



CAN BLAU RESTAURANT

SNACKS MENU







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

Farcie 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 alioli foam

Bravas Kartoffeln nach Can Blau Art, mit Aioli-Schaum

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

Boniato y parmesano

Chips de boniato acompañados de su puré, espuma de Parmesano y "Tap de corti"

Sweet potato and parmesan

Sweet potato chips with its purée, foam of Parmesan and paprika "Tap de corti"

Süßkartoffel und Parmesan

Süßkartoffelchips mit Süßkartoffelpüree, Parmesanschaum und Paprika "Tap de corti"

Patate douce et parmesan

Chips de patata douce avec sa purée, mousse de parmesan et paprika "Tap de corti"

"Coca" de la abuela

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

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 épicee

Pulpo a la brasa

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

Emulsión de mango y ensalada wakame

Salmon tataki

Mango emulsion and wakame salad

Lachs-Tataki

Mango Emulsion und Wakame-Salat

Tataki de saumon

Emulsion de mangue et salade de wakame

Cocktail de langostinos

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

8,00€

8,00€

12,00€

22,00€

14,00€

13,00€

CRUJIENTE FRESCURA

CRISPY FRESHNESS

Ensalada césar

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

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*

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

Queso mahón, 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

15,00€

14,00€

12,00€



14,00€

20,00€

20,00€

Brioche de Pastrami

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

18,00€

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"

17,00€

Hamburguesa crunch de pollo

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

16,00€

Pasta al pesto de albahaca

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

16,00€

Pasta negra a la marinera

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

19,00€

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

NUESTRAS TABLAS

OUR BOARDS - UNSERE PLATTEN - NOS TABLEAUX



Tabla de jamón ibérico Iberian ham board Iberische Schinkenplatte Plateau du jambon ibérique	20,00€
Tabla de quesos de la isla Cheese board of the island Käseplatte der Insel Plateau de fromages de l'île	20,00€
Tabla de embutidos Mixed charcuterie board Gemischte Charcuterieplatte Plateau de charcuterie mixte	20,00€
Tabla mixta de queso y jamón Mixed cheese and ham board Gemischte kase- und Schinkenplatte Plateau mixte de fromage et de jambon	20,00€

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 Relleno de praliné de avellana Chocolate coulant Hazelnut praline filling Schokoladencoulant Haselnuss-Pralinen-Füllung Coulant au chocolat Garniture pralinée aux noisettes	8,00€
Gató Mallorquín 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" Mandelkuchen mit dunkler Schokoladencreme, Mandeleis und getrockneten Aprikosen "Gató" majorquin Gâteau aux amandes avec crème au chocolat noir, glace aux amandes et abricots secs	8,00€

Brownie blanco 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	8,00€
Lemon pie con hierba luisa 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	7,00€
Crema catalana de Naranja de Sóller Catalan cream of Sóller orange Katalanische Creme von Sóller Orangen Crème catalane à l'orange de Sóller	7,00€

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

Si sufre alguna alergia o intolerancia y quiere conocer los ingredientes de nuestros platos, por favor, no dude en consultarlos 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!



