



CAN BLAU RESTAURANT

MENU



Si sufre alguna alergia o intolerancia y quiere conocer los ingredientes de nuestros platos, porfavor, no dude en consultar-lo 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!



ENTRANTES

Gamba roja al ajillo con huevos 23.00€

Tomate, ajo, guindilla, huevos

Carpaccio de tupinambo 12.00€

Mézclum, tomates cherry, vinagreta de frutos secos

Ajoblanco con atún 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€ ud.

Crema de croqueta de jamón ibérico

Tabla de jamón ibérico 23.00€

Pan de cristal, tomate, aceite de oliva de Sóller

Tabla de quesos variados 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

ENSALADAS

Ensalada de coliflor con salsa de cítricos 16.00€

Mézclum, tomates cherry, salsa de cítricos

Ensalada de judías verdes con vinagreta de albaricoques 16.00€

Mézclum, tomate, aceite de calamata, vinagreta de albaricoques

Ensalada griega 15.00€

Pepino, cebolla, tomate, queso feta, aceitunas negras

Ensalada Cesar con croutons 14.00€

Lechuga romana, panceta, parmesano, salsa cesar

Ensalada Cesar con pollo 17.00€

Lechuga romana, panceta, parmesano, salsa cesar

BURGERS & SANDWICH

Hamburguesa de ternera Can Blau 19.00€
200 gr de ternera Angus, ensalada, tomate, cebolla caramelizada, beicon, huevo, queso cheddar

Hamburguesa vegana 17.00€
Calabaza con curry, ensalada, tomate, cebolla caramelizada, queso vegano

Club sandwich 21.00€
Lechuga romana, pollo, tomate, beicon, queso, huevo, mayo

Pan Bao 14.00€
Panceta a baja temperatura, cebolla crujiente, mayo kimchi

PLATOS PRINCIPALES

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

POSTRES

Trio de chocolates 8.00€

Tarta casera de queso 8.00€

Tarta de té matcha y chocolate con leche 8.00€

Tarta tatin con helado de lavanda y salsa de canela 9.00€

Mango Sago 8.00€

Tabla de quesos 12.00€

Helados y sorbetes 2.50€ ud.

STARTERS

Red prawns with garlic and eggs 23.00€

Tomato, garlic, chilli pepper, eggs

Tupinambo carpaccio 12.00€

Mezclum, cherry tomatoes, dried fruit vinaigrette

Ajoblanco with tuna 22.00€

Tuna marinated in beetroot-juice, radish, edamame, turnips

Ceviche 18.00€

Prawns, tomato, pickled onion, coriander, chips

Cochinita pibil taco 16.00€

Roasted pork, guacamole, pickled red onion, kimchi mayo, coriander

Patatas bravas with 3 sauces 8.00€

Brava sauce, aioli and garlic-parsley sauce

Homemade Iberian ham croquettes 2.00€ ud.

Creamy Iberian ham croquette

Iberian ham platter 23.00€

Sourdough glass bread, tomato, olive oil from Sóller

Assorted Balearic and national cheese platter 26.00€

Majorcan crackers, quince jelly, dried fruits, berries

Mixed cheese and ham platter 25.00€

Sourdough glass bread, tomato, olive oil from Sóller, quince jelly, dried fruit

SALADS

Cauliflower salad 16.00€

Mezclum, cherry tomatoes, citrus sauce

Green bean salad 16.00€

Mézclum, tomato, calamata olives, apricot vinaigrette

Greek salad 15.00€

Cucumber, onion, tomato, feta cheese, black olives

Cesar salad with croutons 14.00€

Romaine lettuce, pancetta, Parmesan, Caesar dressing

Cesar salad with chicken 17.00€

Romaine lettuce, pancetta, Parmesan, Caesar dressing

BURGERS & SANDWICH

Hamburger Can Blau 19.00€

200g Angus beef, salad, tomato, caramelised onion, bacon, egg, cheddar cheese

Vegan burger 17.00€

Pumpkin with curry, lettuce, tomato, caramelised onion, vegan cheese

Club sandwich 21.00€

Romaine lettuce, chicken, tomato, bacon, cheese, egg, mayo

Bao Bread 14.00€

Low-temperature bacon, crispy onion, kimchi mayo

MAIN COURSES

Aubergine stuffed with veal and prawns 22.00€

Tomato and thyme sauce, rosemary potatoes

Fish suquet from our port 25.00€

Local fish stew in tomato sauce with potatoes

Cod confit in Sóller olive oil and sobrassada 21.00€

Cauliflower puree, baby carrot, courgette, red pepper

Beef entrecote a la pizzaiola 26.00€

Thyme potato, grilled vegetables

Low temperatura Iberian pork belly 16.00€

Potato meunier, fennel, asparagus

Pasta frutti di mare 20.50€

Prawns, mussels, clams, monkfish, tomato sauce

DESSERTS

Three chocolates 8.00€

Homemade cheesecake 8.00€

Matcha tea and milk chocolate cake 8.00€

Tarte tatin with lavender ice cream and cinnamon sauce 9.00€

Mango Sago 8.00€

Cheese platter 12.00€

Ice cream and sorbets 2.50€ ud.

VORSPEISEN

Rote Garnelen mit Knoblauch 23.00€

Tomate, Knoblauch, Chilischote, Eier

Tupinambo-Carpaccio 12.00€

Mezclum, 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€ ud.

Krokette mit cremigem iberischem Schinken

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

SALATE

Blumenkohlsalat 16.00€

Mezclum, Kirschtomaten, Zitrusauce

Grüner Bohnensalat 14.00€

Mezclum, Tomate, Calamata-Oliven, Aprikosen-Vinaigrette

Griechische Salat 17.00€

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

Caesar-Salat mit Croutons 16.00€

Salat, Pancetta, Parmesan, Caesarsoße

Caesar-Salat mit Huhn 15.00€

Salat, Pancetta, Parmesan, Caesarsoße

BURGERS & SANDWICH

Hamburger Can Blau 19.00€
200 g Angus-Rindfleisch, Salat, Tomate, karamelli- sierte Zwiebel, Speck, Ei und Cheddar-Käse

Veganer burger 17.00€
Kürbis mit Curry, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel, veganer Käse

Club sandwich 21.00€
Salat, Hähnchen, Tomate, Speck, Speck, Käse, Ei, Mayonnaise

Bao-Brot 14.00€
Temperiertem Speck, Knusprige Zwiebel, Kimchi-Mayo

HAUPTGERICHTE

Aubergine gefüllt mit Kalbfleisch und Garnelen 22.00€
Tomaten-Thymian-Sauce, Rosmarinkartoffeln

Fischsuquet aus unserem Hafen 25.00€
Lokaler Fischeintopf in Tomatensauc mit Kartoffeln

Kabeljau-Confit in Olivenöl aus Sóller und Sobrassada 21.00€
Blumenkohlpüree, Babykarotte, Zucchini, rote Paprika

Rinder Entrecote a la Pizzaiola 26.00€
Thymian-Kartoffel, gegrilltes Gemüse

Iberischer Schweinebauch bei nie- driger Temperatur 16.00€
Kartoffel-Meunier, Fenchel, Spargel

Pasta frutti di mare 20.50€
Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Seeteufel, Tomatensauce

NACHTISCHE

Drei Schokoladensorten 8.00€

Hausgemachter Käsekuchen 8.00€

Matcha-Tee und Milchsokoladenkuchen 8.00€

Tarte Tatin mit Lavendeleis und Zimtsauce 9.00€

Mango Sago 8.00€

Käseplatte 12.00€

Eis und Sorbets 2.50€ ud.

ENTRÉE

Crevettes rouges à l'ail 23.00€

Tomate, ail, piment, œufs

Carpaccio de tupinambo 12.00€

Mézclum, 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, aïoli et sauce ail et persil

Croquettes maison de jambon ibérique 2.00€ ud.

Croquette crémeuse au jambon ibérique

Plateau du jambon ibérique 23.00€

Pain de verre au levain, tomate, huile d'olive de Sòller

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 Sòller, gelée de coings, fruits secs

SALADES

Salade de chou-fleur 16.00€

Mézclum, tomate, olives calamata, vinaigrette à l'abricot

Salade de haricots verts 14.00€

Mézclum, tomate, huile de calamata, vinaigrette abricot

Salade grecque 17.00€

Concombre, oignon, tomate, feta, olives noires

Salade César avec croûtons 16.00€

Laitue romaine, pancetta, parmesan, vinaigrette César

Salade César avec poulet 15.00€

Laitue romaine, pancetta, parmesan, vinaigrette César



BURGERS & SANDWICH

Hamburger de veau Can Blau 19.00€
200 g de bœuf Angus, salade, tomate, oignon caramélisé, bacon, œuf et cheddar

Hamburger végétalien 17.00€
Citrouille au curry, laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage végétalien

Club sandwich 21.00€
Laitue romaine, poulet, tomate, bacon, fromage, œuf, mayo

Pain Bao 14.00€
Bacon à basse température, oignons croquant, mayo kimchi

PLATS PRINCIPAUX

Aubergine farcie au veau et aux crevettes 22.00€
Sauce tomate et thym, pommes de terre au romarin

Suquet de poisson de notre port 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

DESSERTS

Tres chocolats 8.00€

Gâteau au fromage fait maison 8.00€

Gâteau au thé Matcha et au chocolat au lait 8.00€

Tarte tatin avec glace à la lavande et sauce à la cannelle 9.00€

Mango Sago 8.00€

Plateau de fromage 12.00€

Glaces et sorbets 2.50€ ud.