



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 BOCADOS...

Atún marinado en jugo de remolacha (26,00 €)
Puré de cítricos, ensalada de hinojo

Canelón (21,00 €)
Canelon de calabaza relleno de setas, bechamel, pipas de calabaza

Tumbet Can Blau (16,00 €)
Verduras, vieiras

Coca de foie (19,00 €)
Setas caramelizadas, puré de ciruelas pasas

Risotto (18,00 €)
Gambas, espárragos

Crema o sopa del día (14,00 €)

Tartar de tomate asado (16,00 €)
Tomate asado, crema de burrata

ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada de berros cítricos (22,00 €)
Berros, carpaccio de gamba de Sóller

Estopeta (18,00 €)
Bacalao, aceite de oliva virgen

Carpaccio de tomate (16,00 €)
Queso feta, cilantro, aceitunas negras

Ensalada de tofu y soja (15,00 €)
Canonigos, tofu marinado en soja, edamame, cherry, sesamo, vinagreta de frutos secos



Tortellini de ricotta y espinacas (19,00 €)
Crema de queso parmesano, tomate cherry asado

Gnocchi de patata (19,00 €)
Pil pil de setas

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



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

NUESTROS PRINCIPALES

Rape y panceta (25,00 €)
Pancetta macerada de “porc negre”, puré de algas

Costilla de rodaballo (26,00 €)
Patatas parmentine, salsa de cava

Pescado fresco de nuestro puerto P. S. M.

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

Pulpo de roca (24,00 €)
Pulpo asado, puré de boniato, verduras wok



Jarrete de ternera (24,00 €)
Cocotte lutee, verduras frescas, mil hojas de patata

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

Solomillo de ternera (35,00 €)
Mantequilla de café Paris

Carré de cordero (33,00 €)
Cordero en costra de tomate seco



Arroz “a la llauna” negro (22,00 €)
Sepia, gamba roja, tinta de calamar, verduras

Aroz “a la llauna” de Pluma ibérica (23,00 €)
Cerdo ibérico, verduras

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



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

OUR TEMPTING BITES...

Marinated tuna in beetroot juice (26,00 €)
Citrus puree, fennel salad

Cannelloni (21,00 €)
Pumpkin canenelloni stuffed with mushrooms, béchamel sauce, pumpkin seeds

“Tumbet” Can Blau (16,00 €)
Vegetables, scallops

Foie gras “coca” (19,00 €)
Caramelised mushrooms, prune purée

Risotto (18,00 €)
Prawn, asparagus

Cream soup or soup of the day (14,00 €)

SALADS AND PASTA

Citrus watercress salad (22,00 €)
Watercress, Sóller prawn carpaccio

Estopeta (18,00 €)
Codfish “estopetas”, virgin olive oil

Carpaccio de tomate (16,00 €)
Feta cheese, coriander, black olives

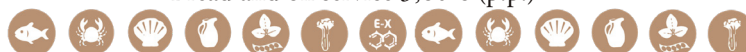
Tofu and soy salad (15,00 €)
Corn salad, soy marinated tofu, edamame, tomato cherry, sesame,
dried fruits vinagrette



Ricotta and spinach tortellini (19,00 €)
Parmesan cream, roasted cherry tomatoes

Potato gnocchi (19,00 €)
Mushroom pil-pil

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)



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

OUR MAIN DISHES

Monkfish and bacon (25,00 €)
Monkfish and marinated 'porc negre' bacon, seaweed purée

Turbot (26,00 €)
Parmentine potatoes, cava sauce

Fresh fish from our port P. S. M.

Grilled Sóller prawns P. S. M.

Roasted rock octopus (24,00 €)
Sweet potato purée, wok vegetables



Veal shank (24,00 €)
Cocotte lutee, fresh vegetables, potato millefeuille

Mallorcan "porc negre" suckling pig (35,00 €)
Low temperature roasted pork, apple, potatoes

Beef tenderloin (35,00 €)
Café Paris butter

Rack of lamb(33,00 €)
Lamb in a sundried tomato crust



Black rice " a la llauna"(22,00 €)
Cuttlefish, red prawn, monkfish, squid ink, veggies

Rice 'a la llauna' with Iberian pork (23,00 €)
Iberian pork, veggies

*Bread and oil service 3,60 € (p.p.)



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

UNSERE VERLOCKENDEN HAPPEN...

Thunfisch mariniert in Rote-Bete-Saft (26,00 €)
Zitruspüree, Fenchelsalat

Cannelloni (21,00 €)
Kürbis-Cannelloni mit Pilzen gefüllte, Béchamelsauce, Kürbiskernen

Tumbet Can Blau (16,00 €)
Gebackenes Gemüse, Jakobsmuscheln

Gänsestopfleber „Coca“ (19,00 €)
Karamellisierten Pilzen, Pflaumenpüree

Risotto (18,00 €)
Garnelen, Spargel

Cremesuppe oder Suppe des Tages (14,00 €)

Tomatentartar (16,00 €)
Gebratener Tomaten, Burrata-Creme

SALATE UND NUDELN

Zitrus-Wasserkressesalat (22,00 €)
Wasserkresse, Garnelen-Carpaccio aus Sölller

Estopeta (18,00 €)
Kabeljau, Olivenöl

Tomatencarpaccio (16,00 €)
Feta-Käse, Koriander, schwarzen Oliven

Tofu- und Sojasalat (15,00 €)
Feldsalat, mit Soja marinierter Tofu, Edamame, Kirschtomaten, Sesam,
Trockenfrüchte-Vinagrette



Tortellini aus Ricotta und Spinat (19,00 €)
Parmesancreme, gerösteten Kirschtomaten

Kartoffelgnocchi (19,00 €)
Pilz-Pil-pil

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

UNSERE HAUPTGERICHTE

Seeteufel und Speck (25,00 €)
Marinierter Seeteufel und Speck vom „porc negre“, Algenpüree

Steinbutt (26,00 €)
Parmentinkartoffeln, Cava-Sauce

Frischer Fisch aus unserem Hafen P. S. M.

Gegrillte Garnelen aus Sóller P. S. M.

Gebratener Felsenkrake (24,00 €)
Süßkartoffelpüree, Wok-Gemüse



Kalbshaxe (24,00 €)
in Cocotte lutee, frischem Gemüse, Millefeuille-Kartoffeln

Spanferkel vom mallorquinischen „porc negre“ (35,00 €)
Gegaart bei niedriger Temperatur, Apfel, Kartoffel

Rinderfilet (35,00 €)
Pariser Kaffeebutter

Lammkarree (33,00 €)
in einer Kruste aus sonnengetrockneten Tomaten



Schwarzer Reis „a la llauna“ (22,00 €)
Sepien, rote Garnelen, Seeteufel, Tintenfisch, Gemüse

Reis „a la llauna“ mit Iberisches Schweinefleisch (23,00 €)
Iberisches Schweinefleisch, Gemüse

*Brot und Ölservice 3,60 € (p.p.)



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

NOS BOUCHÉES TENTANTES...

Thon mariné au jus de betterave (26,00 €)
purée d'agrumes, salade de fenouil

Cannelloni (21,00 €)
Canenelloni au potiron farcis aux champignons, sauce béchamel, graines de potiron

“Tumbet” Can Blau (16,00 €)
Légumes, coquilles Saint-Jacques

“Coca” de foie gras (19,00 €)
Champignons caramélisés, purée de pruneaux

Risotto (18,00 €)
Crevettes, asperges

Crème ou soupe du jour (14,00 €)

Tartar de tomates (16,00 €)
Tartare de tomates rosées, sauce à la crème de burrata

SALADES ET PÂTES

Salade de cresson (22,00 €)
Cresson, carpaccio de crevettes de Sóller

Estopeta (18,00 €)
Estopetas de morue, huile d'olive vierge

Carpaccio de tomate (16,00 €)
Feta, coriandre, olives noires

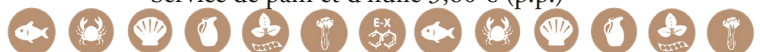
Salade de tofu et de soja (15,00 €)
Herbe des chanoines, tofu mariné au soja, edamame, tomate cerise, sésame,
vinagrette de fruits secs



Tortellini à la ricotta et aux épinards (19,00 €)
Crème de parmesan, tomates cerises grillées

Gnocchi de pommes de terre (19,00 €)
Pil-pil de champignons

*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

Lotte marinée et lard (25,00 €)
Lotte et bacon de porc noir mariné, purée d'algues

Côtes de turbot (26,00 €)
Pommes de terre parmentines, Sauce au cava

Poisson frais du port P. S. M.

Crevettes de Sóller grillées P. S. M.

Poulpe rôti (24,00 €)
Purée de patates douces, légumes au wok



Jarret de bœuf (24,00 €)
en cocotte lutée, légumes frais, millefeuille de pommes de terre

Porc de lait de Majorque "porc negre" (35,00 €)
Porc rôti à basse température, pommes, pommes de terre

Filet de bœuf (35,00 €)
Beurre de café de Paris

Carré d'agneau (33,00 €)
en croûte de tomates séchées au soleil



Riz noir "a la llauna" (22,00 €)
Seiche, crevettes rouges, lotte, encre de seiche, légumes

Riz "a la llauna" avec porc ibérique (23,00 € par personne)
Porc ibérique, légumes

*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