



# Hivern

## *blau 2017*

### **Els clàssics**

- Croqueta de pernil ibèric (unitat) 1.50
- Anxoves 00 (unitat) 2.50
- Les braves del Blau 3.50
- Truita de patata amb ceba confitada. També demana-la "Trampó amb xistorra" 7.00
- Espatlla de pernil ibèric D.O. Guijuelo tallada a mà 15.00
- Coca de pa amb tomàquet amb or "Diez Dedos" 2.75
- Caneló amb pasta fresca i tòfona 10.00
- Ensaladilla Blau 5.50

### **Els crus**

- Tataki de salmó en tres coccions, oli de gingebre i alvocat 9.00
- Tàrtar de tonyina amb maionesa de wasabi 12.00
- Ventresca de tonyina marinada amb soja i oli 18.00
- Steak tartar amb cremós de mostassa 10.00
- Coca de Roast beef amb maionesa d'herbes i oli de bacon 12.00

### **De l'hort**

- Burrata amb tomàquet raf, alfàbrega, pinyons i vinagre Tondo 10.00
- Xató amb escarola Frisé, tonyina, bacallà, anxoves i salsa romesco 9.50
- Amanida amb pollastre, cabdells, parmesà i salsa Shibuya 8.00

### **Del mar**

- Pop a la pedra amb cremós de patata 15.00
- Bacallà al pil pil i textures de porro 9.00
- Arròs melós de Calasparra amb caldo de galera 9.50
- Vieires amb pèsols i papada de porc confitada 12.00

### **Les carns**

- Cap i pota a l'estil Blau 10.00
- Filet de vedella amb la seva reducció de vedella i cremós de patata trufada 18.00
- Cua de bou amb escalunyes caramelitzades 15.00
- Melós de xai amb puré d'albergínia 12.00
- Peus de porc desossats amb salsa de ceps i romaní 10.00

### **Formatges**

- Assortit de formatges afinats 10.00



# Hivern

## *blau 2017*

### Temptacions

La cèlebre Tarta Tatin del Marc 6.00

Pastís de formatge amb fruits vermells, iogurt i crumble 6.50

Mousse de la passió amb escuma de coco i sorbet de mandarina 6.50

Coulant de xocolata amb taronja amarga 6.50

Torrada de Santa Teresa amb gelat d'avellanes i crema de llimona 6.50

### Deixa'ns fer

En Marc us proposa una selecció de sis plats i dues postres 42.00

## Menú fòrmula migdia

---

*22,5 € per persona · IVA no inclòs*

### Primers

Amanida de burrata amb tomàquet confitat, ruca i alfàbrega

Amanida Shibuya amb pollastre i parma

Crema de carxofes amb ou poché i pernil

Ravioli de pollastre amd tòfona

Arròs de bolets

### Segons

Bacallà amb col i cigrons

Calamar de potera amb papada i patata trepitjada

Steak tartar amb gelat de mostassa

Filet amb patata trufada

Presa ibèrica amb albergínia i mostassa

### Postres

Tarta Tatin

Sopa de cardamom amb sorbet de mandarina i streusel d'ametlla

Cremós de xocolata, iogurt i crema de llimona

Pa de pessic de blat, cajeta i xocolata

Fruites de temporada