



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 Confitado, 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 polenta glaseados con demi-glacé de verduras, tomate seco y aceituna negra

### **Posidonia** (19,00 €)

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

## MOMENTO DULCE

---

### **Bizcocho** (9,00 €)

De algarroba y almendra, salsa de requesón, helado de frambuesa y lámina de ruby

### **Crema de limón** (8,00 €)

Chantilly de hierba luisa, cremoso de fruta de la pasión y gin xoriguer

### **Mousse de Naranja** (8,00 €)

Del Valle de Sóller con un toque de picante, curry, chocolate blanco y vermut rojo

\*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 €)

Cod confit, 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 polenta with vegetable demi-glace, sundried tomato and black olives

### **Posidonia** (19,00 €)

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

## SWEET MOMENT

---

### **Sponge cake** (9,00 €)

Carob and almond, ricotta sauce, raspberry ice cream and ruby slice

### **Lemon cream** (8,00 €)

Lemon verbena chantilly, creamy passion fruit and gin xoriguer

### **Orange mousse** (8,00 €)

From the Sóller Valley with a touch of spice, curry, white chocolate and red vermouth

\*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 Sölller \*

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

### **Arròs Brut** (14,00 €)

\* Erinnerungen an Olivenhaine \*

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

### **Valldemossa und Camaiot** (13,00 €)

Unser Kartoffelkuchen gefüllt mit Camaiot, 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 €)

Kabeljau-Confit, 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 Polenta-Gnocchi mit Gemüsedemi-Glace, sonnengetrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

### **Posidonia** (19,00 €)

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

## SÜSSER MOMENT

---

### **Biskuit** (9,00 €)

Johannisbrot und Mandeln, Ricottasauce, Himbeereis und Rubinschokoladeplatte

### **Zitronencreme** (8,00 €)

Chantilly aus Zitronenverbene, Passionsfruchtcreme und Xoriguer Gin

### **Orangefarbene Mousse** (8,00 €)

Aus dem Sölller-Tal mit einem Hauch von Gewürzen, Curry, weißer Schokolade und rotem Wermut

\*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 confite, crevette, petits pois et poudre de "Tap de corti". Toast avec sobrasada et miel de fleurs



### **Bifteck de surlonge** (32,00 €)

Véau. 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 €)

Polenta 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

## UN MOMENT DE DOUCEUR

---

### **Gâteau** (9,00 €)

Caroube et amande, sauce ricotta, glace à la framboise et tranche de rubis

### **Crème de citron** (8,00 €)

Chantilly à la verveine, crème au fruit de la passion et gin xoriguer

### **Mousse d'orange** (8,00 €)

De la vallée de Sóller avec une touche d'épices, de curry, de chocolat blanc et de vermouth rouge

\*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

GRAN  
HOTEL  SÓLLER  
Restaurant & Spa \* \* \* \* \*

Calle Romaguera 18 | 07100 Soller | Tel. 971 63 86 86 | Mob. 644 21 38 42  
[www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) | [info@granhotelsoller.com](mailto:info@granhotelsoller.com)