



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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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 ENTRANTES Y PASTAS CASERAS...

Carpaccio de gamba roja (25,00 €)
cítricos, salicornia y emulsión de Kimchi y aceite de oliva virgen extra

Alcachofa confitada (15,00 €)
velo de papada ibérica y huevo pochado trufado

Ensalada tibia (19,00 €)
de colmenillas, judías y gambas con vinagreta de tinta de calamar

Ensalada mixta (16,00 €)
de verduras encurtidas y hierbas frescas

Sopa (22,00 €)
de pescado mediterránea Can Blau

Mil hojas (19,00 €)
de tumbet con vieiras, salsa de tomate, pimientos, tomillo y vino blanco

Coca de foie gras (19,00 €)
con setas de temporada caramelizadas y emulsión de trufa

Tartaleta de tomate rosa (14,00 €)
tierra de aceituna negra, pesto de rúcula y espuma de queso de cabra tierno

Canelones de calabaza (16,00 €)
rellenos de shitake y shimeji con bechamel de verdura, teriyaki y pipas de calabaza

Carpaccio de pulpo de roca (19,00 €)
con rúcula, gelée de albahaca, cítricos y picantes

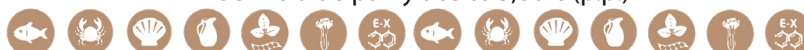
Ravioli de tinta de calamar (24,00 €)
relleno de bogavante con espuma de oporto blanco

Bucatini (18,00 €)
a la amatriciana

Taglietelle (22,00 €)
con salsa cremosa de parmesano, trufa negra y shimeji

Ravioli (19,00 €)
relleno de calabaza y queso mahones con salsa de coliflor cremosa

*Servicio de pan y aceite 3,60 € (p.p.)



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

NUESTROS PRINCIPALES Y NUESTROS ARROCES

Filete de lenguado (25,00 €)
menier con salsa de beurre blanc, judía de Kenia y aceitunas

Rape fresco (28,00 €)
con panceta ibérica, espinacas y espuma blanca de pescado con aceite verde

Pulpo asado al kamado (26,00 €)
con pure de boniato rojo, pimentón de la vera, aceite de oliva virgen y emulsión de tinta de calamar

Calamar relleno (30,00 €)
de wagyu y foie con puré de guisantes y camaïot



Carrillera de ternera (26,00 €)
al vino tinto con pera, puré de garbanzos y flor de calabacín relleno de mozzarella en tempura

Solomillo de cebón (35,00 €)
con mantequilla Café Paris, puré de castañas y verduras baby

Lechona de cerdo negro (29,00 €)
con flor de manzana, patató al tomillo y demi glace

Carre de cordero mallorquín (33,00 €)
con costra de finas hierbas, puré de berenjena asada y polenta

Costilla de ternera (25,00 €)
cocida 24 horas a baja temperatura con emulsión de picante y patató en aceite de oliva virgen extra



Risotto (21,00 €)
de setas y trufa con parmesano Reggiano

Arroz a la llauna (23,00 €)
de bogavante y sepia

Arroz a la llauna (22,00 €)
de pluma ibérica con setas de temporada

Arroz a la llauna (19,00 €)
con verduras frescas

*Servicio de pan y aceite 3,60 € (p.p.)



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

OUR TEMPTING STARTERS AND HOMEMADE PASTA

Red prawn carpaccio (25,00 €)
citrus fruits, salicornia and kimchi emulsion with extra virgin olive oil

Artichoke confit (15,00 €)
in olive oil, Iberian pork jowl and truffled poached egg

Warm salad (19,00 €)
of morels, beans and prawns with squid ink vinaigrette

Mixed salad (16,00 €)
of pickled vegetables and fresh herbs

Soup (22,00 €)
Can Blau Mediterranean fish soup

Tumbet millefeuille (19,00 €)
with scallops, tomato sauce, peppers, thyme and white wine

Foie gras coca (19,00 €)
with caramelised seasonal mushrooms and truffle emulsion

Pink tomato tartlet (14,00 €)
black olive crumble, rocket pesto and soft goat's cheese foam

Pumpkin cannelloni (16,00 €)
stuffed with shitake and shimeji mushrooms with vegetable béchamel sauce,
teriyaki sauce and pumpkin seeds

Rock octopus carpaccio (19,00 €)
with rocket and basil, citrus and spicy jelly

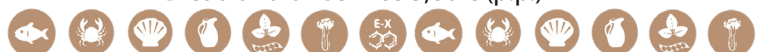
Squid ink ravioli (24,00 €)
stuffed with lobster and white port foam

Bucatini pasta (18,00 €)
with Amatriciana sauce

Taglietelle (22,00 €)
with creamy Parmesan sauce, black truffle and shimeji mushrooms

Ravioli (19,00 €)
stuffed with pumpkin and Mahones cheese with creamy cauliflower sauce

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)



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

OUR MAIN DISHES AND RICE

Sole fillet meunière (25,00 €)
with beurre blanc sauce, Kenyan beans and olives

Fresh monkfish (28,00 €)
with Iberian bacon, spinach and white fish foam with green oil

Kamado-roasted octopus (26,00 €)
with red sweet potato purée, La Vera paprika, extra virgin olive oil and squid ink emulsion

Squid (30,00 €)
stuffed with wagyu beef and foie gras with pea purée and camaïot



Beef cheek (26,00 €)
in red wine with pear, chickpea purée and courgette flower stuffed with mozzarella
in tempura batter

Beef tenderloin (35,00 €)
with Café Paris butter, chestnut purée and baby vegetables

Black suckling pig (29,00 €)
with apple, thyme potatoes and demi-glace sauce

Mallorcan lamb rack (33,00 €)
with herb crust, roasted aubergine purée and polenta

Beef rib (25,00 €)
cooked for 24 hours at low temperature with spicy emulsion and potatoes in extra
virgin olive oil



Risotto (21,00 €)
mushroom and truffle with Parmesan Reggiano

A la llauna rice (23,00 €)
with lobster and cuttlefish

A la llauna rice (22,00 €)
with Iberian pork and seasonal mushrooms

A la llauna rice (19,00 €)
with fresh vegetables

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)


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

UNSERE VORSPEISEN UND HAUSGEMACHTE PASTA

Carpaccio aus roten Garnelen (25,00 €)
Zitrusfrüchten, Queller und einer Emulsion aus Kimchi und Olivenöl

Olivenöl-eingelegte Artischocke (15,00 €)
Iberico-Schweinebacke und pochiertes Ei mit Trüffel

Lauwarmer Salat (19,00 €)
aus Morcheln, Bohnen und Garnelen mit Tintenfisch-Vinaigrette

Gemischter Salat (16,00 €)
aus eingelegtem Gemüse und frischen Kräutern

Suppe (22,00 €)
Mediterrane Fischsuppe Can Blau

Millefeuille aus Tumbet (19,00 €)
mit Jakobsmuscheln, Tomatensauce, Paprika, Thymian und Weißwein

Foie gras-Coca (19,00 €)
mit karamellisierten Pilzen der Saison und Trüffelemulsion

Törtchen (14,00 €)
mit rosa Tomaten, Crumble aus schwarzen Oliven, Rucola-Pesto und zartem Ziegenkäse-Schaum

Kürbis-Cannelloni (16,00 €)
gefüllt mit Shitake und Shimeji, serviert mit Gemüse-Bechamelsauce, Teriyaki-Sauce und Kürbiskernen

Carpaccio vom Felsen-Oktopus (19,00 €)
mit Rucola und Basilikum-Zitrusfrüchten-scharfen Gewürzen-Gelée

Tintenfisch-Ravioli (24,00 €)
gefüllt mit Hummer und weißem Portweinschaum

Bucatini (18,00 €)
all'Amatriciana

Taglietelle (22,00 €)
mit cremiger Parmesansauce, schwarzem Trüffel und Shimeji-Pilzen

Ravioli (19,00 €)
gefüllt mit Kürbis und Mahones-Käse mit cremiger Blumenkohlsauce

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

UNSERE HAUPTGERICHTE UND REISGERICHTE

Seezungenfilet Menier (25,00 €)
mit Beurre-Blanc-Sauce, Kenia-Bohnen und Oliven

Frischer Seeteufel (28,00 €)
mit iberischem Speck, Spinat und weißer Fischeischaum mit grünem Öl

Auf dem Kamado gegrillter Oktopus (26,00 €)
Oktopus mit Püree aus roten Süßkartoffeln, Paprikapulver aus La Vera, Olivenöl und
Tintenfisch-Emulsion

Tintenfisch (30,00 €)
gefüllt mit Wagyu und Foie gras, dazu Erbsenpüree und Camaiot



Kalbsbacke (26,00 €)
in Rotwein mit Birne, Kichererbsenpüree und mit Mozzarella gefüllten Zucchini-Blüten
in Tempura

Rinderfilet (35,00 €)
mit Café Paris-Butter, Kastanienpüree und Babygemüse

Schwarzes Spanferkel (29,00 €)
mit Apfelblüte, Kartoffeln mit Thymian und Demi-Glace

Mallorquinisches Lammkarree (33,00 €)
mit Kräuterkruste, gebratenem Auberginenpüree und Polenta

Rinderrippe (25,00 €)
Rinderrippe, 24 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, mit scharfer Emulsion
und Kartoffeln in Olivenöl



Risotto (21,00 €)
mit Pilzen und Trüffeln mit Parmesan Reggiano

Reis a la Ilauna (23,00 €)
mit Hummer und Tintenfisch

Reis a la Ilauna (22,00 €)
mit iberischem Schweinefleisch und Pilzen der Saison

Reis a la Ilauna (19,00 €)
mit frischem Gemüse

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

NOS ENTRÉES ET PÂTES FAITES MAISON

Carpaccio de crevettes rouges (25,00 €)
agrumes, salicorne et émulsion de kimchi et huile d'olive extra vierge

Artichaut confit (15,00 €)
à l'huile d'olive, bajoue ibérique et œuf poché truffé

Salade tiède (19,00 €)
de morilles, haricots et crevettes avec vinaigrette à l'encre de seiche

Salade mixte (16,00 €)
de légumes marinés et d'herbes fraîches

Soupe (22,00 €)
de poisson méditerranéenne Can Blau

Mille feuilles de tumbet (19,00 €)
aux coquilles Saint-Jacques, sauce tomate, poivrons, thym et vin blanc

Coca au foie gras (19,00 €)
avec champignons de saison caramélisés et émulsion de truffe

Tartelette (14,00 €)
à la tomate rose, terre d'olive noire, pesto de roquette et mousse de fromage
de chèvre frais

Cannellonis à la courge (16,00 €)
farcis aux champignons shiitake et shimeji, accompagnés d'une béchamel
aux légumes, d'une sauce teriyaki et de graines de courge

Carpaccio de poulpe de roche (19,00 €)
avec roquette et gelée de basilic, agrumes et épices

Raviolis (24,00 €)
à l'encre de seiche farcis au homard avec mousse au porto blanc

Bucatini (18,00 €)
à l'Amatriciana

Tagliatelles (22,00 €)
à la sauce crémeuse au parmesan, truffe noire et shimeji

Raviolis farcis (19,00 €)
à la courge et au fromage mahones, accompagnés d'une sauce crémeuse
au chou-fleur

*Service de pain et d'huile 3,60 € (p.p.)



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

NOS PLATS PRINCIPAUX ET PLATS DE RIZ

Filet de sole meunière (25,00 €)
avec sauce beurre blanc, haricots du Kenya et olives

Lotte fraîche (28,00 €)
avec lard ibérique, épinards et mousse blanche de poisson à l'huile verte

Poulpe rôti au kamado (26,00 €)
avec purée de patate douce rouge, paprika de La Vera, huile d'olive vierge et émulsion d'encre de calamar

Calamar farci (30,00 €)
avec wagyu et foie gras, accompagné d'une purée de petits pois et de camaiot



Joue de veau (26,00 €)
au vin rouge et poire, purée de pois chiches et fleur de courgette farcie à la mozzarella en tempura

Filet de bœuf (35,00 €)
avec beurre Café Paris, purée de châtaignes et mini-légumes

Cochon de lait noir (29,00 €)
avec fleurs de pomme, pommes de terre au thym et demi-glacé

Carré d'agneau majorquin (33,00 €)
en croûte d'herbes fines, purée d'aubergines grillées et polenta

Côte de veau (25,00 €)
cuite 24 heures à basse température avec émulsion épicée et pommes de terre à l'huile d'olive vierge extra



Risotto (21,00 €)
aux champignons et à la truffe avec parmesan reggiano

Riz à la llauna (23,00 € par personne)
au homard et à la seiche

Riz à la llauna (22,00 € par personne)
avec porc ibérique et champignons de saison

Riz à la llauna (19,00 € par personne)
aux légumes frais

*Service de pain et d'huile 3,60 € (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