



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 joues 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'ailoli

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

25,00€

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

Cœurs de laitue Tudela, croûtons, parmesan, oeuf, guanciale, tomate, poulet pané et sauce César

Ensalada de la isla

14,00€

Tomate buey, pimienta 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, cherries, 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 vegetariana "Beyond meat"

16,00€

Queso se cabra, cebolla caramelizada, tomate y rúcula

Vegetarian burger "Beyond meat"

Goat cheese, caramelized onion, tomato and arugula

Vegetarischer Burger "Beyond Meat"

Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebel, Tomato und Rucola

Burger végétarien "Beyond meat"

Fromage de chèvre, oignon caramélisé, tomate et roquette

Pasta al pesto de albahaca

16,00€

Con rúcula fresca, cherries 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"

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 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

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

Portion Bröt und öl

Service de pain et d'huile

1,90€
(p.p.)

IVA INCLUIDO

Si sufren alguna alergia o intolerancia y quieren 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!



