



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.

EMPEZANDO A SABOREAR NUESTROS PLATOS

Bullabesa (20,00 €)

* Homenaje al Port de Sóller *

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

Arròs Brut (14,00 €)

* Recuerdos de olivar *

Arroz meloso acompañado de terrina de conejo, panceta cocinada a baja temperatura y crujiente de cebolla y pollo

Valldemossa y el Camaiot (13,00 €)

Nuestra Coca de patata rellena de Camaiot, manzana y foie

Vichyssoise (14,00 €)

Puerros asados, verduras del huerto, espaguetis de calabacín y espuma de Parmesano

Tartar (20,00 €)

Semifrío elaborado con pescado de la isla acompañado de acelga, gel de pasas, naranja y xeixa

Huerto (14,00 €)

Coliflor, aceituna negra, zanahoria, espárrago, tomate, brócoli y calabacín

NUESTROS PRINCIPALES

Lubina (28,00 €)

Al vapor. 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, espárragos blancos, parmentier y beurre blanc

Bacalao (27,00 €)

Bacalao a baja temperatura, gamba, guisantes y polvo de "Tap de corti". Tostada con sobrasada y miel de flores



Solomillo (32,00 €)

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

Lechona (30,00 €)

A baja temperatura. Sobrasada, boniato y salvia. Buñuelo de tempura relleno de paté de la misma lechona

El Pichón (34,00 €)

* De la abuela de Rafa *

Marinado en aceite y pimienta Sichuan, texturas de pera, salsa de chocolate negro 90%. Kebab de magret de pato y curry



Gnocchi (19,00 €)

De patata glaseados con demi-glâce de verduras, tomate seco y aceituna negra

Posidonia (19,00 €)

Trigo mantecado con codium y espirulina acompañado con alcachofa y espuma de plancton

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



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

BEGINNING TO TASTE OUR DISHES

Bouillabaisse (20,00 €)

* Tribute to the Port of Sóller *

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

Arròs Brut (14,00 €)

* Olive grove memories *

Mellow rice accompanied by rabbit terrine, bacon cooked at low temperature and Crispy onion and chicken

Valldemossa & Camaïot (13,00 €)

Our potato cake stuffed with Camaïot, apple and foie gras

Vichyssoise (14,00 €)

Roasted leeks, garden vegetables, courgette spaghetti and Parmesan foam

Tartar (20,00 €)

Semifreddo made with fish from the island accompanied by chard, raisins gel, orange and xeixa

Kitchen garden (14,00 €)

Cauliflower, black olive, carrot, asparagus, tomato, broccoli and courgette

OUR MAIN DISHES

Sea bass (28,00 €)


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

Lonja (S.p.m. €)

Grilled fresh fish from the market. Endive, white asparagus, parmentier and beurre blanc

Cod (27,00 €)

Low temperature cooked cod, shrimp, peas and “Tap de corti” powder. Toast with Sobrasada and flower honey



Sirloin (32,00 €)

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

Suckling pig (30,00 €)

At low temperature. Sobrasada, sweet potato and sage. Tempura fritter stuffed with pâté of the same suckling pig

The Pigeon (34,00 €)

* From Rafa's grandmother *

Marinated in oil and Sichuan pepper, pear textures, 90% dark chocolate sauce. Duck magret and curry kebab



Gnocchi (19,00 €)

Glazed potato with vegetable demi-glace, sundried tomato and black olives

Posidonia (19,00 €)

Buttered wheat with codium and spirulina served with artichoke and plankton foam

*Bread and oil service 1,90 € (p.p.)



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

BEGINN DER VERKOSTUNG UNSERER GERICHTE

Bouillabaisse (20,00 €)

* Hommage an den Hafen von Sóller *

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

Arròs Brut (14,00 €)

* Erinnerungen an Olivenhaine *

Mildes Reisgericht mit Kaninchenterrine, bei niedriger Temperatur gegartem Speck und Knusprige Zwiebel und Huhn

Valldemossa und Camaïot (13,00 €)

Unser Kartoffelkuchen gefüllt mit Camaïot, Apfel und Gänseleber

Vichyssoise (14,00 €)

Gebratener Lauch, Gartengemüse, Zucchini-Spaghetti und Parmesan-Schaum

Tartar (20,00 €)

Semifreddo mit Fisch von der Insel, begleitet von Mangold, Rosinengel, Orangen und Xeixa

Gemüsegarten (14,00 €)

Blumenkohl, schwarze Oliven, Karotten, Spargel, Tomaten, Brokkoli und Zucchini

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch (28,00 €)

Gedünstet. Sellerie, Trompetenpilze, Pistazien und Cashewnüsse, verfeinert mit weißem Wermut und Trüffelsauce

Lonja (S.p.m. €)

Gegrillter frischer Fisch vom Markt. Endivie, weißer Spargel, Parmentier und Beurre blanc

Kabeljau (27,00 €)

Bei niedriger Temperatur gekochter Kabeljau, Garnele, Erbsen und Tap de corti"-Pulver. Toast mit Sobrasada und Blütenhonig



Lendensteak (32,00 €)

Kalbfleisch. Zwiebelconfit, Spinat, Champignons der Saison, Schalotten und Kartoffeln, verfeinert mit Pfeffersauce

Spanferkel (30,00 €)

Bei niedrigtemperatur. Sobrasada, Süßkartoffel und Salbei. Tempura Krapfen gefüllt mit Pastete vom gleichen Spanferkel

Die Taube (34,00 €)

* Von Rafa's Großmutter *

Mariniert in Öl und Sichuan-Pfeffer, Birnenstrukturen, 90% dunkle Schokoladensauce. Entenmagret und Curryspießchen



Gnocchi (19,00 €)

Glasierte Kartoffel-Gnocchi mit Gemüsedemi-Glace, sonnengetrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Posidonia (19,00 €)

Gebutterter Weizen mit Kabeljau und Spirulina, serviert mit Artischocken und Planktonschäum

*Brot- und Ölservice 1,90 € (p.p.)



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

DÉBUT DE LA DÉGUSTATION DE NOS PLATS

Bouillabaisse (20,00 €)

* Hommage au Port de Sóller *

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

Arròs Brut (14,00 €)

* Mémoires d'oliveraies *

Riz moelleux accompagné de terrine de lapin, de lard cuit à basse température et oignon et poulet croustillants

Valldemossa et Camaïot (13,00 €)

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

Vichyssoise (14,00 €)

Poireaux rôtis, légumes du jardin, spaghetti de courgette et mousse de Parmesan

Tartare(20,00 €)

Semifreddo à base de poisson de l'île accompagné de blettes, gelée de sultanines, orange et xeixa

Jardin Potager (14,00 €)

Chou-fleur, olive noire, carotte, asperge, tomate, brocoli et courgette

NOS PLATS PRINCIPAUX

Bar de mer (28,00 €)

À la vapeur. Céleri, trompettes de la mort, pistaches et noix de cajou terminés par une sauce au vermouth blanc et aux truffes

Lonja (S.p.m. €)

Poisson frais grillé du marché. Endive, asperge blanche, parmentier et beurre blanc

Morue (27,00 €)

Morue cuit à basse température, crevette, petits pois et poudre de "Tap de corti". Toast avec sobrasada et miel de fleurs



Bifteck de surlonge (32,00 €)

Veau. Oignons confits, épinards, champignons de saison, échalotes et pommes de terre, le tout accompagné d'une sauce au poivre

Cochon de lait (30,00 €)

A basse température. Sobrasada, patate douce et sauge. Beignet tempura farci de pâté du même cochon de lait

Le Pigeon (34,00 €)

* De la grand-mère de Rafa *

Mariné à l'huile et au poivre de Sichuan, textures de poires, sauce au chocolat noir à 90%. Brochette de magret de canard et curry



Gnocchi (19,00 €)

Pommes de terre glacée avec demi-glace de légumes, tomates séchées et olives noires

Posidonia (19,00 €)

Blé beurré au codium et à la spiruline servi avec de l'artichaut et de la mousse de plancton

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



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

MOMENTO DULCE SWEET MOMENT SÜSSER MOMENT UN MOMENT DE DOUCEUR

Naranja, chocolate blanco cúrcuma y calabaza (9,00 €)

Bizcocho de gató con naranja, gel de naranja, crema de calabaza, cremoso de chocolate blanco, pipas de calabaza y rocas de cúrcuma
Cake "gató" with orange, orange gel, pumpkin cream, white chocolate cream, pumpkin seeds and turmeric rocks cúrcuma
Kuchen "Gató mit Orange, Orangengel, Kürbiscreme, weißer Schokoladencreme, Kürbiskernen und Kurkumasteinchen
Gâteau chat orange avec orange, gel orange, crème de potiron, crème de chocolat blanc, graines de potiron et rochers de cúrcuma



Limón, fruta de la pasión y gin Xoriguer (8,00 €)

Cremoso de fruta de la pasión, crema de limón, merengue seco y sorbete de limón y albahaca, manzana granny smith y aire de gin xoriguer
Passion fruit cream, lemon cream, dry meringue and lemon and basil sorbet, granny smith apple and gin xoriguer air
Passionsfruchtcreme, Zitronencreme, trockenes Baiser und Zitronen-Basilikum-Sorbet, Granny-Smith-Apfel und Gin Xoriguer Air
Crème de fruits de la passion, crème de citron, meringue sèche et sorbet au citron et au basilic, pomme granny smith et air de gin xoriguer



Algarroba, albaricoque y setas (8,00 €)

Bizcochito de algarroba, trocitos de albaricoque en almíbar, setas trompetas de la muerte en almíbar y crema de yogurt
Carob sponge cake, apricot pieces in syrup, trumpet mushrooms in syrup and yoghurt cream
Johannisbrot-Biskuit, Aprikosenstücke in Sirup, Trompetenpilze in Sirup und Joghurtcreme
Génoise à la caroube, morceaux d'abricots au sirop, trompettes au sirop et crème au yaourt



Carajillo (8,00 €)

Bizcocho de chocolate, helado de Jack Daniels y espuma de café
Chocolate sponge cake, Jack Daniels ice cream and coffee foam
Schokoladenbiskuit, Jack-Daniels-Eiscreme und Kaffeeschaum
Génoise au chocolat, glace Jack Daniels et mousse de café



Ensaimada, hierbas dulces y uvas (8,00 €)

Helado de ensaimada, crema pastelera, reducción de hierbas dulces, ragú de uvas, coco y piñones
Ensaimada ice cream, custard, sweet herb reduction, grape ragout, coconut and pine nuts
Ensaimada-Eis, Pudding, süße Kräuterreduktion, Traubenragout, Kokosnuss und Pinienkerne
Glacé Ensaimada, crème pâtissière, réduction d'herbes douces, ragout de raisin, noix de coco et pignons de pin



Tabla de quesos (8,00 €)

Son jover oveja curat, son jover semi, queso azul, queso mahonés
Son jover oveja curat, son jover semi, blue cheese, mahonés cheese
Son jover oveja curat, son jover semi, Blauschimmelkäse, Mahonés-Käse
Son jover oveja curat, son jover semi, blue cheese, mahonés cheese



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

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

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

* 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