CAN BLAU RESTAURANT

SNACKS MENU

GRAN
HOTEL SÓLLER
Restaurant & Spa

TAPAS FROM CHEF

Minicazuela de carrillera de cerdo **7,00€**
Cocinada a baja temperatura con salsa oporto y crunchy de cebolla
Mini casserole of pork cheeks
Cooked at low temperature with port sauce and crunchy onion
Mini-Schweinebackenauflauf
Bei niedriger Temperatur mit Portweinsoße gekocht und knuspriger Zwiebeln
Mini-casserole de joues de porc
Cuite à basse température avec une sauce au porto et des oignons croquants

La croqueta **2,00€ u.**
De guiso de pollo campero, emulsión de sweet chili y encurtido de cebolla morada.
The croquette
Of free-range chicken stew, sweet chilli emulsion and red onion pickle
Die Krokette
Mit Hühnereintopf aus Freilandhaltung, süßer chili-Emulsion und roten Zwiebeln
La croquette
De ragoût de poulet fermier, émulsion de piment doux et oignon rouge mariné

PanBao de cordero **12,00€**
Relleno de cordero desmenuzado con salsa blanca y cebolla tierna
Lamb PanBao
Stuffed with shredded lamb with white sauce and spring onion
Lamm PanBao
Gefüllt mit geschreddertem Lammfleisch mit weißer Soße und Frühlingszwiebeln
PanBao à l'agneau
Farci d'agneau effiloché avec sauce blanche et oignon nouveau

Las Bravas **7,00€**
Patatas bravas estilo Can Blau acompañadas con espuma de alioli

Bravas potatoes Can Blau style served with aioli foam

Bravas Kartoffeln nach Can Blau Art, mit Aioli-Schaum

Pommes de terre bravas style Can Blau accompagné d'une mousse d'aïoli

Boniato y parmesano **8,00€**
Chips de boniato acompañados de su puré, espuma de Parmesano y "Tap de cortí"
Sweet potato and parmesan
Sweet potato chips with its purée, foam of Parmesan and paprika "Tap de cortí"
Süßkartoffel und Parmesan
Süßkartoffelchips mit Süßkartoffelpüree, Parmesanschaum und Paprika "Tap de cortí"
Patate douce et parmesan
Chips de patate douce avec sa purée, mousse de parmesan et paprika "Tap de cortí"

"Coca" de la abuela **8,00€**
Coca mallorquina con cebolla caramelizada, anchoas, nueces y miel

Mallorcan "Coca" (Salted pastry) with caramelised onion, anchovies, walnuts and honey

Mallorquinische "Coca" (Salzgebäck) mit karamellisierten Zwiebeln, Anchovis, Walnüssen und Honig

"Coca" majorquine (pâte salée) avec oignon caramélisé, anchois, noix et miel

Rollitos estilo mallorquín **12,00€**
Rellenos de verduras con puré de pasas y salsa de sobrasada picante
Rolls Mallorcan style
Stuffed with vegetables, raisins purée and spicy sobrasada sauce
Röllchen mallorquinischer Art
Gefüllt mit Gemüse, Rosinenpüree und pikanter Sobrasada-Sauce
Rouleaux à la majorquine
Farcies aux légumes, purée de raisins et sauce sobrasada épicée

Pulpo a la brasa **22,00€**
Acompañado de patata al mortero y espuma de ajo negro
Grilled octopus
Accompanied by mashed potatoes in mortar and black garlic foam
Gegrillter Oktopus
Begleitet von gemörserten Kartoffeln im Mörser und schwarzem Knoblauchschaum
Poulpe grillé
Accompagné d'une purée de pommes de terre au mortier et d'une mousse d'ail noir

Tataki de salmón **14,00€**
Emulsión de mango y ensalada wakame
Salmon tataki
Mango emulsion and wakame salad
Lachs-Tataki
Mango Emulsion und Wakame-Salat
Tataki de saumon
Émulsion de mangue et salade de wakame

Cocktail de langostinos **13,00€**
Rebozados y fritos con pasta Kataifi, salsa rosa y "Pico de gallo" con piña
Prawn cocktail
Battered and fried with Kataifi paste, pink sauce and "Pico de gallo" with pineapple
Garnelencocktail
Paniert und gebraten mit Kataifi-Teig, rosa Sauce und "Pico de gallo" mit Ananas
Cocktail de crevettes
Enrobés et frits avec de la pâte Kataifi, sauce rose et "Pico de gallo" à l'ananas

CRUJIENTE FRESCURA
CRISPY FRESHNESS

Ensalada césar **15,00€**
Cogollos tudela, croutons, parmesano, huevo, guanciale,tomate, pollo empanado y salsa césar
Caesar salad
Tudela lettuce hearts, croutons, parmesan, egg, guanciale, tomato, breaded chicken and caesar sauce
Caesar-Salat
Tudela-Salatherzen, Croutons, Parmesan, Ei, Guanciale, Tomate, paniertes Hähnchen und Caesar-Sauce
Salade César
Coeurs de laitue Tudela, croûtons, parmesan, oeuf, guanciale, tomate, poulet pané et sauce César

Ensalada de la isla **14,00€**
Tomate buey, pimiento verde, cebolla blanca, aceitunas con anchoa y atún
Island salad
Beef tomato, green pepper, white onion, olives with anchovies and tuna
Inselsalat
Fleischtomaten, grüne Paprika, weiße Zwiebeln, Oliven mit Anchovis und Thunfisch
Salade de l'île
Tomate de bœuf, poivron vert, oignon blanc, olives avec des anchois et du thon

Ensalada mixta* **12,00€**
Mezclum, cherrys, zanahorias, naranja, cebolla morada, semillas de calabaza, aliñada con dressing de manzana
Mixed salad*
Mezclum, cherry tomtatoes, carrots, orange, red onion, pumpkin seeds and apple dressing
Gemischter Salat*
Mezclum, Kirschtomaten, Karotten, Orangen, rote Zwiebeln, Kürbiskerne und Apfeldressing
Salade mixte*
Mezclum, tomates cerises, carottes, orange, oignon rouge, graines de potiron et vinaigrette à la pomme

*** Extra Queso de cabra / Extra Goat cheese / Extra Ziegenkäse / Fromage De chèvre supplémentaire** **2,50€**

PARA LOS MÁS HAMBRIENTOS
FOR THE HUNGRIEST

Club Sandwich **20,00€**
Queso mahonés, jamón, bacon, lechuga iceberg, tomate, pollo y salsa césar

Mahón cheese, ham, bacon, iceberg lettuce, tomato, chicken and caesar sauce

Mahón-Käse, Schinken, Speck, Eisbergsalat, Tomate, Hähnchen und Caesar-sauce

Fromage mahón, jambon, bacon, laitue iceberg, tomate, poulet et sauce césar

Brioche de Pastrami **18,00€**
Queso, carne de pastrami y nuestra salsa rosa
Pastrami brioche
Cheese, pastrami meat and our pink sauce
Pastrami Brioche
Käse, Pastrami-Fleisch und unsere rosa Sauce
Pastrami brioche
Fromage, viande de pastrami et notre sauce rosa

Hamburguesa clásica de Angus **18,00€**
Queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula fresca y tomate
Classic Angus Burger
Goat cheese, caramelised onion, fresh rocket and tomato
Klassischer Angus-Burger
Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebel, frischer Rucola und Tomate
Burger classique d'Angus
Fromage de chèvre, oignons caramélisés, roquette fraîche et tomate

Hamburguesa vegana "Beyond meat" **16,00€**
Vegan burger "Beyond meat"
Veganer Burger "Beyond Meat"
Burger végétalien "Beyond meat"

Hamburguesa crunch de pollo **17,00€**
Guacamole y salsa de queso cheddar
Crunchy chicken burger
Guacamole and cheddar cheese dip
Knuspriger Hähnchen-Burger
Guacamole und Cheddarkäsesauce
Burger de poulet croquant
Guacamole et sauce au fromage cheddar

Pasta al pesto de albahaca **16,00€**
Con rúcula fresca, cherrys y parmesano
Pasta with basil pesto
With fresh rocket, cherry tomatoes and parmesan
Pasta mit Basilikum-Pesto
Mit frischer Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
Pâtes au pesto de basilic
Avec roquette fraîche, tomates cerises et parmesan

Pasta negra a la marinera **19,00€**
Con mariscos del Mediterráneo
Black pasta marinara style
With Mediterranean seafood
Schwarze Nudeln nach Marinara Art
Mit Meeresfrüchten aus dem Mittelmeer
Pâtes noires à la marinara
Avec des fruits de mer de la Méditerranée

Wok de verduras y langostinos **20,00€**
Con Katsuobushi, terminado con salsa semipicante de coco y curry
Vegetable and prawn wok
With Katsuobushi, finished with semi-spicy coconut curry sauce
Gemüse und Garnelen Wok
Mit Katsuobushi und Halbscharfer Kokosnuss-Currysauce
Wok de légumes et crevettes
Avec Katsuobushi, terminé par une sauce au curry de noix de coco semi-épicée

Wok "Veggie" **16,00€**
Arroz Basmati , verduras, coco y curry

Basmati rice, vegetables, coconut and curry

Basmati-Reis, Gemüse, Kokosnuss und Curry

Riz basmati, légumes, noix de coco et curry

IVA INCLUIDO

NUESTRAS TABLAS

OUR BOARDS - UNSERE PLATTEN - NOS TABLEAUX

Tabla de jamón ibérico **20,00€**
Iberian ham board
Iberische Schinkenplatte
Plateau du jambon ibérique

Tabla de quesos de la isla **20,00€**
Cheese board of the island
Käseplatte der Insel
Plateau de fromages de l'île

Tabla de embutidos **20,00€**
Mixed charcuterie board
Gemischte Charcuterieplatte
Plateau de charcuterie mixte

Tabla mixta de queso y jamón **20,00€**
Mixed cheese and ham board
Gemischte kase- und Schinkenplatte
Plateau mixte de fromage et de jambon

Todas nuestras tablas van acompañadas de pan de cristal y tomate ramallet rallado

All our boards are accompanied by glass bread and grated ramallet tomato

Alle unsere Platten werden von Glasbrot und geriebener Ramallet-Tomate begleitet

Toutes nos plateaux sont accompagnés de pain de verre et de tomate ramallet râpée

SIEMPRE HAY TIEMPO PARA UN POQUITO DE DULCE

POSTRES - DESSERTS

Coulant de chocolate **8,00€**
Relleno de praliné de avellana
Chocolate coulant
Hazelnut praline filling
Schokoladencoulant
Haselnuss-Pralinen-Füllung
Coulant au chocolat
Garniture pralinée aux noisettes

Gató Mallorquín **8,00€**
De almendras acompañado de cremoso de chocolate negro, helado de almendra y orejones
Mallorcan "Gató"
Almonds cake with dark chocolate cream, almond ice cream and dried apricots
Mallorquinischer "Gató"
Mandelnkuchen mit dunkler Schokoladencreme, Mandeleis und getrockneten Aprikosen
"Gató" majorquin
Gâteau aux amandes avec creme au chocolat noir, glace aux amandes et abricots secs

Servicio de pan y aceite
Bread & oil service
Portion Bröt und öl
Service de pain et d'huile
1,90€ (p.p.)

Brownie blanco **8,00€**
Texturas de chocolate blanco y pistachos caramelizados
White brownie
Textures of white chocolate and caramelised pistachios
Weißer Brownie
Texturen aus weißer Schokolade und karamellisierten Pistazien
Brownie blanc
Textures de chocolat blanc et de pistaches caramélisées

Lemon pie con hierba luisa **7,00€**
Ración de tarta de limón terminada con chantilly de hierba luisa
Lemon pie with lemon verbena
Portion of lemon tart finished with lemon verbena chantilly
Zitronenkuchen mit Zitronenverbene
Portion Zitronenkuchen mit Zitronenverbene-Chantilly
Tarte au citron à la verveine citronnée
Portion de tarte au citron terminée par une chantilly à la verveine

Crema catalana de Naranja de Sóller **7,00€**
Catalan cream of Sóller orange
Katalanische Creme von Sóller Orangen
Crème catalane à l'orange de Sóller

IVA INCLUIDO

Si sufre alguna alergia o intolerancia y quiere conocer los ingredientes de nuestros platos, porfavor, 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!

CAN BLAU

RESTAURANT