



CAN BLAU
RESTAURANT

DINNER
CENA



Nuestra pasión es nuestra profesión...

Bienvenido en “Can Blau Restaurant” ,

Nuestro equipo se alegra enormemente de poder contar con su presencia en nuestro restaurante. Le invitamos a disfrutar de un autentico viaje gastronómico por los sabores del mediterráneo a través de las creaciones de nuestro chef de Sóller Rafael Torrens y su equipo.

Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos de altísima calidad, provenientes principalmente del mercado local de Sóller o del resto de las Islas Baleares. Para acompañarlos encontrará un amplia selección de vinos mallorquines, sin olvidar algunas etiquetas nacionales e internacionales, pregunte a nuestro Maitre Dani y su equipo para las mejores sugerencias.

Our passion is our profession...

Welcome to “Can Blau Restaurant”,

Our team is delighted to welcome you to our restaurant. We invite you to enjoy an authentic gastronomic journey into the flavours of the Mediterranean through the creations of our Sóller chef Rafael Torrens and his team.

All our dishes are prepared with fresh products of the highest quality, mainly from the local market of Sóller or from the rest of the Balearic Islands. To accompany them you will find a wide selection of Mallorcan wines, as well as some national and international labels. Ask our Maitre Dani and his team for the best suggestions.

Unsere Passion ist unsere Profession...

Willkommen im “Can Blau Restaurant”,

Unser Team freut sich, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir laden Sie ein, mit den Kreationen unseres Küchenchefs Rafael Torrens aus Sóller und seines Teams, eine authentische gastronomische Reise durch die Aromen des Mittelmeers zu genießen.

Alle unsere Gerichte werden mit frischen Produkten von höchster Qualität zubereitet, die hauptsächlich vom lokalen Markt in Sóller oder von den übrigen Balearen stammen. Dazu gibt es eine große Auswahl an mallorquinischen Weinen, aber auch einige nationale und internationale Marken. Fragen Sie unseren Maitre Dani und sein Team nach den besten Empfehlungen.

Notre passion est notre métier...

Bienvenue au “Restaurant Can Blau”,

Notre équipe est enchantée de vous accueillir dans notre restaurant. Nous vous invitons à profiter d’un authentique voyage gastronomique à travers les saveurs de la Méditerranée grâce aux créations de notre chef cuisinier de Sóller Rafael Torrens et de son équipe.

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais de la plus haute qualité, provenant principalement du marché local de Sóller ou du reste des îles Baléares. Pour les accompagner, vous trouverez une large sélection de vins majorquins, sans oublier certaines étiquettes nationales et internationales, demandez à notre Maitre Dani et son équipe les meilleures suggestions.

NUESTROS TENTADORES BOCADOS...

Bullabesa (21,00 €)

* Homenaje al Port de Sóller *

Nuestra Bullabesa con pescado de la isla y gamba de Sóller

Vieiras (18,00 €)

Con espárragos blancos, parmentier de patata, , beurre blanc, pak choi y huevas de lumpo

Tataki de ciervo (16,00 €)

Ahumado de bearnesa y cebolla encurtida

Huerto (14,00 €)

Menestra templada de verduras con velouté de escabeche

Tomate (14,00 €)

Infusión de tomates, pescado de temporada en salazón, hierbas y fruta de la pasión

Almendra (12,00 €)

Menjar blanc de almendras, tupinambo y limón

Aguacate (12,00 €)

Aguachirle con ensalada de espárragos verdes

NUESTROS PRINCIPALES

Lubina (28,00 €)

A la plancha con trompetas de la muerte, texturas de apio y salsa de vermouth blanco

Sepionas (26,00 €)

Salteado de sepionas con guisantes, blanquet y panceta a baja temperatura

Lenguado (26,00 €)

A la mantequilla noisette con velouté de cava, terrina de chirivía y sus chips



Lechona (30,00 €)

A baja temperatura. Manzana, emulsión de sobrasada y salsa demiglacé de salvia

Molleja (26,00 €)

De ternera con salteado de champiñones, castaña y espárragos verdes con salsa de oporto

Pichón (26,00 €)

Arroz de colmenillas con pichón



Ñoquis (19,00 €)

Gnocchi caseros de calabaza con queso roquefort

Coliflor con mole(19,00 €)

Coliflor tostada bañada con mole casero y encurtidos

*Servicio de pan y aceite 3,40 € (p.p.)



* Si tiene alergias o intolerancias alimentarias, por favor, comuníquese a su camarero

OUR TEMPTING BITES...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Tribute to the Port of Sóller *

Our Bullabesa with local fish and Sóller prawns

Scallops (18,00 €)

with white asparagus, potato parmentier, , beurre blanc, pak choi and lumpfish roe

Venison tataki (16,00 €)

Smoked venison meat, béarnaise sauce and pickled onion

Warm vegetable salad (14,00 €)

Vegetables with pickled vegetables veloutte

Tomato (14,00 €)

Infusion of tomatoes, salted seasonal fish, herbs and passion fruit

Almond (12,00 €)

Almond, tupinambour and lemon Menjar Blanc

Avocado (12,00 €)

Aguachirle with green asparagus salad

OUR MAIN DISHES

Sea bass (28,00 €)

With trumpets of passion, cereali textures and white vermouth sauce

Cuttlefish (26,00 €)

Sautéed cuttlefish with peas, blanquet and bacon at low temperature

Sole (26,00 €)

Noisette butter with cava veloute, parsnip terrine and chips



Suckling pig (30,00 €)

Low temperature. Apple, sobrasada emulsion and sage demiglace sauce

Sweetbread (26,00 €)

Veal with sautéed mushrooms, chestnut and green asparagus with port sauce

Squab (26,00 €)

Morel mushroom rice with squab



Gnocchi (19,00 €)

Homemade pumpkin gnocchi with roquefort cheese

Cauliflower with mole (19,00 €)

Roasted cauliflower topped with homemade mole and pickles

*Bread and oil service 3,40 € (p.p.)



* If you have any food allergies or intolerances, please let your waiter know

UNSERE VERLOCKENDEN HAPPEN...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Hommage an den Hafen von Sölller *

Unser Bullabesa mit einheimischem Fisch und Garnelen aus Sölller

Jakobsmuscheln (18,00 €)

Mit weißem Spargel, Kartoffelparmentier, Beurre blanc, pak choi und Seehasenrogen

Tataki vom Wildbret (16,00 €)

Geräucherte Béarnaise und eingelegte Zwiebeln

Gemüsegarten (14,00 €)

Warmer Gemüseintopf mit eingelegter Gemüseveloutte

Tomate (14,00 €)

Aufguss aus Tomaten, gesalzenem Fisch der Saison, Kräutern und Passionsfrucht

Mandel (12,00 €)

Mandel, Tupinambour und Zitrone Menjar Blanc

Avocado (12,00 €)

Aguachirle mit grünem Spargelsalat

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch (28,00 €)

Mit Totentrompeten, Texturen von Cereli und weißer Wermutsauce

Tintenfisch (26,00 €)

Sautierter Tintenfisch mit Erbsen, Blanquet und Speck bei niedriger Temperatur

Seezunge (26,00 €)

Noisette-Butter mit Cava-Veloute, Pastinakenterrine und Pommes frites



Spanferkel (30,00 €)

Niedrige Temperatur. Apfel, Sobrassada-Emulsion und Salbei-Demiglace-Sauce

Kalbsbries (26,00 €)

Kalbfleisch mit sautierten Pilzen, Kastanien und grünem Spargel mit Portweinsoße

Täubchen (26,00 €)

Morchelpilzreis mit Täubchen



Gnocchi (19,00 €)

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Roquefortkäse

Blumenkohl mit Mole (19,00 €)

Gebratener Blumenkohl mit hausgemachter Mole und Gurken

*Brot und Ölservice 3,40 € (p.p.)



* Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, teilen Sie dies bitte Ihrem Kellner mit

NOS BOUCHÉES TENTANTES...

Bouillabaisse (21,00 €)

* Hommage au Port de Sóller *

Notre Bullabesa avec du poisson local et des crevettes de Sóller

Coquilles Saint-Jacques (18,00 €)

Avec asperges blanches, parmentier de pommes de terre, beurre blanc, pak choi et œufs de lompe

Tataki de cerf (16,00 €)

Chevreuil fumé, sauce béarnaise et oignons marinés

Jardin potager (14,00 €)

Ragoût de légumes chauds avec velouté de légumes marinés

Tomate (14,00 €)

Infusion de tomates, poisson de saison salé, herbes et fruits de la passion

Amande (12,00 €)

Amande, tupinambour et citron Menjar Blanc

Avocat (12,00 €)

Aguachirle avec salade d'asperges vertes

NOS PLATS PRINCIPAUX

Bar de mer (28,00 €)

Avec trompettes de la mort, textures cereali et sauce au vermouth blanc

Seiche (26,00 €)

Seiche sautée aux petits pois, blanquet et lardons à basse température

Sole (26,00 €)

Beurre de noisette avec velouté de cava, terrine de panais et ses frites



Cochon de lait (30,00 €)

Basse température. Pomme, émulsion de sobrasada et sauce demi-glace à la sauge

Ris de veau (26,00 €)

Veau avec champignons sautés, châtaignes et asperges vertes avec sauce au porto

Pigeonneau (26,00 €)

Riz aux morilles et pigeonneau



Gnocchi (19,00 €)

Gnocchi de potiron au roquefort faits maison

Chou-fleur avec mole (19,00 €)

Chou-fleur rôti garni de mole maison et de cornichons

*Service de pain et d'huile 3,40 € (p.p.)



* Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer votre serveur ou votre serveuse

GRAN
HOTEL  SÓLLER
Restaurant & Spa * * * * *

Calle Romaguera 18 | 07100 Soller | Tel. 971 63 86 86 | Mob. 644 21 38 42
www.granhotelsoller.com | info@granhotelsoller.com