

# 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

Crema o sopa de día 14.00€

Crema o sopa casera

Carpaccio de pescado 16.00€

Emulsión de tinta de calamar, tierra de aceituna negra

Croquetas caseras de jamón ibérico 2.50€ ud.

Cremosa 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 burrata 18.00€

Tomate, dos pestos

Ensalada de poke 17.00€

Salmón ahumado, aguacate, sésamo, vinagreta de soja

Ensalada de queso de cabra 19.00€

Miel de Sóller, nueces

Ensalada al estilo griega 18.00€

Tomate, pepino, cebolla encurtida, queso fresco de cabra, aceitunas negras

Ensalada Cesar con croutons 14.00€

Lechuga romana, guanciale, parmesano, salsa cesar

Ensalada Cesar con pollo 18.00€

Lechuga romana, guanciale, parmesano, salsa cesar

---

\* Servicio de pan y aceite 2,40 € (p.p.)

info@canblaurestaurant.com | www.canblaurestaurant.com  
Tel. 971-638686 | Mob. 644-213842

 **Instagram**  
FOLLOW US ON  
@canblaurestaurant

  
**GRAN  
HOTEL SÓLLER**  
Restaurant & Spa \*\*\*\*\*

# HAMBURGUESAS

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

## PLATOS PRINCIPALES

Pescado fresco a la plancha S.P.M.

Patata al vapor, verdura fresca

Pescado a la mallorquina 23.00€

Patata, tomate, espinacas, acelgas, pasas, piñones

Calamar a la parrilla 25.00€

Ensalada, patata pochada en aceite de oliva y tomillo

Paletilla de cordero asada 24.00€

Patata a lo pobre, concassé de tomate

Entrecot de ternera 27.00€

Lomo alto, verdura asada, patató

Solomillo de cerdo Duroc 25.00€

Sabayón de curry, patata Macaire

## ARROCES & PASTAS

Paella de verduras 18.00€ p.p. ( min. 2 pers )

Paella de bogavante y sepia 25.00€ p.p. ( min. 2 pers )

Paella negra de pescado 22.00€ p.p. ( min. 2 pers )

Paella de presa ibérica 21.00€ p.p. ( min. 2 pers )

Taglieatelle a la Puttanesca 16.00€

Rigatoni all'Arrabbiata 17.00€

Ravioli relleno de ternera con salsa de setas y almendras 19.00€

# STARTERS

Cream or soup of the day 14.00€  
Homemade cream or soup

Fish carpaccio 16.00€  
Squid ink emulsion, black olives soil

Homemade Iberian ham croquettes 2.50€ 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

Burrata salad 18.00€  
Tomato, two pestos

Poke salad 17.00€  
Smoked salmon, avocado, sesame seeds, soy vinagrette

Goat cheese salad 19.00€  
Soller honey, walnuts

Greek-style salad 18.00€  
Tomato, cucumber, onion, pickled onion, black olives

Cesar salad with croutons 14.00€  
Romaine lettuce, guanciale, Parmesan, Caesar dressing

Cesar salad with chicken 17.00€  
Romaine lettuce, guanciale, Parmesan, Caesar dressing

# BURGERS

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

# MAIN COURSES

Fresh grilled fish S.P.M.

Steamed potatoes, fesh vegetables

Mallorcan-style fish 23.00€

Potatoes, tomatoes, spinach, chard, raisins, pine nuts

Grilled squid 25.00€

Salad, potatoes poached in olive oil and thyme

Roasted lamb shoulder 24.00€

Potatoes a lo pobre, tomato concassé

Beef entrecôte 27.00€

Sirloin steak, roasted vegetables, potatoes

Duroc pork tenderloin 25.00€

Curry sabayon, Macaire potatoes

# RICE & PASTA

Vegetable paella 18.00€ p.p. ( min. 2 people )

Lobster and cuttlefish paella 25.00€ p.p. ( min. 2 people )

Black rice fish paella 22.00€ p.p. ( min. 2 people )

Iberian pork paella 21.00€ p.p. ( min. 2 people )

Tagliatelle alla Puttanesca 16.00€

Rigatoni all'Arrabbiata 17.00€

Beef ravioli with mushroom and almond sauce 19.00€

# VORSPEISEN

Cremesuppe oder Tagessuppe 14.00€  
Hausgemachte Cremesuppe oder Tagessuppe

Fisch-Carpaccio 16.00€  
Emulsion aus Tintenfischtinte, schwarze Oliven

Hausgemachte Kroketten mit iberischem Schinken 2.50€ Pro Stück  
Krokette mit cremigem iberischem Schinken

Iberische Schinkenplatte 23.00€  
Sauerteig-Glasbrot, Tomate, Olivenöl aus Sóller

Gemischte balearische und nationale Käseplatte 26.00€  
Mallorquinische Kekse, Quittengelee, Trockenfrüchte, Beeren

Gemischte Käse und Schinkenplatte 25.00€  
Glasbrot, Tomate, Olivenöl aus Sóller, Quittengelee, Trockenfrüchte

# SALATE

Burrata-Salat 18.00€  
Tomate, zwei Pestos

Poke-Salat 17.00€  
Räucherlachs, Avocado, Sesam, Soja-Vinaigrette

Ziegenkäsesalat 19.00€  
Honig aus Sóller, Walnüsse

Salat nach griechischer Art 18.00€  
Tomaten, Gurken, eingelegte Zwiebeln, frischer Ziegenkäse, schwarze Oliven

Caesar-Salat mit Croutons 14.00€  
Salat, Guanciale, Parmesan, Caesarsoße

Caesar-Salat mit Huhn 18.00€  
Salat, Guanciale, Parmesan, Caesarsoße



\* Brot und Ölservice 2,40 € (p.p.)

# BURGERS

Hamburger Can Blau 19.00€

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

Veganer burger 17.00€

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

# HAUPTGERICHTE

Frischer Fisch vom Grill S.P.M.

Gedämpfte Kartoffeln, frisches Gemüse

Fisch nach mallorquinischer Art 23.00€

Kartoffeln, Tomaten, Spinat, Mangold, Rosinen, Pinienkerne

Gegrillter Tintenfisch 25.00€

Salat, in Olivenöl und Thymian pochierte Kartoffeln

Gebratene Lammschulter 24.00€

Kartoffeln nach Bauernart, Tomatenconcassé

Rinderentrecôte 27.00€

Lendenstück, gebratenes Gemüse, Kartoffeln

Schweinefilet vom Duroc-Schwein 25.00€

Curry-Sabayon, Kartoffelpüree à la Macaire

# REISGERICHTE & PASTA

Gemüsepaella 18.00€ p.P. ( mind 2 Pers. )

Hummer-Kuttelfischpaella 25.00€ p.P. ( mind. 2 Pers. )

Schwarze Fischpaella 22.00€ p.P. ( mind. 2 Pers. )

Paella mit iberischem Schweinefleisch 9.00€ p.P. ( mind. 2 Pers. )

Tagliatelle alla Puttanesca 16.00€

Rigatoni all'Arrabbiata 17.00€

Ravioli gefüllt mit Rindfleisch, Pilz-Mandel-Sauce 19.00€



# ENTRÉE

Crème ou soupe du jour 14.00€

Crème ou soupe maison

Carpaccio de poisson 16.00€

Émulsion d'encre de calamar, terre d'olive noire

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 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

# SALADES

Salade de burrata 18.00€

Tomate, deux pestos

Salade poke 17.00€

Saumon fumé, avocat, sésame, vinaigrette au soja

Salade au fromage de chèvre 19.00€

Miel de Sóller, noix

Salade à la grecque 18.00€

Tomate, concombre, oignons marinés, fromage de chèvre frais, olives noires

Salade César avec croûtons 14.00€

Laitue romaine, guanciale, parmesan, vinaigrette César

Salade César avec poulet 18.00€

Laitue romaine, guanciale, parmesan, vinaigrette César



\* Service de pain et d'huile 2,40 € (p.p.)

info@canblaurestaurant.com | www.canblaurestaurant.com

Tel. 971-638686 | Mob. 644-213842

# BURGERS

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

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson frais grillé S.P.M.

Pommes de terre vapeur, légumes frais

Poisson à la majorquine 23.00€

Pommes de terre, tomates, épinards, bettes, raisins secs, pignons

Calamars grillés 25.00€

Salade, pommes de terre pochées à l'huile d'olive et au thym

Épaule d'agneau rôtie 24.00€

Pommes de terre à la poêle, concassé de tomates

Entrecôte de veau 27.00€

Filet, légumes grillés, pommes de terre

Filet de porc Duroc 25.00€

Sabayon au curry, pommes de terre Macaire

## RIZ & PÂTES

Paella aux légumes 18.00€ p.p. ( min. 2 pers. )

Paella au homard et à la seiche 25.00€ p.p. ( min. 2 pers. )

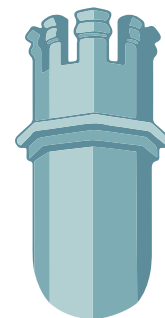
Paella noire au poisson 22.00€ p.p. ( min. 2 pers. )

Paella à la presa ibérique 21.00€ p.p. ( min. 2 pers. )

Tagliatelles à la Puttanesca 16.00€

Rigatoni all'Arrabbiata 17.00€

Raviolis farcis au veau avec sauce aux champignons et amandes 19.00€



CAN BLAU RESTAURANT

# POSTRES DESSERTS



### Triple tentación (8,00 €)

Brownie de chocolate y nueces, mousse de chocolate 70% y helado de chocolate blanco

Chocolate and walnut brownie, 70% chocolate mousse and white chocolate ice cream

Brownie au chocolat et aux noix, mousse au chocolat 70 % et glace au chocolat blanc

Schokoladen-Walnuss-Brownie, 70% iger Schokoladenmousse und weisser Schokoladeneiscreme

### Gató (8,00 €)

Gató de almendra tostada con espuma de menjar blanc y helado de almendra

Toasted almond spounge cake with menjar blanc foam and almond ice cream

Gâteau aux amandes grillées avec mousse au menjar blanc et glace aux amandes

Gerösteten Mandeln-Kuchen mit Menjar Blanc-Schaum und Mandeleis

### Copa (7,00 €)

Copa de lemon pie con limones de Sóller, merengue italiano y crumble de vainilla

Lemon pie cup with lemons from Sóller, Italian meringue and vanilla crumble

Coupe de tarte au citron avec des citrons de Sóller, meringue italienne et crumble à la vanille

Lemon Pie mit Zitronen aus Sóller, italienischer Baiserhaube und Vanille-Streuseln

### Hojaldre (8,00 €)

Hojaldre con mousse de melocotón y parfait de coco

Puff pastry with peach mousse and coconut parfait

Feuille de pâte feuilletée avec mousse à la pêche et parfait à la noix de coco

Blätterteig mit Pfirsichmousse und Kokosparfait

### Tiramisú (7,50 €)

Tiramisú casero en vaso

Homemade tiramisu in a glass

Tiramisu maison en verrine

Tiramisú im Glas

### Mango sago (8,00 €)

Cremoso de mango con leche de coco y perlas de tapioca

Mango cream with coconut milk and tapioca pearls

Mangocreme mit Kokosnussmilch und Tapiokaperlen

Crème de mangue au lait de coco et perles de tapioca