



Invierno

blau 2018

Los clásicos

- Croqueta de jamón ibérico (unidad) 1.50
- Anchoas 00 (unidad) 2.50
- Las bravas del Blau 3.50
- Tortilla de patata con cebolla confitada 7.00
- Jamón ibérico D.O. Guijuelo cortada a mano 18.00
- Coca de pan con tomate con oro "Diez Dedos" 2.75
- Canelón con pasta fresca y trufa 10.00
- Cap i pota al estilo Blau 10.00
- Coca de sobrasada "els Casals" con queso brie soasado y canónigos 8.00
- Mejillones de Bouchot con salsa de cítricos 9.50

Los crudos

- Tataki de salmón en tres cocciones, aceite de jengibre y aguacate 9.00
- Tartar de atún con mayonesa de wasabi 12.00
- Ventresca de atún marinada con soja y aceite 18.00
- Steak tartar con cremoso de mostaza 10.00
- Carpaccio de gambas de Palamós con vinagreta de tomate y lima 14.00

Del huerto

- Burrata con tomate raf, albahaca, piñones y vinagre Tondo 10.00
- Ensalada de pollo ecológico con cogollos, aceitunas y salsa japonesa 8.00
- Ensalada de la semana 9.00
- Arroz meloso de ceps y trufa 14.00

Del mar

- Pulpo a la piedra con cremoso de patata 16.00
- Bacalao con garbanzos, tripa y pil pil 12.50
- Vieiras con texturas de alcachofas y jamón 12.00
- Pescado de lonja s/m

Las carnes

- Carrillera de ternera con manzana asada 14.00
- Solomillo de ternera con su reducción y cremoso de patata trufada 18.00
- Rabo de buey con chalotas caramelizadas 15.00
- Meloso de cordero con puré de berenjena 12.00
- Presa Ibérica con pimientos del piquillo confitados 15.00

Las tentaciones

- La célebre Tarta Tatin de Marc 6.00
- Pastel de queso con frutos rojos, yogur y crumble 6.50
- Mousse de la pasión con espuma de coco y sorbete de mandarina 6.50
- Coulant de chocolate con naranja amarga 6.50
- Torrija de Santa Teresa con helado de avellanas y crema de limón 6.50