CAN BLAU
RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tomate de temporada en texturas
Tomates de saison aux textures variées
Seasonal tomatoes in different textures
Tomaten der Saison in verschiedenen Texturen

Sashimi de bacoreta, ponzu, aceite de hierbas y encurtidos
Sashimi de thonine commune avec ponzu, huile aux herbes et cornichons
Little tunny sashimi with ponzu, herb oil and pickles
Sashimi aus kleiner Thunfisch mit Ponzu, Kräuteröl und eingelegtes Gemüse

Carré de lechona con salsa de albaricoque de Porreras, chips vegetales y verduritas glaseadas
Carré de cochon de lait avec sauce aux abricots de Porreras, chips de légumes et petits légumes glacés
Rack of suckling pig with Porreras apricot sauce, vegetable crisps and glazed baby vegetables
Spanferkelkarree mit Aprikosensauce aus Porreras, Gemüsechips und glasiertem Gemüse

Parfait de coco con helado de leche merengada, crumble y bizcocho de sifón
Parfait à la noix de coco avec glace au lait meringué, crumble et gâteau au siphon
Coconut parfait with meringue milk ice cream, crumble and siphon sponge cake
Kokos-Parfait mit Baiser-Milcheis, Streuseln und Siphon-Biskuit

37 00 Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49 00 Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU