



CAN BLAU RESTAURANT

SNACKS MENU





ENTRANTES & ENSALADAS

Croqueta de jamón ibérico	2,50€
Crema o sopa del día	14,00€
Carpaccio de pescado con emulsión de tinta de calamar y tierra de aceituna negra	16,00€
Ensalada de poke de salmón ahumado, aguacate, sésamo con vinagreta de soja	17,00€
Ensalada cesar con pollo, croutons, guanciale y parmesano	18,00€
Ensalada de tomate y burrata con dos pestos	18,00€
Ensalada de queso de cabra a la plancha con miel de Sóller y nueces	19,00€
Ensalada al estilo griego con cebolla encurtida y queso fresco de cabra confitado en aceite de oliva	18,00€

PASTAS

Tagliatelle a la puttanesca	16,00€
Rigatoni con salsa Arrabbiata	17,00€
Ravioli de oporto relleno de confit de ternera con salsa de setas y almendras	19,00€

PARA LOS MÁS HAMBRIENTOS

Pescado fresco a la plancha con patata al vapor y verdura fresca	S.P.M.
Pescado a la mallorquina	23,00€
Calamar a la parrilla con ensalada y patata pochada en aceite de oliva y tomillo	25,00€
Paletilla de cordero asada con patata a lo pobre y concassé de tomate	24,00€
Entrecot de ternera de lomo alto a la parrilla con verdura asada y patató	27,00€
Solomillo de cerdo Duroc con sabayón de curry y patata Macaire	25,00€

ARROCES

(min. 2 personas)

Paella de verduras	18,00€
Paella de bogavante y sepia	25,00€
Paella negra de pescado	22,00€
Paella de presa ibérica	21,00€

Servicio de pan y aceite

2,40€
(p.p.)

STARTERS AND SALADS

Iberian ham croquette	2,50€
Cream or soup of the day	14,00€
Fish carpaccio with squid ink emulsion and black olive crumble	16,00€
Poke salad with Smoked salmon, avocado, and sesame and soy vinaigrette	17,00€
Caesar salad with chicken, croutons, guanciale and Parmesan cheese	18,00€
Tomato and burrata salad with two pestos	18,00€
Grilled goat cheese salad with Sóller honey and walnuts	19,00€
Greek-style salad with pickled onions and fresh goat's cheese confit in olive oil	18,00€

PASTA

Tagliatelle alla puttanesca	16,00€
Rigatoni with Arrabbiata Sauce	17,00€
Port wine ravioli stuffed with beef confit with mushroom and almond sauce	19,00€

FOR THE MOST HUNGRY

Fresh grilled fish with steamed potatoes and fresh vegetables	S.P.M.
Mallorcan-style fish	23,00€
Grilled squid with salad and potatoes poached in olive oil and thyme	25,00€
Roasted lamb shoulder with potatoes "a lo pobre" and tomato concassé	24,00€
Grilled beef sirloin steak with roasted vegetables and potatoes	27,00€
Duroc pork tenderloin with curry sabayon and Macaire potatoes	25,00€

RICE

(minimum 2 persons)

Vegetable paella	18,00€
Lobster and cuttlefish paella	25,00€
Black fish paella	22,00€
Paella with Iberian pork	21,00€



Bread and oil service

2,40€
(p.p.)

VAT INCLUDED

VORSPEISEN & SALATE

Kroketten mit iberischem Schinken	2,50€
Creme oder Suppe des Tages	14,00€
Carpaccio de pescado con emulsión de tinta de calamar y tierra de aceituna negra	16,00€
Poke-Salat mit geräuchertem Lachs, Avocado, Sesam und Soja-Vinaigrette	17,00€
Caesar-Salat Salat mit Hähnchen, Croutons, Guanciale und Parmesan	18,00€
Tomaten-Burrata-Salat mit zwei Pestos	18,00€
Salat mit gegrilltem Ziegenkäse Honig aus Söller und Walnüssen	19,00€
Griechischer Salat mit eingelegten Zwiebeln und in Olivenöl eingelegter frischer Ziegenkäse	18,00€

NUDELN

Tagliatelle alla puttanesca	16,00€
Rigatoni mit Arrabiata-Sauce	17,00€
Portwein-Ravioli gefüllt mit Rindfleisch-Confit, serviert mit Pilz-Mandel-Sauce	19,00€

FÜR DIE HUNGRIGEN

Frischer Fisch vom Grill Grill mit gedämpften Kartoffeln und frischem Gemüse	S.P.M.
Fisch nach mallorquinischer Art	23,00€
Gegrillter Tintenfisch mit Salat und in Olivenöl und Thymian pochierten Kartoffeln	25,00€
Gebratene Lammschulter mit Kartoffeln "a lo pobre" und Tomatenconcassé	24,00€
Gegrilltes Rinderentrecôte vom Lendenstück mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln	27,00€
Duroc-Schweinefilet mit Curry-Sabayon und Macaire-Kartoffeln	25,00€

REIS

(mind. 2 Personen)

Gemüsepaella	18,00€
Paella mit Hummer und Kuttelfisch	25,00€
Schwarze Paella mit Fisch	22,00€
Paella mit iberischem Schweinefleisch	21,00€



Brot- und Ölservice

2,40€
(p.p.)

MwSt. INKLUSIVE

ENTRÉES & SALADE

Croquette au jambon ibérique	23,00€
Crème ou soupe du jour	12,00€
Carpaccio de poisson avec émulsion d'encre de calamar et terre d'olive noire	22,00€
Salade poke au saumon fumé, avocat, sésame et vinaigrette au soja	18,00€
Salade César avec poulet, croûtons, guanciale et parmesan	18,00€
Salade de tomates et burrata avec deux pestos	18,00€
Salade de fromage de chèvre grillé avec miel de Sôller et noix	18,00€
Salade à la grecque avec oignons marinés et fromage de chèvre frais confit à l'huile d'olive	2,50€

PÂTES

Tagliatelles à la puttanesca	16,00€
Rigatoni à la sauce arrabiata	17,00€
Raviolis au porto farcis au confit de bœuf avec sauce aux champignons et aux amandes	19,00€

POUR LES PLUS GOURMANDS

Poisson frais grillé avec pommes de terre vapeur et légumes frais	S.P.M.
Poisson à la majorquine	13,00€
Calamars grillés accompagnés d'une salade et de pommes de terre pochées à l'huile d'olive et au thym	25,00€
Épaule d'agneau rôtie avec pommes de terre "a lo pobre" et concassé de tomates	24,00€
Entrecôte de bœuf grillée avec légumes rôtis et pommes de terre	27,00€
Filet de porc Duroc avec sabayon au curry et pommes de terre Macaire	25,00€

RIZ

(min. 2 personnes)

Paella aux légumes	18,00€
Paella au homard et à la seiche	25,00€
Paella noire au poisson	22,00€
Paella au porc ibérique	21,00€



Service de pain et d'huile

2,40€
(p.p.)

TVA INCLUSE

Si sufres alguna alergia o intolerancia y quiere conocer los ingredientes de nuestros platos, por favor, no dude en consultarlo con nuestro equipo!

If you suffer from any allergy or intolerance and want to know the ingredients of our dishes, please, do not hesitate to ask our team!

Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden und die Zutaten unserer Gerichte kennenlernen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Team!

Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance et souhaitez connaître les ingrédients de nos plats, n'hésitez pas à demander à notre équipe!



