



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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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 José Manuel Lozano 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.

NUESTROS TENTADORES ENTRANTES Y PASTAS CASERAS...

Gazpacho (12,00 €)

Tomate, mango, estopeta de gamba roja

Canelón (21,00 €)

Canelón de calabaza relleno de shitake y shimeji, bechamel de verdura, pipas de calabaza

Steak tartar (24,00 €)

Yema de huevo de codorniz, tuétano asado, chips de vegetales

Tartar de pescado (18,00 €)

Fresa, mango, sésamo, aliñado con salsas asiáticas

Alcachofa (19,00 €)

Flor de alcachofa, huevo pochado, aceite de trufa, jamón ibérico

Tumbet (16,00 €)

Patata, berenjena, calabacín, vieiras con salsa de tomate, pimienta roja y tomillo

Tartaleta de tomate rosa (14,00 €)

Tomate rosa, queso de cabra, reducción Pedro Ximenez

Ensalada de endivia (14,00 €)

Endivia morada, espuma de queso Cala Blau, pistachos

Carpaccio de gamba roja (21,00 €)

Canónigos, tomate cherry, salicornia, vinagreta de cítricos

Carpaccio de tomate Cor de Bou (16,00 €)

Queso feta, tomillo, aceitunas calamata

Ensalada Mediterránea (18,00 €)

Gambas de Sóller, ventresca de atún, vinagreta de tinta de calamar

Tortellini de rabo de toro (19,00 €)

Pasta casera al huevo, rabo de toro

Tortellini de bogavante (19,00 €)

Pasta casera de tinta de calamar, bogavante, espuma de oporto blanco

Fetuccini (19,00 €)

Pasta casera, frutos de mar al vino blanco

*Servicio de pan y aceite 3,60 € (p.p.)



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

NUESTROS PRINCIPALES Y NUESTROS ARROCES

Rape y panceta (25,00 €)

Pancetta de “porc negre” al romero, patata parmentine, verduras baby

Costilla de rodaballo (26,00 €)

Patató menier, verdura glaseada, cebollino, salsa de cava

Pescado fresco de nuestro puerto P. S. M.

Gambas de Sóller a la plancha P. S. M.

Pulpo de roca (26,00 €)

Pulpo asado, puré de boniato, verduras wok

Suquet (25,00 €)

Guiso marinero de pescado y marisco

Calamar (27,00 €)

Relleno de wagyu y foie gras, puré de guisantes con camaïot



Rabo de toro al oporto (24,00 €)

Patata parmentine trufado, verduras de temporada

Lechona de “porc negre” mallorquín a baja temperatura (35,00 €)

Flor de manzana, patató

Solomillo de ternera (35,00 €)

Mantequilla Café de París, chirivías, puré de setas de temporada

Carré de cordero (33,00 €)

Costra de aceituna negra de Can Det, polenta, puré de berenjenas

Carrillera de ternera (25,00 €)

Peras, almendra mallorquina, calabacín en tempura, concasse de tomate



Arroz “a la llauna” negro (22,00 €)

Sepia, gamba roja, tinta de calamar, tirabeques

Arroz “a la llauna” de presa ibérica (23,00 €)

Cerdo ibérico, setas, tirabeques

Arroz “a la llauna” de verduras (19,00 €)

Verduras de temporada

Risotto de trufa (19,00 €)

Funghi, parmesano añejo

*Servicio de pan y aceite 3,60 € (p.p.)



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

OUR TEMPTING STARTERS AND HOMEMADE PASTA

Gazpacho (12,00 €)

Tomato, mango, red prawn estopeta

Cannelloni (21,00 €)

Pumpkin cannelloni stuffed with shitake and shimeji, vegetable béchamel, pumpkin seeds

Steak tartar (24,00 €)

quail egg yolk, roasted marrow, vegetable crisps

Fish tartar (18,00 €)

Strawberry, mango, sesame, seasoned with Asian sauces

Artichoke (19,00 €)

Poached egg, truffle oil, Iberian ham

Tumbet (16,00 €)

Potato, aubergine, courgette, scallops with tomato, red pepper and thyme sauce

Pink tomato tartlet (14,00 €)

Pink tomato, goat cheese, Pedro Ximenez reduction

Endive salad (14,00 €)

Purple endive, Cala Blau cheese foam, pistachios

Red prawn carpaccio (21,00 €)

Cornsalad, cherry tomato, salicornia, citrus vinaigrette

Carpaccio de tomate Cor de Bou (16,00 €)

Feta cheese, thyme, calamata olives

Mediterranean Salad (18,00 €)

Sóller prawns, tuna, squid ink vinaigrette

Oxtail tortellini (19,00 €)

Homemade pasta with port wine, oxtail

Tortellini with lobster (19,00 €)

Homemade squid ink pasta, lobster, white Port foam

Fetuccini (19,00 €)

Homemade pasta, seafood in white wine

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)



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

OUR MAIN DISHES AND RICE

Monkfish and bacon (25,00 €)

“Porc negre” bacon with rosemary, potato parmentine, baby vegetables

Turbot (26,00 €)

Potato menier, glazed vegetables, chives, cava sauce

Fresh fish from our port P. S. M.

Grilled Sóller prawns P. S. M.

Roasted rock octopus (26,00 €)

Sweet potato purée, wok vegetables

Suquet (25,00 €)

Fish and seafood stew

Squid (27,00 €)

Stuffed with wagyu and foie gras, pea puree with camaïot



Oxtail (24,00 €)

Truffled parmentine potato, seasonal vegetables, Port wine

Mallorcan “porc negre” suckling pig (35,00 €)

Low temperature roasted pork, apple, potatoes

Beef tenderloin (35,00 €)

Butter Café de Paris, parsnips, seasonal mushroom puree

Rack of lamb (33,00 €)

Can Det black olive crusted lamb, polenta, aubergine puree

Veal cheeks (25,00 €)

Pears, Majorcan almond, zucchini in tempura, tomato concasse



Black rice “a la llauna” (22,00 €)

Cuttlefish, red prawn, squid ink, snow peas

Rice “a la llauna” with Iberian pork (23,00 €)

Iberian pork, mushrooms, snow peas

Rice “a la llauna” with vegetables (19,00 €)

Seasonal vegetables

Truffle risotto (19,00 €)

Funghi, aged Parmesan cheese

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)



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

UNSERE VORSPEISEN UND HAUSGEMACHTE PASTA

Gazpacho (12,00 €)
Tomate, Mango, rote Garnele Estopeta

Cannelloni (21,00 €)
Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Shitake und Shimeji, Gemüse-Béchamelsauce und Kürbiskernen

Steak-Tartar (24,00 €)
Wachteilegelb, Gemüse-Chips

Fisch-Tartar (18,00 €)
Erdbeer, Mango, Sesam, asiatische Saucen

Artischocke (19,00 €)
Pochiertes Ei, Trüffelöl, iberischer Schinken

Tumbet (16,00 €)
Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Jakobsmuscheln mit
Tomaten-Paprika-Thymian-Sauce

Rosa Tomatentarteletts (14,00 €)
Rosa Tomate, Ziegenkäse, Pedro Ximenez-Reduktion

Endiviensalat (14,00 €)
Lila Endivie, Cala Blau Käseschaum, Pistazien

Carpaccio aus roten Garnelen (14,00 €)
Feldsalat, Kirschtomaten, Salicornia, Zitrusvinaigrette

Cor de Bou-Tomaten-carpaccio (16,00 €)
Feta-Käse, Thymian, Calamata-Oliven

Mediterraner Salat (18,00 €)
Sóller-Garnelen, Thunfisch, Zitrus-Vinaigrette

Ochsenschwanz-Tortellini (19,00 €)
Hausgemachte Nudeln mit Portwein, Ochsenschwanz

Tortellini mit Hummer (19,00 €)
Hausgemachte Tintenfischnudeln, Hummer, weißer Portweinschaum

Fetuccini (19,00 €)
Hausgemachte Nudeln, Meeresfrüchte in Weißwein

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

UNSERE HAUPTGERICHTE UND REISGERICHTE

Seeteufel und Speck (25,00 €)

Bauchspeck vom "porc negre" mit Rosmarin, Kartoffelparmentine, Babygemüse

Steinbutt (26,00 €)

Kartoffelmenier, glasiertes Gemüse, Schnittlauch, Cava-Sauce

Frischer Fisch aus unserem Hafen P. S. M.

Gegrillte Garnelen aus Sóller P. S. M.

Gebratener Felsenkrake (26,00 €)

Süßkartoffelpüree, Wok-Gemüse

Suquet (25,00 €)

Fisch und Meeresfrüchteintopf

Tintenfisch (27,00 €)

Gefüllt mit Wagyu und Gänsestopfleber, Erbsenpüree mit Camaiot



Ochsenschwanz (24,00 €)

Getrübte Permentinenkartoffel, Gemüse der Saison

Spanferkel vom mallorquinischen "porc negre" (35,00 €)

Niedrigtemperatur gegartes Schweinefleisch, Apfel, Kartoffeln

Rinderfilet (35,00 €)

Butter Café de Paris, Pastinaken, Pilzpüree der Saison

Lammkarree (33,00 €)

Lammfleisch in der Kruste von schwarzen Oliven, Polenta, Auberginenpüree

Kalbsbäckchen (25,00 €)

Birnen, mallorquinische Mandeln, Zucchini in Tempura, Tomaten-Concasse



Schwarzer Reis "a la llauna" (22,00 €)

Tintenfisch, rote Garnele, Tintenfischfarbe, Zuckerschoten

Reis "a la llauna" mit Iberisches Schweinefleisch (23,00 €)

Iberisches Schweinefleisch, Pilzen, Zuckerschoten

Reis "a la llauna" mit Gemüse (19,00 €)

Gemüse der Saison

Trüffelrisotto (19,00 €)

Funghi, gereifter Parmesan

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

NOS ENTRÉES ET PÂTES FAITES MAISON

Gazpacho (12,00 €)

Tomate, mangue, estopeta de crevettes rouges

Cannelloni (21,00 €)

Cannelloni de potiron farci au shitake et shimeji, sauce béchamel aux légumes, graines de courge

Steak tartare (24,00 €)

Jaune d'œuf de caille, moelle rôtie, chips de légumes

Tartare de poisson (18,00 €)

Fraise, mangue, sésame, sauce asiatique

Artichaut (19,00 €)

Fleur d'artichaut, œuf poché, huile de truffe, jambon ibérique

Tumbet (16,00 €)

Pommes de terre, aubergines, courgettes, noix de Saint-Jacques avec sauce tomate, poivron rouge et thym

Tartelette à la tomate rose (14,00 €)

Tomate rose, fromage de chèvre, réduction de Pedro Ximenez

Salade d'endives (14,00 €)

Endive violette, mousse de fromage Cala Blau, pistaches

Carpaccio de crevettes rouges (21,00 €)

Mâche, tomate cerise, salicorne, vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de tomates Cor de Bou (14,00 €)

Feta, thym, olives calamata

Salade Méditerranée (18,00 €)

Crevettes de Soller, thon, vinaigrette à l'encre de seiche

Tortellini avec queue de bœuf (19,00 €)

Pâtes maison aux œufs faites maison, queue de bœuf

Tortellini avec homard (19,00 €)

Pâtes maison à l'encre de seiche, homard, mousse au de porto blanc

Fettuccini (19,00 €)

Pâtes maison, fruits de mer au vin blanc

*Service de pain et d'huile 3,60 € (p.p.)



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

NOS PLATS PRINCIPAUX ET PLATS DE RIZ

Lotte et bacon (25,00 €)

Bacon de “porc negre” au romarin, pommes de terre parmentine, petits légumes

Côtes de turbot (26,00 €)

Patató menier, légumes glacés, ciboulette, sauce au cava

Poisson frais de notre port P. S. M.

Crevettes de Sóller grillées P. S. M.

Poulpe de roche (26,00 €)

Purée de patates douces, wok de légumes

Suquet (25,00 €)

Ragoût de poissons et fruits de mer

Calmar (27,00 €)

Farce de wagyu et de foie gras, purée de petits pois au camaïot



Queue de bœuf au porto (24,00 €)

Pommes de terre parmentine truffées, légumes de saison

Cochon de lait de Majorque “porc negre” (35,00 €)

Porc rôti à basse température, fleur de pommier, patató

Filet de bœuf (35,00 €)

Beurre Café de Paris, panais, purée de champignons de saison

Carré d’agneau (33,00 €)

Croûte d’olives noires de Can Det, polenta, purée d’aubergines

Rumsteck de veau (25,00 €)

Poires, amandes de Majorque, zucchini en tempura, concasse de tomates



Riz noir “a la llauna” (22,00 €)

Seiches, crevettes rouges, encre de seiche, pois mangetout

Riz “a la llauna” avec porc ibérique (23,00 € par personne)

Porc ibérique, champignons, pois mangetout

Riz “à la launa” aux légumes (19,00 € par personne)

Légumes de saison

Risotto à la truffe (19,00 € par personne)

Funghi, parmesan a l’ancienne

*Service de pain et d’huile 3,60 € (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 | info@granhotelsoller.com