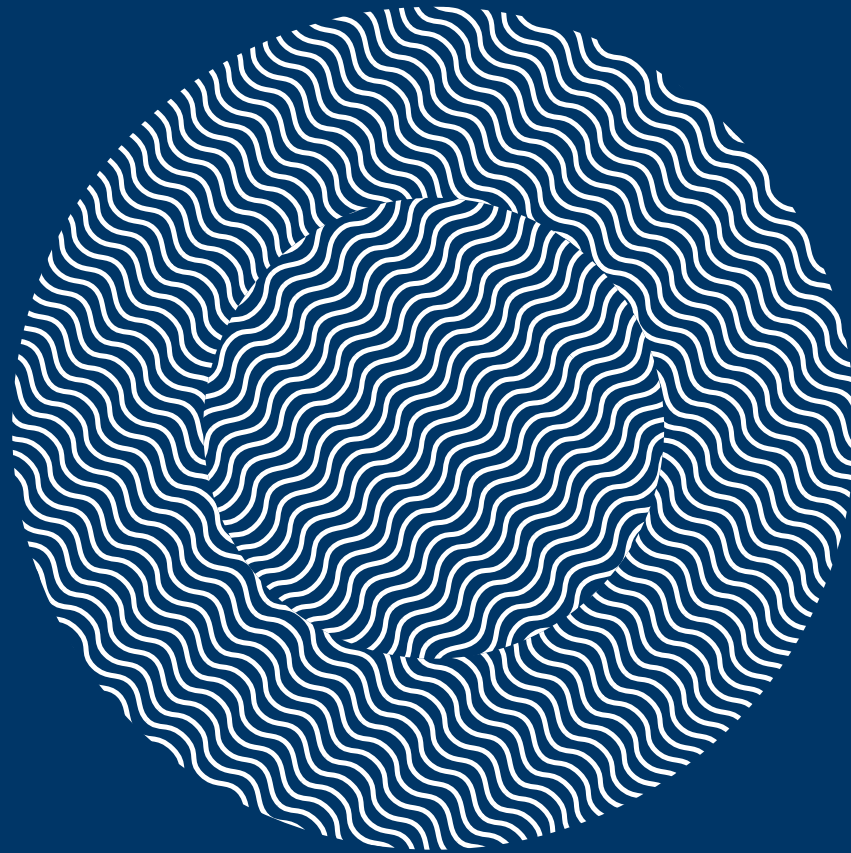


# Menús de grupo

*blau 2018*



[www.blauben.com](http://www.blauben.com)

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 Barcelona - (+34) 93 419 30 32 - [blaubarcelona@hotmail.com](mailto:blaubarcelona@hotmail.com)





---

# Menú Sa Tuna

## Primeros para compartir

Croquetas de jamón ibérico

Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo

Patatas bravas estilo Blau

Tataki de salmón con aguacate y yogur

Coca de escalibada con bacalao y romesco

Coca de pan con tomate

## Segundos a escoger

Meloso de cordero con parmentier de patata ratte y salsa al romero

Poularda rellena con queso brie y trufa negra con echalotas al vino

Bacalao con texturas de ajos tiernos y pil pil

Arroz meloso de setas con trufa y caldo de verduras

Steak tartar con cremoso de mostaza

## Postres

Coulant de chocolate con mermelada amarga

## Bebida

Vino blanco Desig (D.O. Penedés)

Vino negro Desig (D.O. Penedés)

Agua, refresco y/o cerveza

36 €/persona + IVA



---

# Menú Sa Riera

## Primeros para compartir

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi  
Calamares a la Andaluza con mayonesa de mojo  
Coca de pan con tomate  
Jamón ibérico cortado a mano  
Carpaccio de gambas con vinagreta de curry  
Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo

## Segundos a escoger

Corvina con mayonesa de mojo y espárragos  
Bacalao con texturas de ajos tiernos y pil pil  
Filete de ternera con setas de temporada  
Arroz meloso de setas con trufa y caldo de verduras  
Canelón de rustido tradicional con trufa y salsa de ceps

## Postres a escoger

Mousse de la pasión con sorbete de mandarina y coco  
Chocolate a las tres texturas

## Bebida

Vino blanco Baluarte (D.O. Rueda)  
Vino tinto Viña Salceda Crianza (D.O. Rioja)  
Agua, refresco y/o cerveza

46 €/persona + IVA



---

# Menú Aiguablava

## Primeros para compartir

Crema de marisco

Coca de pan con tomate

Jamón ibérico cortado a mano

Almejas de Carril abiertas al jerez

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi

Carpaccio de gambas con vinagreta de curry

Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo

## Segundos a escoger

Turbot con hinojo, tomate confitado y salsa de cítricos

Bacalao al pil pil con cocochas

Rabo de ternera con chalotas confitadas

Filete de ternera con setas de temporada

Vieiras con crema de alcachofas

Arroz meloso de setas con trufa y caldo de verduras

## Postres

Mousse de la pasión con sorbete de mandarina y coco

Torrija con crema de limón y helado de turrón

## Bebida

Vino blanco Albamar (D.O. Rías Baixas)

Vino tinto Fredi Torres (D.O. Montsant)

Agua, refresco y/o cerveza

55 €/persona + IVA