



CAN BLAU
RESTAURANT

DINNER
CENA



Nuestra pasión es nuestra profesión...

Bienvenido en “Can Blau Restaurant” ,

Nuestro equipo se alegra enormemente de poder contar con su presencia en nuestro restaurante. Le invitamos a disfrutar de un autentico viaje gastronómico por los sabores del mediterráneo a través de las creaciones de nuestro chef Solleric Rafael Torrens y su equipo.

Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos de altísima calidad, provenientes principalmente del mercado local de Sóller o del resto de las Islas Baleares. Para acompañarlos encontrará un amplia selección de vinos mallorquines, sin olvidar algunas etiquetas nacionales e internacionales, pregunte a nuestro Maitre Dani y su equipo para las mejores sugerencias.

Our passion is our profession...

Welcome to “Can Blau Restaurant”,

Our team is delighted to welcome you to our restaurant. We invite you to enjoy an authentic gastronomic journey into the flavours of the Mediterranean through the creations of our head chef from Soller Rafael Torrens and his team.

All our dishes are prepared with fresh products of the highest quality, mainly from the local market of Sóller or from the rest of the Balearic Islands. To accompany them you will find a wide selection of Mallorcan wines, as well as some national and international labels. Ask our Maitre Dani and his team for the best suggestions.

Unsere Passion ist unsere Profession...

Willkommen im “Can Blau Restaurant”,

Unser Team freut sich, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir laden Sie ein, mit den Kreationen unseres Chefkoch aus Soller Rafael Torrens und seines Teams, eine authentische gastronomische Reise durch die Aromen des Mittelmeers zu genießen.

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Produkten von höchster Qualität zubereitet, die hauptsächlich vom lokalen Markt in Sóller oder von den übrigen Balearen stammen. Dazu gibt es eine große Auswahl an mallorquinischen Weinen, aber auch einige nationale und internationale Marken. Fragen Sie unseren Maitre Dani und sein Team nach den besten Empfehlungen.

Notre passion est notre métier...

Bienvenue au “Restaurant Can Blau”,

Notre équipe est enchantée de vous accueillir dans notre restaurant. Nous vous invitons à profiter d’un authentique voyage gastronomique à travers les saveurs de la Méditerranée grâce aux créations de notre chef de cuisine de Soller Rafael Torrens et de son équipe.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais de la plus haute qualité, provenant principalement du marché local de Sóller ou du reste des îles Baléares. Pour les accompagner, vous trouverez une large sélection de vins majorquins, sans oublier certaines étiquettes nationales et internationales, demandez à notre Maitre Dani et son équipe les meilleures suggestions.

Empezando a saborear los platos...

...del Mar

Pulpo a la brasa, patata confitada y espuma de ajo negro.....	18,00 €
Bisqué con gambas rojas de Sóller cocinadas a la sal.....	20,00 €

...Vegetarianos

Chips de boniato y su puré, calabaza asada acompañada de espuma de parmesano	13,00 €
Ravioli de verduras y queso feta con variación de tomates y su consomé.....	15,00 €

...de carne

Pintada rellena con panceta y Duxelles de anacardos y dátiles acompañada de dúo de manzanas	17,00 €
Canelón de conejo acompañado con pure de zanahoria, foie y salsa de brandy.....	18,00 €

Sumergiéndonos completamente en el mundo...

...del Mar

Rodaballo acompañado con trigo tierno mantecado con alga codium, espirulina y trompetas de la muerte.....	26,00 €
Lubina a la plancha con arroz meloso y gamba de Sóller.....	27,00 €
Bacalao confitado con puré de tupinambo, tirabeques y salsa de cava.....	25,00 €

...Vegetarianos

Berenjenas ahumadas con crema de pesto, caldo de tomate Ramallet y Tête Moine	18,00 €
Gnocchi de polenta glaseados con demi-glace de verduras, tomate seco, aceituna negra....	19,00 €

...de la carne

Lechona Mallorquina confitada acompañada con manzana en texturas y sobrasada de cerdo negro	27,00 €
Carré de cordero con crema de berenjenas, chalotas glaseadas y salsa de romero	32,00 €
Solomillo "Natur" Mallorquín con crema de cebollas confitadas, setas de cardo y gratin de patata trufada.....	30,00 €

Extra parrillada de verduras.....5,00 €

Extra patató.....4,00 €

Terminando envueltos...

...en la dulzura

Bizcocho borracho con Ron, crema de mascarpone, melocotón y rocas de yogurt con curry....	8,00 €
Brownie de chocolate blanco y mousse de pistacho acompañado con crema diplomática ...	8,00 €
Gató de almendras, cremosos de chocolate negro, orejones y helado de almendra	8,00 €

*Servicio de pan y aceite.....1,90 € (p.p.)



* Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero

Beginning to savour the dishes...

...of the Sea

Grilled octopus, potato confit and black garlic foam	18,00 €
Bisque with salt-baked Sóller red prawns.....	20,00 €

...of Vegetarians

Sweet potato chips and its purée, roasted pumpkin accompanied by parmesan foam.....	13,00 €
Vegetables and Feta Ravioli with a variation of tomatoes and its consommé.....	15,00 €

...of Meat

Guinea fowl stuffed with pancetta and cashew nut and date Duxelles accompanied by a duo of apples..	17,00 €
Rabbit cannelloni served with carrot purée, foie gras and brandy sauce.....	18,00 €

Immersing ourselves completely in the world...

...of the Sea

Turbot served with tender buttered wheat with codium seaweed, spirulina and trumpets of death	26,00 €
Grilled sea bass with mellow rice and red prawns from Sóller	27,00 €
Cod confit with mashed Jerusalem artichoke, snow peas and cava sauce	25,00 €

...of Vegetarians

Smoked aubergines with pesto cream, Ramallet tomato broth and Tête Moine	18,00 €
Glazed polenta gnocchi with vegetable demi-glace, dried tomato and black olive.....	19,00 €

...of Meat

Mallorcan suckling pig confit accompanied with apple in textures and black pork sobrasada	27,00 €
Rack of lamb with aubergine cream, glazed shallots and rosemary sauce.....	32,00 €
Majorcan Fillet of beef "Natur" with cream of onion confit, cardoon mushrooms and truffled potato gratin	30,00 €

Extra grilled vegetables.....5,00 €

Extra baby potatoes.....4,00 €

Ending up wrapped...

...in the Sweetness

Drunken sponge cake with rum, mascarpone cream, peach and curry yoghurt rocks	8,00 €
White chocolate brownie and pistachio mousse with crème diplomatique.....	8,00 €
Almond cake, creamy dark chocolate, dried apricots and almond ice-cream	8,00 €

*Bread and oil service

1,90 € (p.p.)



* Please inform your waiter if you have any allergies or food intolerances

Auftakt zur Verköstigung der Gerichte..

...aus dem Meer

Gegrillter Oktopus, Kartoffelconfit und schwarzer Knoblauchschaum 18,00 €

Bisque mit in Salz gebratenen Rote Garnelen aus Sölller20,00 €

...der Vegetarier

Süßkartoffelchips und Süßkartoffelpüree, gerösteter Kürbis mit Parmesanschaum 13,00 €

Gemüse und Feta-Ravioli mit einer Variation von Tomaten und deren Consommé 15,00 €

...mit Fleisch

Perlhuhn gefüllt mit Speck und Cashewnuss-Dattel-Duxelles, begleitet von einem Apfel-Duo 17,00 €

Kaninchen-Cannelloni mit Karottenpüree, Gänseleber und Brandy-Sauce 18,00 €

Ganz in die Welt eintauchen...

...des Meeres

Steinbutt, serviert mit Zartweizen, gebuttert mit Codium-Algen, Spirulina und Totentrompeten....26,00 €

Gegrillter Wolfsbarsch mit cremiger Reis und roten Garnelen aus Sölller.....27,00 €

Kabeljau-Confit mit Topinamburpüree, Zuckerschoten und Cava-Sauce.....25,00 €

...der Vegetarier

Geräucherte Auberginen mit Pesto-Creme, Ramallet-Tomatenbrühe und Tête Moine..... 18,00 €

Glasierte Polenta-Gnocchi mit Gemüse-Demi-Glace, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven 19,00 €

...des Fleisches

Konfitiertes mallorquinisches Spanferkel mit Apfel in Texturen und Sobrasada aus schwarzem Schwein.....27,00 €

Lammkarree mit Auberginencreme, glasierten Schalotten und Rosmarinsauce.....32,00 €

Mallorquinische Rinderfilet "Natur" mit Zwiebel-Confit, Kardonenpilzen und getrüffeltem Kartoffelgratin.....30,00 €

Extra gegrilltes Gemüse.....5,00 €

Extra Babykartoffeln.....4,00 €

Zum Abschluss umhüllt von...

...der Süße

Betrunkener Biskuit mit Rum, Mascarponecreme, Pfirsich und Curry-Joghurt-Rocks 8,00 €

Brownie aus weißer Schokolade und Pistazienmousse mit Crème diplomatique 8,00 €

Mandelgató, dunkle Schokoladencreme, getrocknete Aprikosen und Mandeleis 8,00 €

*Brot und extra natives Olivenöl1,90 € (p.p.)



*** Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte Ihren Kellner**

On commence à savourer les plats...

...de la mer

- Poulpe grillé, pommes de terre confites et mousse à l'ail noir 18,00 €
Bisque avec des crevettes de Sóller cuites au sel 20,00 €

...Végétariens

- Chips de patate douce et sa purée, potiron rôti avec mousse de parmesan..... 13,00 €
Raviolis de légumes et fromage Feta avec une variation de tomates et son consommé..... 15,00 €

...de la viande

- Pintade farcie au lard et Duxelles aux noix de cajou et aux dattes accompagnée d'un duo de pommes... 17,00 €
Cannelloni de lapin servis avec une purée de carottes, sauce au foie gras et au brandy 18,00 €

S'immerger complètement dans le monde...

...de la mer

- Turbot servi avec du blé tendre beurré aux algues codium, spiruline et trompettes de la mort... 26,00 €
Bar grillé avec du riz moelleux et des crevettes rouges de Sóller..... 27,00 €
Morue confite avec purée de topinambour, pois gourmands et sauce cava..... 25,00 €

...Végétarien

- Aubergines fumées à la crème de pesto, bouillon de tomates Ramallet et Tête Moine..... 18,00 €
Gnocchi de polenta glacée avec demi-glace de légumes, tomates séchées et olives noires. 19,00 €

...de la viande

- Confit de cochon de lait de Majorque accompagné de pommes en textures et sobrasada de porc noir 27,00 €
Carré d'agneau à la crème d'aubergine, échalotes glacées et sauce au romarin 32,00 €
Filet de bœuf majorquin "Natur" avec crème d'oignons confits, champignons cardons et gratin de pommes de terre truffé 30,00 €

Extra de légumes grillés..... 5,00 €

Extra Pommes de terre grelots..... 4,00 €

Finir par être enveloppé...

...dans la douceur

- Gâteau éponge alcoolisé au rhum, crème mascarpone, pêche et yaourt au curry en rochers... 8,00 €
Brownie au chocolat blanc et mousse à la pistache avec crème diplomatique 8,00 €
Gatô aux amandes, crème au chocolat noir, abricots secs et glace aux amandes 8,00 €

*Service de pain et d'huile 1,90 € (p.p.)



* Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S'il vous plaît, informez votre serveur

GRAN
HOTEL  SÓLLER
Restaurant & Spa * * * * *

Calle Romaguera 18 | 07100 Soller | Tel. 971 63 86 86 | Mob. 644 21 38 42
www.granhotelsoller.com | info@granhotelsoller.com