



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 de Sóller 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 Sóller chef 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 Küchenchefs Rafael Torrens aus Sóller 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 cuisinier de Sóller 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.

NUESTROS TENTADORES BOCADOS...

Bullabesa (20,00 €)

* Homenaje al Port de Sóller *

Nuestra Bullabesa con calamar de potera, pescado de roca, pulpo y gamba de Sóller

Escabeche y pichón (16,00 €)

Ensalada de verduras escabechadas, pichón a baja temperatura, espuma de vino blanco con un toque a citronela y all i oli

Valldemossa y el Camaïot (13,00 €)

Nuestra Coca de patata rellena de Camaïot, manzana y foie

Ajo blanco (14,00 €)

Flan de coliflor acompañado con ajo blanco, almendras de nuestra tierra, cerezas, gel de limón y ensalada de hinojo

Tartar (20,00 €)

Semifredo elaborado con pescado de la isla acompañado con acelga y espinacas, gel de uvas pasas, piñones, naranja, huevas de pez y crujiente de xeixa

Huerto (14,00 €)

Con tierra de aceituna negra, puré de chirivía y verduritas de temporada

NUESTROS PRINCIPALES

Lubina (28,00 €)

A la plancha. Celery, trompetas de la muerte, pistachos y anacardos terminado con salsa de vermut blanco y trufa

Lonja (S.p.m. €)

Pescado fresco de lonja a la brasa. Endivia a baja temperatura, salsa romesco, parmentier y beurre blanc

Bacalao (27,00 €)

A baja temperatura. Gamba de Sóller, guisantes, aloe vera, flor de calabacín con hummus y polvo de tap de corti



Solomillo (32,00 €)

De ternera. Cebolla confitada, espinacas, setas de temporada, chalotas y patata, terminado con demi glace de pimienta

Lechona (30,00 €)

A baja temperatura. Puré de boniato, regou de ciruelas y salvia

Cordero (30,00 €)

Hecho en terrina, berenjena asada, almendras, gel de tomate, acompañado con salsa de chocolate negro 90%



Remolacha (19,00 €)

Raviolis rellenos de remolacha y queso ricotta, con salsa de tomate, albahaca, nueces y verduritas asadas

Posidonia (19,00 €)

Trigo mantecado con codium y espirulina acompañado con kale frito y espuma de plancton

*Servicio de pan y aceite 2,40 € (p.p.)



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

OUR TEMPTING BITES...

Bouillabaisse (20,00 €)

* Tribute to the Port of Sóller *

Our "Bouillabaisse" with squid, rock fish, octopus and red prawns from Sóller

Pickled vegetables and pigeon (16,00 €)

Salad of pickled vegetables, low temperature pigeon, white wine foam with a hint of citronella and All i Oli

Valldemossa & Camaïot (13,00 €)

Our potato cake stuffed with Camaïot, apple and foie gras

White garlic (14,00 €)

Cauliflower flan served with "Ajo Blanco", local almonds, cherries, lemon gel and fennel salad

Tartar (20,00 €)

Semifreddo made with fish from the island accompanied by chard and spinach, sultana gel, pine nuts, orange, fish roe and crunchy xeixa

Kitchen garden (14,00 €)

With black olive soil, parsnip purée and seasonal vegetables

OUR MAIN DISHES

Sea bass (28,00 €)

Grilled. Celery, trumpets of death, pistachios and cashew nuts finished with white vermouth and truffle sauce

Lonja (S.p.m. €)

Grilled fresh fish from the fish market. Low temperature endive, romesco sauce, parmentier and white beurre blanc

Cod (27,00 €)

Low temperature. Crevettes de Sóller, petits pois, aloe vera, fleur de courgette avec de l'humus et de la poudre de corti tap



Sirloin (32,00 €)

Veal. Onion confit, spinach, seasonal mushrooms, shallots and potato, finished with pepper demi glace

Suckling pig (30,00 €)

At low temperature. Sweet potato purée, plum and sage regou

Lamb (30,00 €)

Made in a terrine, roasted aubergine, almonds, tomato gel, served with 90% dark chocolate sauce



Beetroot (19,00 €)

Ravioli stuffed with beetroot and ricotta cheese, with tomato sauce, basil, walnuts and roasted vegetables

Posidonia (19,00 €)

Buttered wheat with codium and spirulina served with fried kale and plankton foam

*Bread and oil service 2,40 € (p.p.)



* If you have any food allergies or intolerances, please let your waiter know

UNSERE VERLOCKENDEN HAPPEN...

Bouillabaisse (20,00 €)

* Hommage an den Hafen von Sóller *

Unser Bouillabaisse mit Tintenfisch, Felsenfisch, Oktopus und Garnelen aus Sóller

Eingelegtes Gemüse und Taube (16,00 €)

Salat aus eingelegtem Gemüse, Taube bei niedriger Temperatur, Weißweinschaum mit einem Hauch von Zitronengras und All i Oli

Valldemossa und Camaïot (13,00 €)

Unser Kartoffelkuchen gefüllt mit Camaïot, Apfel und Gänseleber

Weißer Knoblauch (14,00 €)

Blumenkohlflan, serviert mit „Ajo Blanco“, lokalen Mandeln, Kirschen, Zitronengel und Fenchelsalat

Tartar (20,00 €)

Semifreddo mit Fisch von der Insel, begleitet von Mangold und Spinat, Sultaninengel, Pinienkernen, Orangen, Fischrogen und knuspriger Xeixa

Gemüsegarten (14,00 €)

Mit schwarzem Olivenboden, Pastinakenpüree und Gemüse der Saison

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch (28,00 €)

Gegrillt. Sellerie, Totentrompeten, Pistazien und Cashewnüsse, dazu weißer Wermut und Trüffel Sauce

Lonja (S.p.m. €)

Gegrillter frischer Fisch vom Markt. Niedertemperatur-Endivie, Romesco-Sauce, Parmentier und weiße Beurre blanc

Kabeljau (27,00 €)

Niedrige Temperatur. Sóller-Garnelen, Erbsen, Aloe Vera, Zucchini Blüten mit Humus und Corti-Hahnpulver



Lendensteak (32,00 €)

Kalbfleisch. Zwiebelconfit, Spinat, Pilze der Saison, Schalotten und Kartoffeln, verfeinert mit demi glace Pfeffer

Spanferkel (30,00 €)

Bei niedrigtemperatur. Süßkartoffelpüree, Pflaumen- und Salbeiregou

Lamm (30,00 €)

In Terrine zubereitet, geröstete Aubergine, Mandeln, Tomatengel, serviert mit 90% dunkler Schokoladensauce



Rote Bete (19,00 €)

Ravioli gefüllt mit Roter Bete und Ricotta-Käse, mit Tomatensauce, Basilikum, Walnüssen und geröstetem Gemüse

Posidonia (19,00 €)

Gebutterter Weizen mit Codium und Spirulina, serviert mit gebratenem Grünkohl und Planktonschaum

*Brot- und Ölservice 2,40 € (p.p.)



* Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, teilen Sie dies bitte Ihrem Kellner mit

NOS BOUCHÉES TENTANTES...

Bouillabaisse (20,00 €)

* Hommage au Port de Sóller *

Notre Bouillabaisse avec calamars, poissons de roche, poulpe et crevettes de Sóller

Légumes marinés et pigeon (16,00 €)

Salade de légumes marinés, pigeon à basse température, mousse de vin blanc avec une touche de citronnelle et All i Oli

Valldemossa et Camaïot (13,00 €)

Notre gâteau de pommes de terre farci de Camaïot, pommes et foie gras

Ail blanc (14,00 €)

Flan de chou-fleur servi avec "Ajo" Blanco, des amandes locales, des cerises, un gel de citron et une salade de fenouil

Tartare (20,00 €)

Semifreddo à base de poisson de l'île accompagné de blettes et épinards, gel de sultanines, pignons de pin, orange, œufs de poisson et xeixa croquante

Jardin Potager (14,00 €)

Avec de la terre d'olive noire, de la purée de panais et des légumes de saison

NOS PLATS PRINCIPAUX

Bar de mer (28,00 €)

Grillé. Céleri, trompettes de la mort, pistaches et noix de cajou, sauce au vermouth blanc et à la truffe

Lonja (S.p.m. €)

Poisson frais grillé du marché. Endive basse température, sauce romesco, parmentier et beurre blanc

Morue (27,00 €)

Basse température. Crevettes de Sóller, petits pois, aloe vera, fleur de courgette avec de l'humus et de la poudre de corti tap



Bifteck de surlonge (32,00 €)

Veau. Oignons confits, épinards, champignons de saison, échalotes et pommes de terre, le tout accompagné demi glace au poivre

Cochon de lait (30,00 €)

A basse température. Purée de patates douces, regou de prunes et de sauge

Agneau (30,00 €)

En terrine, aubergine rôtie, amandes, gel de tomates et servi avec une sauce au chocolat noir à 90%



Betterave (19,00 €)

Raviolis farcis à la betterave et au fromage ricotta, avec sauce tomate, basilic, noix et légumes rôtis

Posidonia (19,00 €)

Blé beurré au codium et à la spiruline, servi avec du chou frisé et de la mousse de plancton

*Service de pain et d'huile 2,40 € (p.p.)



* Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer votre serveur ou votre serveuse

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