



CAN BLAU RESTAURANT

# SNACKS MENU





GRAN  
HOTEL  SÓLLER

Restaurant & Spa \* \* \* \* \*

# TAPAS FROM CHEF

## **Minicazuela de carrillera de cerdo** 8,00€

Cocinada a baja temperatura con puré de chirivía y chips vegetales

### **Mini casserole of pork cheeks**

Cooked at low temperature with parsnip puree and vegetable chips

### **Mini-Schweinebackenaufwurf**

Gekocht bei niedriger Temperatur mit Pastinakenpuree und Gemüsechips

### **Mini-casserole de jous de porc**

Cuite basse tempeature avec de la purée de panais et des chips de légumes

## **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 de alioli

Bravas potatoes Can Blau style served with aioli

Bravas Kartoffeln nach Can Blau Art, mit Aioli

Pommes de terre bravas style Can Blau accompagné d'aioli

## **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, anchoa, 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 con puré de patata, mayonesa de alcaparras y rúcula

### **Grilled octopus**

Accompanied with mashed potato, caper mayonnaise and rocket

### **Gegrillter Oktopus**

Begleitet mit Kartoffelpüree, Kapernmayonnaise und Rucola

### **Poulpe grillé**

Accompagné avec de la purée de pommes de terre, de la mayonnaise aux cupres et de la roquette

## **Tataki de atún** 12,00€

Emulsión de mango, sésamo y ensalada wakame

### **Tuna tataki**

Mango emulsion, sesame seeds and wakame salad

### **Thunfisch-Tataki**

Mango Emulsion, Sesam und Wakame-Salat

### **Tataki de thon**

Émulsion de mangue, sésame et salade de wakame

## **Langostinos en tempura** 12,00€

Con salsa rosa y pico de gallo con piña

### **Tempura prawns**

With pink sauce and pico de gallo with pineapple

### **Garnelen in Tempura**

Mit rosa Sauce und Pico de Gallo mit Ananas

### **Crevettes en tempura**

Avec sauce rose et pico de gallo au 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, Tomato, 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

Tomato "Buey", 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 tomatoes, 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 / 2,50€  
Extra Ziegenkäse / Fromage De chèvre supplémentaire

## PARA LOS MÁS HAMBRIENTOS

FOR THE HUNGRIEST

### Club Sandwich 20,00€

Queso mahonés, jamón, bacon, lechuga, tomate, pollo y salsa César

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

Mahón-Käse, Schinken, Speck, Salat, Tomato, Hähnchen und Caesar-sauce

Fromage mahón, jambon, bacon, laitue, tomate, poulet et sauce César

### Hamburguesa clásica de Angus 18,00€

Queso mahonés, cebolla confitada, bacón, tomate y ensalada mezclum

#### Classic Angus Burger

Mahonés cheese, onion confit, bacon, tomato and mixum salad

#### Klassischer Angus-Burger

Mahonés-Käse, Zwiebel-Confit, Speck, Tomato und Mixum-Salat

#### Burger classique d'Angus

Fromage mahonés, oignons confits, bacon, tomate et salade de mixum

### Hamburguesa crunch de pollo 17,00€

Guacamole, cebolla confitada y salsa de queso cheddar

#### Crunchy chicken burger

Guacamole and cheddar cheese dip

#### Knuspriger Hähnchen-Burger

Guacamole, Zwiebel-Confit und Cheddarkäsesauce

#### Burger de poulet croquant

Guacamole, onion confit, et sauce au fromage cheddar

### Hamburguesa vegana "Beyond meat" 16,00€

#### Vegan burger "Beyond meat"

#### Veganer Burger "Beyond Meat"

#### Burger végétalien "Beyond meat"

### 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"

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

# 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 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 y helado de avellana

**Chocolate coulant**  
Hazelnut praline filling and hazelnut ice cream

**Schokoladencoulant**  
Haselnuss-Pralinen-Füllung und Haselnusseis

**Coulant au chocolat**  
Garniture pralinée aux noisetteset glace à la noisette

**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

**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€

Crema de limón con crumble y chantilly

**Lemon pie with lemon verbena**  
Lemon cream with crumble and whipped cream

**Zitronenkuchen mit Zitronenverbene**  
Zitronencreme mit Streuseln und Schlagsahne


**Tarte au citron à la verveine citronnée**  
Crème au citron avec crumble et crème fouettée

**Crema catalana de Naranja de Sóller**

**Catalan cream of Sóller orange** 7,00€

**Katalanische Creme von Sóller Orangen**

**Crème catalane à l'orange de Sóller**

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

Si sufren alguna alergia o intolerancia y quieren conocer los ingredientes de nuestros platos, por favor, no duden 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!



