



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 Babis Papadopoulos 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 chef Babis Papadopoulos 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 Babis Papadopoulos 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 Babis Papadopoulos 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.*

## *Empezando a saborear los platos...*

---

### **...del Mar**

Pulpo crujiente a la brava, pepino encurtido y berros .....	18,00 €
"Pizzetta de Trampó", Gambas rojas de Sóller con naranja, aguacate Tzatziki .....	20,00 €

### **...Vegetarianos**

Espárragos blancos en la plancha con su Vichyssoise, setas de cardo y crème fraîche de cítricos .....	15,00 €
Milhojas de queso feta al horno con espinacas, brunoise de ensalada griega y reducción de Pedro Ximénez .....	14,00 €

### **...de carne**

Pintada rellena con panceta y Duxelles de anacardos y dátiles acompañada de dúo de manzanas.....	17,00 €
Carpaccio de nabo, ensalada de ciruelas y Foie .....	17,00 €

## *Sumergiéndonos completamente en el mundo...*

---

### **...del Mar**

Rape, arroz meloso con gambita de Sóller y albahaca .....	28,00 €
Pargo acompañado de pimientos asados, caponata de berenjenas, alioli de azafrán y almendra ....	27,00 €
Pescado del día .....	S.P.M. €

### **...Vegetarianos**

Berenjenas ahumadas con crema de pesto, caldo de tomate Ramallet y Tête Moine.....	19,00 €
Gnocchi de polenta glaseados con demi-glace de verduras, tomate seco, aceituna negra .....	19,00 €

### **...de la carne**

Onglet de ternera a la plancha con mojo verde servido con espárragos, pimientos asados y las Bravas de "Can Blau" .....	24,00 €
Chuleta de cerdo ibérico con costra de sobrasada y crema de cebollas confitadas.....	25,00 €
Lomo de cordero mallorquín, trigo tierno de verduras y endivia a la plancha .....	27,00 €

## *Terminando envueltos...*

---

### **...en la dulzura**

Canelón crujiente de fresa y menta .....	8,00 €
Naranja, cremoso de pistacho y queso fresco .....	8,00 €
Tarta Can Blau, bizcocho caprese, crema de café y mousse de chocolate blanco .....	8,00 €

\*Servicio de pan y aceite..... 1,90 € (p.p.)



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

## *Beginning to savour the dishes...*

---

### **...of the Sea**

Crunchy octopus a la brava, pickled cucumber and watercress.....	18,00 €
“Pizzetta de Trampó”, Sóller red prawns with Orange, avocado Tzatziki.....	20,00 €

### **...of Vegetarians**

Grilled white asparagus with vichyssoise, king trumpet mushroom and citrus crème fraîche.....	15,00 €
Baked feta cheese millefeuille with spinach, Greek salad brunoise and Pedro Ximénez reduction...	14,00 €

### **...of Meat**

Guinea fowl stuffed with bacon and Duxelles of cashew nuts and dates accompanied by a duo of apples .	17,00 €
Carpaccio of turnip, plum salad and Foie gras .....	17,00 €

## *Immersing ourselves completely in the world...*

---

### **...of the Sea**

Monkfish, mellow rice with Sóller prawns and basil .....	28,00 €
Red Snapper with roasted peppers, aubergine caponata, saffron and almond aioli.....	27,00 €
Fish of the day.....	Market Price €

### **...of Vegetarians**

Smoked aubergines with pesto cream, Ramallet tomato broth, and Tête Moine .....	19,00 €
Glazed polenta gnocchi with vegetable demi-glace, sundried tomato, black olives.....	19,00 €

### **...of Meat**

Grilled veal Onglet, hanger steak, with green mojo sauce served with asparagus, roasted peppers and “Can Blau” Bravas.....	24,00 €
Iberian pork cutlet with Majorcan Sobrassada crust and cream of onion confit.....	25,00 €
Mallorcan lamb loin, tender wheat with vegetables and grilled endive.....	27,00 €

## *Ending up wrapped...*

---

### **...in the Sweetness**

Strawberry and mint crispy cannelloni .....	8,00 €
Orange, creamy pistachio and fresh cheese .....	8,00 €
Can Blau pie, Caprese sponge cake, coffee cream and white chocolate mousse.....	8,00 €

\*Bread and oil service.....1,90 € (p.p.)



\* Please inform your waiter if you have any allergies or food intolerances

## ***Auftakt zur Verköstigung der Gerichte..***

---

### **...aus dem Meer**

Knuspriger Oktopus a la Brava, eingelegte Gurken und Brunnenkresse .....	18,00 €
“Pizzetta de Trampó”, rote Garnelen aus Sóller mit Orange, Avocado-Tzatziki .....	20,00 €

### **...der Vegetarier**

Gegrillter weißer Spargel mit Vichyssoise, Kräuterseitling und Zitrus-Crème fraîche.....	15,00 €
Gebackenes Fetakäse-Millefeuille mit Spinat, griechischem Salat Brunoise und Pedro Ximénez-Reduktion.....	14,00 €

### **...mit Fleisch**

Perlhuhn gefüllt mit Speck und Duxelles aus Cashewnüssen und Datteln, begleitet von einem Apfelduo .....	17,00 €
Rübencarpaccio, Pflaumensalat und Foie gras .....	17,00 €

## ***Ganz in die Welt eintauchen...***

---

### **...des Meeres**

Seeteufel, cremiger Reis mit Sóller-Garnelen und Basilikum.....	28,00 €
Schnapper mit gerösteter Paprika, Auberginen-Caponata, Safran und Mandel-Aioli. ....	27,00 €
Fisch des Tages.....	Marktpreis €

### **...der Vegetarier**

Geräucherte Auberginen mit Pestocrema, Ramallet-Tomatensud und Tête Moine.....	19,00 €
Glasierte Polenta-Gnocchi mit Gemüse-Demi-Glace, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven.....	19,00 €

### **...des Fleisches**

Gegrilltes Onglet vom Rind mit grüner Mojo-Sauce, serviert mit Spargel, gerösteten Paprika und “Can Blau Bravas” .....	24,00 €
Iberisches Schweinekotelett in mallorquinischer Sobrasada Kruste und Zwiebel-Confit Creme ...	25,00 €
Mallorquinische Lammlende, zarter Weizen mit Gemüse und gegrillter Endivie.....	27,00 €

## ***Zum Abschluss umhüllt von...***

---

### **...der Süße**

Knusprige Cannelloni mit Erdbeeren und Minze.....	8,00 €
Orange, Pistaziencreme und Frischkäse .....	8,00 €
Can Blau-Torte, Caprese-Biskuit, Kaffeecreme und weißes Schokoladenmousse.....	8,00 €
*Brot und extra natives Olivenöl.....	1,90 € (p.p.)



**\* Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte Ihren Kellner**

## *On commence à savourer les plats...*

---

### **...de la mer**

Poulpe croustillant à la brava, concombre marinés et cresson.....	18,00 €
“Pizzetta de Trampó”, crevettes rouges de Soller à l’orange, avocat Tzatziki.....	20,00 €

### **...Végétariens**

Asperges blanches grillées avec vichyssoise, pleurote du panicaut et crème fraîche aux agrumes....	15,00 €
Millefeuille de feta cuit au four avec épinards, brunoise de salade grecque et réduction de Pedro Ximénez .....	14,00 €

### **...de la viande**

Pintade farcie au lard et Duxelles de noix de cajou et dattes accompagnée d’un duo de pommes....	17,00 €
Carpaccio de navet, salade de prunes et foie gras .....	17,00 €

## *S’immerger complètement dans le monde...*

---

### **...de la mer**

Lotte, riz moelleux avec crevettes de Sóller et basilic .....	28,00 €
Pagre avec poivrons rôtis, caponata d’aubergine, aioli au safran et aux amandes.....	27,00 €
Le poisson du jour .....	Prix du marché €

### **...Végétarien**

Aubergines fumées à la crème de pesto, bouillon de tomates Ramallet et Tête Moine.....	19,00 €
Gnocchi de polenta glacé avec demi-glace de légumes, tomates sèches, olives noires.....	19,00 €

### **...de la viande**

Onglet de boeuf grillé avec une sauce mojo verte, servi avec des asperges, des poivrons grillés et des bravas “Can Blau” .....	24,00 €
Côte de porc ibérique en croûte de Sobrasada Majorquin et crème d’oignons confits .....	25,00 €
Longe d’agneau de Majorque, blé tendre aux légumes et endive grillée .....	27,00 €

## *Finir par être enveloppé...*

---

### **...dans la douceur**

Cannelloni croustillants aux fraises et à la menthe .....	8,00 €
Orange, crémeux de pistaches et fromage frais .....	8,00 €
Tarte Can Blau, génoise caprese, crème au café et mousse au chocolat blanc.....	8,00 €

\*Service de pain et d’huile..... 1,90 € (p.p.)



**\* Si vous avez des intolérances ou des allergies alimentaires, S’il vous plaît, informez votre serveur**

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

Calle Romaguera 18 | 07100 Soller | Tel. 971 63 86 86 | Mob. 644 21 38 42  
[www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) | [info@granhotelsoller.com](mailto:info@granhotelsoller.com)