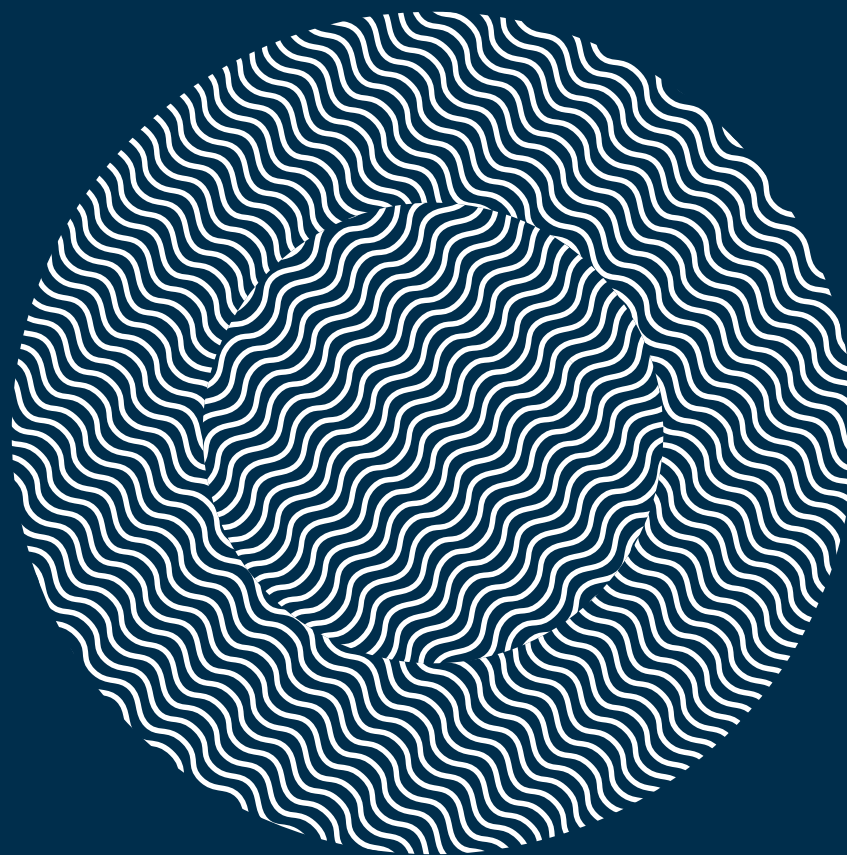


Menús de Grupo

blau 2017



www.blaubcn.com

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 · 08036 Barcelona · (+34) 93 419 30 32 · blaubarcelona@hotmail.com

Restaurante Blau

El chef Marc Roca acompañado de su equipo de cocina y sala es quién da sentido al Blau. Su curiosidad por la cocina nace en los fogones familiares y más tarde, al lado del restaurador Raimundo del Rincón de Pepe en Murcia. Después de formarse como cocinero profesional, pasó por las cocinas de chefs como Carles Gaig, Hilario Arbeláiz o Idier Banyuls, entre otros.

El mar de la Costa Brava inspiró el nombre de su primer restaurante, el Blau de Begur. Un local pequeño donde deleitaba a sus comensales con platillos hechos con productos de proximidad y toques tradicionales. En la actualidad, la cocina terroir de Marc se entiende cuando uno come y disfruta en el Blau, donde la calidad y el toque tradicional no faltan en ningún plato.

Buen provecho!

Marc Roca y equipo



Menú Sa Tuna

blau 2017

Primeros a compartir

Ensalada Shibuya con parmesano, pollo a la hierbas, cogollos y vinagreta japo

Nuestras bravas, con mayonesa de ajo escalibado y salsa de tomates picantes

Aros de cebolla con sal de Ibiza

Ensalada de tomates con albahaca fresca, alcaparras y burrata

Tortilla melosa de patata hecha al momento

Tataki de salmón con guacamole y un puntito de yogur

Segundos a escoger

Poularda con brie de Meux y trufa negra

Steak tartar de solomillo con helado de mostaza

Hamburguesa de ternera con salsa de ceps y patata confitadas

Vieiras con crema de guisantes y jamón ibérico

Bacalao al pil-pil con puerro confitado

Postre

Coulant de chocolate con naranja amarga

Bodega

Agua Font Vella, refrescos y cerveza Heineken

Vino blanco Pluma Blanca Verdejo (*D.O. Rueda*)

Vino tinto Rivendel (*D.O. Ribera del Duero*)

30 €/persona + IVA





Menú Sa Riera

blau 2017

Primeros a compartir

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi
Ensalada de tomates con albahaca fresca, alcaparras y burrata
Tataki de salmón con guacamole y un puntito de yogur
Coca de pan con tomate de colgar
Nuestra caja de fritos con calamar, pescadito, gambita y corvina
Mejillones de Bouchot con vinagreta de cítricos

Segundos a escoger

Poularda con brie de Meux y trufa negra
Steak tartar de solomillo con helado de mostaza
Hamburguesa de ternera con salsa de ceps y patata confitadas
Vieiras con crema de guisantes y jamón ibérico
Bacalao al pil-pil con puerro confitado
Pescado fresco del día. De la lonja al Blau.
Solomillo de ternera con cremoso de patata y reducción de ternera

Postre

Torrija con helado de avellana y crema de limón

Bodega

Agua Font Vella, refrescos y cerveza Heineken
Vino blanco Pluma Blanca Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Rivendel (D.O. Ribera del Duero)

37,5 €/persona + IVA

Menú Aiguablava

blau 2017

Primeros a compartir

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi
Ensalada "Xató" con bacalao y romesco
Anchoas 00 del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra
Coca de pan con tomate de colgar
Jamón ibérico cortado a mano
Almejas de Carril con manzanilla moriles
Nuestro ravioli de gamba roja

Segundos a escoger

Pescado fresco del día. De la lonja al Blau.
Bacalao al pil-pil con puerro confitado
Rabo de ternera con patata pisada
Meloso de cordero hecho a baja temperatura con cremoso de berenjena
Solomillo de ternera con cremoso de patata y reducción de ternera

Postre

Mousse de la pasión con helado de mandarina y espuma de coco

Bodega

Agua Font Vella, refrescos y cerveza Heineken
Vino blanco Pluma Blanca Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Rivendel (D.O. Ribera del Duero)

46 €/persona + IVA

