



CAN BLAU RESTAURANT

SNACKS MENU





ENTRANTES

Gamba roja al ajillo 23,00€
Tomate, ajo, guindilla, huevos

Carpaccio de tupinambo 12,00€
Mézcum, tomates cherry, vinagreta de frutos secos

Ajoblanco 22,00€
Atún marinado en remolacha, rábano, edamame, nabos

Ceviche 18,00€
Langostinos, tomate, cebolla encurtida, cilantro, chips

Taco de cochinita pibil 16,00€
Guacamole, cebolla morada encurtida, mayo kimchi, cilantro

Patatas bravas con 3 salsas 8,00€
Salsa brava, alioli y ajo-perejil

Croquetas caseras de jamón ibérico 2,00€ .u.
Creмосa croqueta de jamón ibérico

ENSALADAS

Ensalada de coliflor 16,00€
Mézcum, tomates cherry, salsa de cítricos

Ensalada Cesar con croutons 14,00€
Lechuga romana, panceta, parmesano, salsa cesar

Ensalada Cesar con pollo 17,00€
Lechuga romana, panceta, parmesano, salsa cesar

Ensalada de judías verdes 16,00€
Mézcum, tomate, aceite de calamata, vinagreta de albaricoques

Ensalada griega 15,00€
Pepino, cebolla, tomate, queso feta, aceitunas negras



Servicio de pan y aceite 2,10€ (p.p.)

PARA LOS MÁS HAMBRIENTOS

Club sandwich 21,00€
Lechuga romana, pollo, tomate, beicon, queso, huevo, mayo

Hamburguesa vegana 17,00€
Lechuga romana, pollo, tomate, beicon, queso vegano, huevo, mayo

Hamburguesa de ternera "Can Blau" 19,00€
200 gr de ternera Angus, ensalada, tomate, cebolla caramelizada, beicon, huevo, queso cheddar

Bagel con salmón ahumado 17,00€
Canónigos con tomate confitado, salsa finas hierbas

Berenjena rellena de ternera y gamba 22,00€
Salsa de tomate y tomillo, patata al romero

Suquet de pescado de nuestro puerto 25,00€
Guiso de pescado en salsa de tomate con patata

Bacalao confitado en aceite de oliva de Sóller y sobrasada 21,00€
Pure de coliflor, baby zanahoria, calabacín, pimiento rojo

Entrecot de ternera a la pizzaiola 26,00€
Patata al tomillo, verduras a la plancha

Panceta de cerdo ibérico 16,00€
Patató meunier, hinojo, espárragos

Pasta frutti di mare 20,50€
Gambas, mejillones, almejas, rape, salsa de tomate

TABLAS

Tabla de jamón ibérico 23,00€
Pan de cristal, tomate, aceite de oliva de Sóller

Tabla de quesos variada 26,00€
Galletas de Mallorca, membrillo, frutos secos, frutos rojos

Tabla mixta de queso y jamón 25,00€
Pan de cristal, tomate, aceite de oliva de Sóller, membrillo, frutos secos

IVA INCLUIDO

STARTERS

Red prawns with garlic Tomato, garlic, chilli pepper, eggs	23,00€
Tupinambo carpaccio Mézcum, cherry tomatoes, dried fruit vinaigrette	12,00€
Ajoblanco Tuna marinated in beetroot-juice, radish, edamame, turnips	22,00€
Ceviche Prawns, tomato, pickled onion, coriander, chips	18,00€
Cochinita pibil taco Roasted pork, guacamole, pickled red onion, kimchi mayo, coriander	16,00€
Patatas bravas with 3 dips Brava sauce, aioli and garlic-parsley sauce	8,00€
Homemade Iberian ham croquette Creamy Iberian ham croquette	2,00€ .u.

SALADS

Cauliflower salad Mezcum, cherry tomatoes, citrus sauce	16,00€
Cesar salad with croutons Romaine lettuce, pancetta, Parmesan, Caesar dressing	14,00€
Cesar salad with chicken Romaine lettuce, pancetta, Parmesan, Caesar dressing	17,00€
Green bean salad Mézcum, tomato, calamata olives, apricot vinaigrette	16,00€
Greek salad Cucumber, onion, tomato, feta cheese, black olives	15,00€

Bread and oil service

2,10€
(p.p.)

FOR THE MOST HUNGRIEST

Club sandwich Romaine lettuce, chicken, tomato, bacon, bacon, cheese, egg, mayo	21,00€
Vegan burger Pumpkin with curry, lettuce, tomato, caramelised onion, vegan cheese	17,00€
Hamburger "Can Blau" 200g Angus beef, salad, tomato, caramelised onion, bacon, egg, cheddar cheese	19,00€
Bagel with smoked salmon Cornsalad with tomato confit, fine herbs sauce	17,00€
Aubergine stuffed with veal and prawns Tomato and thyme sauce, rosemary potatoes	22,00€
Fish Suquet Local fish stew in tomato sauce with potatoes	25,00€
Cod confit in Sóller olive oil and sobrassada Cauliflower puree, baby carrot, courgette, red pepper	21,00€
Beef entrecote a la pizzaiola Thyme potato, grilled vegetables	26,00€
Low temperatura Iberian pork belly Potato meunier, fennel, asparagus	16,00€
Pasta frutti di mare Prawns, mussels, clams, monkfish, tomato sauce	20,50€

OUR BOARDS

Iberian ham platter Sourdough glass bread, tomato, olive oil from Sóller	23,00€
Assorted Balearic and national cheese platter Majorcan crackers, quince jelly, dried fruits, berries	26,00€
Mixed cheese and ham platter Sourdough glass bread, tomato, olive oil from Sóller, quince jelly, dried fruit	25,00€

IVA INCLUIDO

VORSPEISEN

Rote Garnelen mit Knoblauch 23,00€

Tomate, Knoblauch, Chilischote, Eier

Tupinambo-Carpaccio 12,00€

Mézclum, Kirschtomaten,
Trockenfrüchte-Vinaigrette

Ajoblanco 22,00€

Thunfisch mariniert in Roter Bete, Rettich,
Edamame, Rüben

Ceviche 18,00€

Garnelen, Tomate, eingelegte Zwiebel,
Koriander, Chips

Cochinita pibil taco 16,00€

Gebratenes Schweinefleisch, Guacamole,
eingelegte rote Zwiebeln, Kimchi-Mayo,
Koriander

Patatas bravas mit 3 Soßen 8,00€

Brava-Sauce, Aioli und Knoblauch-Petersilien
Sauce

Hausgemachte Krokette mit iberischem Schinken 2,00€ u.

Krokette mit cremigem iberischem Schinken

SALATS

Blumenkohlsalat 16,00€

Mezclum, Kirschtomaten, Zitrusauce

Caesar-Salat mit Croutons 14,00€

Salat, Pancetta, Parmesan, Caesarsoße

Caesar-Salat mit Huhn 17,00€

Salat, Pancetta, Parmesan, Caesarsoße

Grüner Bohnensalat 16,00€

Mezclum, Tomate, Calamata-Oliven,
Aprikosen-Vinaigrette

Griechische Salat 15,00€

Curke, Zwiebel, Tomate, Feta-Käse,
schwarze Oliven

FÜR DIE MEISTEN HUNGRIGSTE

Club sandwich 21,00€

Salat, Hähnchen, Tomate, Speck, Käse, Ei,
Mayonnaise

Veganer burger 17,00€

Kürbis mit Curry, Salat, Tomate, karamellierte
Zwiebel, veganer Käse

Hamburger "Can Blau" 19,00€

200 g Angus-Rindfleisch, Salat, Tomate, karamellierte
Zwiebel, Speck, Ei und Cheddar-Käse

Bagel mit Räucherlachs 17,00€

Feldsalat mit Tomatenconfit, feine Kräutersauce

Aubergine gefüllt mit Kalbfleisch und Garnelen 22,00€

Tomaten-Thymian-Sauce, Rosmarinkartoffeln

Fischsuquet 25,00€

Lokaler Fischeintopf in Tomatensauce mit Kartoffeln

Kabeljau-Confit in Olivenöl aus Söller und Sobrassada 21,00€

Blumenkohlpüree, Babykarotte, Zucchini,
rote Paprika

Rinder Entrecote a la Pizzaiola 26,00€

Thymian-Kartoffel, gegrilltes Gemüse

Iberischer Schweinebauch bei niedriger Temperatur 16,00€

Kartoffel-Meunier, Fenchel, Spargel

Pasta frutti di mare 20,50€

Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Seeteufel,
Tomatensauce

UNSERE PLATTEN

Iberische Schinkenplatte 23,00€

Sauerteig-Glasbrot, Tomate, Olivenöl aus Söller

Gemischte balearische und nationale Käseplatte 26,00€

Mallorquinische Kekse, Quittengelee, Trockenfrüchte,
Beeren

Gemischte Käse und Schinkenplatte 25,00€

Glasbrot, Tomate, Olivenöl aus Söller, Quittengelee,
Trockenfrüchte

Portion Bröt und öl

2,10€
(p.p.)

IVA INCLUIDO

ENTRÉE

Crevettes rouges à l'ail 23,00€
Tomate, ail, piment, œufs

Carpaccio de tupinambo 12,00€
Mézcum, tomates cerises, vinaigrette aux fruits secs

Ajoblanco 22,00€
Thon mariné à la betterave, au radis, à l'edamame et au navet

Ceviche 18,00€
Crevettes, tomate, oignon mariné, coriandre, frites

Taco à la cochinita pibil 16,00€
Porc rôti, guacamole, oignon rouge mariné, mayo kimchi, coriandre

Patatas bravas avec 3 sauces 8,00€
Sauce Brava, aioli et sauce ail et persil

Croquettes maison de jambon ibérique 2,00€ u.
Croquette crémeuse au jambon ibérique

SALADES

Salade de chou-fleur 20,00€
Mézcum, tomate, olives calamata, vinaigrette à l'abricot

Salade César avec croûtons) 20,00€
Laitue romaine, pancetta, parmesan, vinaigrette César

Salade César avec poulet 20,00€
Laitue romaine, pancetta, parmesan, vinaigrette César

Salade de haricots verts 20,00€
Mézcum, tomate, aceite de calamata, vinagreta de albaricoques

Salade grecque 20,00€
Concombre, oignon, tomate, feta, olives noires

POUR LES PLUS AFFAMÉS

Club sandwich 21,00€
Laitue romaine, poulet, tomate, bacon, bacon, fromage, œuf, mayo

Hamburger végétalien 17,00€
Citrouille au curry, laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage végétalien

Hamburger "Can Blau" 19,00€
200 g de bœuf Angus, salade, tomate, oignon caramélisé, bacon, œuf et cheddar

Bagel avec saumon fumé 17,00€
Salade de Mâche avec tomates confites, sauce aux fines herbes

Aubergine farcie au veau et aux crevettes 22,00€
Sauce tomate et thym, pommes de terre au romarin

Suquet de poisson 25,00€
Ragoût de poisson local dans une sauce tomate avec des pommes de terre

Morue confite à l'huile d'olive de Sóller et sobrasada 21,00€
Purée de chou-fleur, petite carotte, courgette, poivron rouge

Entrecôte de viande de bœuf à la pizzaiola 26,00€
Pommes de terre au thym, légumes grillés

Poitrine de porc ibérique à basse température 16,00€
Potato meunier, fenel, asparagus

Pasta frutti di mare 20,50€
Crevettes, moules, palourdes, lotte, sauce tomate

NOS TABLEAUX

Plateau du jambon ibérique 23,00€
Pain de verre au levain, tomate, huile d'olive de Sóller

Plateau de fromages assortis 26,00€
Craquelins majorquins, gelée de coings, fruits secs, baies

Plateau de fromages et jambon 25,00€
Pain de verre, tomate, huile d'olive de Sóller, gelée de coings, fruits secs

Service de pain et d'huile 2,10€ (p.p.)

IVA INCLUIDO

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



