOSE

22

RON

6 cl / 5 cl COMB

BACARDI

16

MATUSALEM 15

20

KRAKEN

20

BARCELÓ
IMPERIAL

20

DIPLOMÁTICO RESERVA
EXCLUSIVO

22

KM 1

16

COPALLI
CACAO RON

22

SANTA
TERESA 1796

22

ZACAPA 23

24

HAVANA 7

18

COGNAC

6 cl.

HENNESSY VSOP

24

REMY MARTIN VSOP

22

WHISKY BLENDED

6 cl / 5 cl COMB

JOHNNIE WALKER BLUE
LABEL

50

JOHNNIE WALKER RED
LABEL

14

JOHNNIE WALKER BLACK
LABEL

18

HAKOZAKI JAPANESE
BLENDED

20

SINGLE MALTS

6 cl.

CARDHU
AMBAR ROCK
[SPEYSIDE]

22

LAGAVULIN
16 AÑOS
[ISLAY]

28

MACALLAN 12
DOUBLE CASK
[SPEYSIDE]

24

MACALLAN 12
TRIPLE CASK [SPEYSIDE]

28

ARDBEG
UIGEADAIL
MALTA [ISLAY]

28

HIGHLAND
PARK 12
[HIGHLANDS]

22

CAOL ILA 12
[ISLAY]

22

OBAN 14
[HIGHLANDS]

24

DALWHINNIE
[HIGHLANDS]

20



BOURBON

FOUR ROSAS

14

BULLEIT

18

WOODFORD
RESERVE

20

KNOB CREEK
RYE

22

LICORES

3 cl. | 6 cl.

AMARETTO

10

BAILEYS

10

CHARTREUSE

9

PACHARÁN

8

LIMONCELLO

8

PERE
MAGLOIRE

14

GRAND
MARNIER

9

DOMAINE
DE CANTON

9

GRAPPA SIBONA
BAROLO

12

HIERBAS MALLORQUINAS

(RECETA FAMILIAR
SEBASTIÁN ARTIGUES)

8

BRANDY

6 cl.

CARLOS I
IMPERIAL

22

XIMÉNEZ SPÍNOLA
3000 BOTELLAS

28

SUAU 15

18



TEQUILA & MEZCAL

3 cl. | 6 cl.

EL ESPOLON
BLANCO

9 | 16

1800 PLATA

10 | 18

CLASE AZUL
REPOSADO

24 | 46

DON JULIO
1942

26 | 50

DON JULIO
BLANCO

12 | 22

DON JULIO
REPOSADO

14 | 24

HERRADURA
REPOSADO

10 | 18

MEZCAL
DANZANTES
JOVEN

12 | 22

MEZCAL
DANZANTES
REPOSADO

14 | 24

VOLCÁN DE MI TIERRA
X.A.

24 | 46

CERVEZA

ESTRELLA
DAMM

5

ROSA
BLANCA

6

FREE
DAMM

5



VERMUT & AMAROS

CAMPARI

9

APEROL

9

NOILLY PRAT

9

LILLET BLANCO

12

NO PASES PENA

10

TE DIC COSES

10

MARTINI
RISERVA
RUBINO

9

MARTINI
RISERVA
AMBRATO

9

COCCHI
STORICO
DE TORINO

12

COCCHI
AMERICANO

12

MONTANER
TINTO

10

MONTANER
BLANCO

10

FERNET BRANCO

10

PALO

9

CAFÉ ARABAY BLEND 1952

ESPRESSO

3,5

CAPUCCINO
ITALIANO
[CAFÉ, LECHE, CANELA]

5

CAFÉ CON LECHE

4,5

ESPRESSO
CORTADO

4

LATTE MACCHIATO
[LECHE Y CAFÉ]

6

IRISH COFFEE

9

INFUSIONES

TÉ VERDE
TÉ NEGRO
TÉ ROJO
5

INFUSIÓN DE
MANZANILLA
5

INFUSIÓN DE
POLEO MENTA
5

TÉ DE FRUTOS ROJOS
6

INFUSIÓN DE ROOIBOS
5

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA KM 0
6

ZUMOS PAGOS
5

LUNARES
7

AGUA KM 0
CON GAS
6

COCA COLA
COCA COLA ZERO
5

LUNARES
CON GAS
7

GINGER BEER
5

BITTER KAS
5

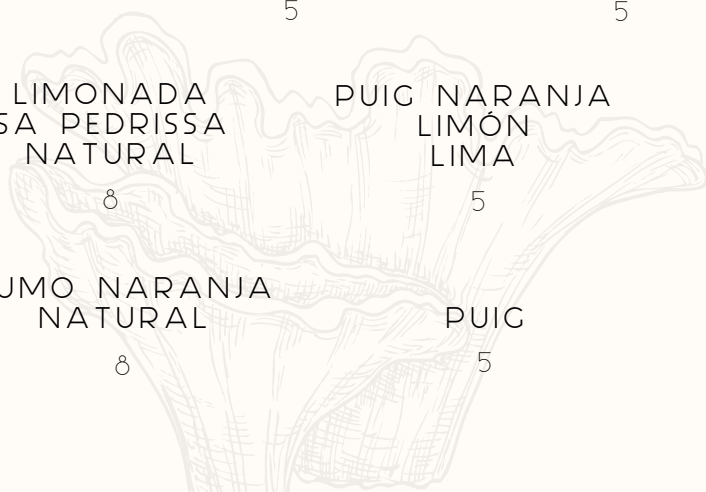
FEVER TREE
5

LIMONADA
SA PEDRISSA
NATURAL
8

PUIC NARANJA
LIMÓN
LIMA
5

ZUMO NARANJA
NATURAL
8

PUIC
5



PARA PICAR APPETIZERS

PAN DE CRISTAL CRYSTAL BREAD

TOMATE DE "RAMALLET" | ACEITE DE OLIVA DE
NUESTRA FINCA | FLOR DE SAL | ALBAHACA

"RAMALLET" TOMATO | OLIVE OIL FROM OUR
PROPERTY | FLOR DE SAL | BASIL

11

SURTIDO IBÉRICO DE BELLOTA ACORN-FED IBERIAN ASSORTMENT

LOMO | CHORIZO | SALCHICHÓN | GUIJUELO |
SALAMANCA | 100 GRAM.

24

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ACORN-FED IBERIAN HAM

GUIJUELO | SALAMANCA | 45 MESES
SECADERO NATURAL | 100 GRAM.

GUIJUELO | SALAMANCA | 45 MONTHS
NATURAL DRYER | 100 GRAMS

40





CECINA DE JAMÓN DE VACUNO

CECINA BEEF HAM

CASA ALBA | BURGOS | 12-18 MESES SECADO |
AHUMADO DE ENCINA | 100 GRAM.

CASA ALBA | BURGOS | 12-18 MONTHS NATURAL
DRYER | SMOKY TOUCH WITH OAK WOOD | 100 GRAMS

34

HUMMUS

ACEITE DE OLIVA | PAN ARTESANO |
VERDURAS DE TEMPORADA

OLIVE OIL | HOMEMADE BREAD |
SEASONAL VEGETABLES

18

“SOBRASSADA DE PORC NEGRE” | LA CRÈME

BLACK PORK SOBRASADA
| LA CRÈME

PAN MALLORQUÍN
ARTESANO | MIEL DE CAÑA

ARTISAN MALLORCAN BREAD | SUGAR
CANE HONEY

24

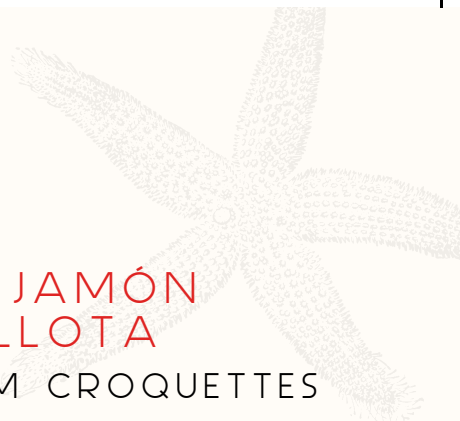
TABLA DE QUESOS

CHEESE SELECTION

MONTBRÚ GARROTXA | OVEJA ARTESANO |
TORREALBA | IDIAZABAL AHUMADO | BINIBECA MENORCA

MONTBRÚ GARROTXA | OVEJA ARTESANO | TORREALBA |
SMOKED IDIAZABAL | BINIBECA MENORCA

26



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

ACORN-FED IBERIAN HAM CROQUETTES

GUIJUELO I SALAMANCA I 45 MESES
SECADO NATURAL I 6 UNIDADES

GUIJUELO I SALAMANCA I 45 MONTHS
NATURAL DRYER I 6 UNITS

14

TARTAR DE ATÚN ROJO

TARTAR OF LOCAL RED TUNA

AGUACATE I TOMATE DE TEMPORADA I
ESPECIAS I CILANTRO DE NUESTRA HUERTA

AVOCADO I SEASONAL TOMATO I SPICES
I CORIANDER FROM OUR HERB GARDEN

26

SELECCIÓN DE PAN

BREAD SELECTION

FLOR DE SAL I ACEITE DE OLIVA DE
NUESTRA FINCA I "OLIVES TRENCADES"

FLOR DE SAL I OLIVE OIL FROM OUR
PROPERTY I "OLIVES TRENCADES"

5
p.p

