



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.

NUESTROS TENTADORES BOCADOS...

Bullabesa (21,00 €)

Nuestra Bullabesa con pescado de la isla y gamba de Sóller * Homenaje al Port de Sóller *

Vieiras (20,00 €)

Con espárragos blancos, parmentier de patata, , beurre blanc, pak choi y huevas de lumpo

Tartar de ciervo ahumado (16,00 €)

Berenjena asada, bearnesa, estragón y cebolla encurtida

Huerto (14,00 €)

Menestra templada de verduras con velouté de escabeche

Tomate (14,00 €)

Infusión de tomates, pescado de temporada en salazón, hierbas y fruta de la pasión

Almendra (12,00 €)

Menjar blanc de almendras, tupinambo y limón

Aguacate (12,00 €)

Aguachirle con ensalada de espárragos verdes

NUESTROS PRINCIPALES

Lubina (28,00 €)

A la plancha con trompetas de la muerte, texturas de apio y salsa de vermouth blanco

Calamar (26,00 €)

Relleno de carne y foie, acompañado de guisantes y blanquet

Lenguado (26,00 €)

A la mantequilla noisette con velouté de cava, terrina de chirivía y sus chips



Lechona (35,00 €) Extra de 5 € si tiene media pensión

A baja temperatura. Manzana, emulsión de sobrasada y salsa demiglacé de salvia

Cordero (31,00 €)

Carré de cordero, alcachofas confitadas, patatò y crema de yogur

Pichón (26,00 €)

Arroz de colmenillas con pichón



Ñoquis (19,00 €)

Ñoquis caseros de boniato con queso roquefort

Coliflor con mole (19,00 €)

Coliflor tostada bañada con mole casero y encurtidos

Media Pensión

Entrante, principal y postre
(Pan incluido)

*Servicio de pan y aceite 3,40 € (p.p.)



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

OUR TEMPTING BITES...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Tribute to the Port of Sóller *

Our Bullabesa with local fish and Sóller prawns

Scallops (20,00 €)

With white asparagus, potato parmentier, beurre blanc, pak choi and lumpfish roe

Smoked deer tartar (16,00 €)

Roasted aubergine, béarnaise, tarragon and pickled onion

Warm vegetable salad (14,00 €)

Vegetables with pickled vegetables veloutte

Tomato (14,00 €)

Infusion of tomatoes, salted seasonal fish, herbs and passion fruit

Almond (12,00 €)

Almond, tupinambour and lemon Menjar Blanc

Avocado (12,00 €)

Aguachirle with green asparagus salad

OUR MAIN DISHES

Sea bass (28,00 €)

With trumpets of passion, cereali textures and white vermouthe sauce

Squid (26,00 €)

Stuffed with meat and foie gras, served with peas and blanquette

Sole (26,00 €)

Noisette butter with cava veloute, parsnip terrine and chips



Suckling pig (35,00 €) Half board 5 € extra

Low temperature. Apple, sobrasada emulsion and sage demiglace sauce

Lamb (31,00 €)

Rack of lamb, artichoke confit, potato and yoghurt cream

Squab (26,00 €)

Morel mushroom rice with squab



Gnocchi (19,00 €)

Homemade sweet potato gnocchi with roquefort cheese

Cauliflower with mole (19,00 €)

Roasted cauliflower topped with homemade mole and pickles

Half board

Starter, main course and dessert
(Bread included)

*Bread and oil service 3,40 € (p.p.)



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

UNSERE VERLOCKENDEN HAPPEN...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Hommage an den Hafen von Söllner *

Unser Bullabesa mit einheimischem Fisch und Garnelen aus Söllner

Jakobsmuscheln (20,00 €)

Mit weißem Spargel, Kartoffelparmentier, Beurre blanc, pak choi und Seehasenrogen

Geräucherter Hirschtartar (16,00 €)

Gebratene Aubergine, Béarnaise, Estragon und eingelegte Zwiebel

Gemüsegarten (14,00 €)

Warmer Gemüseintopf mit eingelegter Gemüseveloutte

Tomate (14,00 €)

Aufguss aus Tomaten, gesalzenem Fisch der Saison, Kräutern und Passionsfrucht

Mandel (12,00 €)

Mandel, Tupinambour und Zitrone Menjar Blanc

Avocado (12,00 €)

Aguachirle mit grünem Spargelsalat

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch (28,00 €)

Mit Totentrompeten, Texturen von Cereli und weißer Wermutsauce

Tintenfisch (26,00 €)

Gefüllt mit Fleisch und Stopfleber, begleitet von Erbsen und Blanquet

Seezunge (26,00 €)

Noisette-Butter mit Cava-Velouté, Pastinaken-Terrine und Pastinaken-Chips



Spanferkel (35,00 €) Halbpension 5 € extra

Niedrige Temperatur. Apfel, Sobrassada-Emulsion und Salbei-Demiglace-Sauce

Lamm (31,00 €)

Lammkarree, Artischocken-Confit, Kartoffeln und Joghurtcreme

Täubchen (26,00 €)

Morchelpilzreis mit Täubchen



Gnocchi (19,00 €)

Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi mit Roquefortkäse

Blumenkohl mit Mole (19,00 €)

Gebratener Blumenkohl mit hausgemachter Mole und Gurken

*Brot und Ölservice 3,40 € (p.p.)



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

Halbpension

Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise
(Inklusive Brot)

NOS BOUCHÉES TENTANTES...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Hommage au Port de Sóller *

Notre Bouillabaisse avec du poisson local et des crevettes de Sóller

Coquilles Saint-Jacques (20,00 €)

Avec asperges blanches, parmentier de pommes de terre, beurre blanc, pak choi et œufs de lompe

Tartare de chevreuil fumé (16,00 €)

Aubergine rôtie, béarnaise, estragon et oignon mariné

Jardin potager (14,00 €)

Ragoût de légumes chauds avec velouté de légumes marinés

Tomate (14,00 €)

Infusion de tomates, poisson de saison salé, herbes et fruits de la passion

Amande (12,00 €)

Amande, tupinambour et citron Menjar Blanc

Avocat (12,00 €)

Aguachirle avec salade d'asperges vertes

NOS PLATS PRINCIPAUX

Bar de mer (28,00 €)

Avec trompettes de la mort, textures cereali et sauce au vermouth blanc

Calmar (26,00 €)

Farci de viande et de foie, accompagné de petits pois et de blanquet

Sole (26,00 €)

Beurre de noisette avec velouté de cava, terrine de panais et ses frites



Cochon de lait (35,00 €) Demi-pension 5 € supplémentaires

Basse température. Pomme, émulsion de sobrasada et sauce démi-glace à la sauge

Agneau (31,00 €)

Carré d'agneau, artichauts confits, pommes de terre et crème de yaourt

Pigeonneau (26,00 €)

Riz aux morilles et pigeonneau



Gnocchi (19,00 €)

Gnocchi de patate douce au roquefort faits maison

Chou-fleur avec mole (19,00 €)

Chou-fleur rôti garni de mole maison et de cornichons

Demi-pension

Entrée, plat principal et dessert
(Pain inclus)

*Service de pain et d'huile 3,40 € (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