

Para compartir

Croquetas de jamón Ibérico
Patatas bravas estilo Blau BCN
Empanada gallega con atún y cebolla encurtida

Segundos a escoger

Hamburguesa con salsa perigordini y queso Cheedar
Chupa chups de pollo con hummus
Canelón de rustido con bechamel trufada
Lasaña de verduras con mayonesa de soja y tomate picante

Postres a escoger

La célebre Tatin de Marc
Coulant de chocolate

Bebidas

Vino blanco Desig (D.O. Penedès)
Vino tinto Desig (D.O. Penedès)
Agua, refresco y/o cerveza
Cafés, infusiones y tés incluidos

Para compartir

Croquetas de jamón Ibérico
Coca de sobrasada con Brie y vinagreta de miel
Patatas bravas estilo Blau BCN
Tataki de salmón con aguacate y yogur
Calamar a la andaluza con mayonesa de kimchi

Segundos a escoger

Hamburguesa con salsa perigordini y queso Cheedar
Poularda rellena con Brie, trufa negra y chalotas al vino de Garnatxa
Arroz meloso de setas de temporada
Steak tartar con cremoso de mostaza y curry
Bacalao con crema de ajos tiernos

Postres a escoger

Espuma de crema catalana con cítricos
Chocolate con aceite y sal

Bebidas

Vino blanco Desig (D.O. Penedès)
Vino tinto Desig (D.O. Penedès)
Agua, refresco y/o cerveza
Cafés, infusiones y té incluidos

LES FORMIGUES

Para compartir

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi

Buñuelos de bacalao con pil pil

Ravioli de cigala con reducción de salvia

Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo

Jamón ibérico cortado a mano

Coca de pan con tomate

Segundos a escoger

Corvina con mayonesa de mojo y espárragos

Bacalao con texturas, ajos tiernos y pil pil

Filete de ternera con cremoso de patata trufada

Arroz meloso de setas de temporada

Canelón de rustido tradicional con trufa y salsa de ceps

Postres a escoger

Mousse de la pasión con sorbete de mandarina y coco

Chocolate tres texturas

Bebidas

Vino blanco l'Origen (D.O. Penedès)

Vino tinto Armentia y Madrazo (D.O. Rioja)

Agua, refresco y/o cerveza

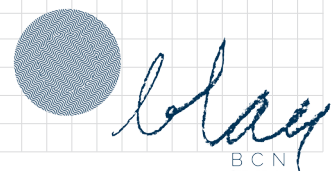
Cafés, infusiones y té s incluidos

48€/persona (IVA incluido)

blaubcn.com



@elblaubcn



Para compartir

Ensalada de centollo con aguacate

Almejas de Carril al jerez

Ventresca de atún marinada

Carpaccio de gambas con vinagreta de curry

Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo

Jamón Ibérico cortado a mano

Coca de pan con tomate

Segundos a escoger

Rodaballo 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 a escoger

Mousse de la pasión con sorbete de mandarina y coco

Torrija con crema de limón y helado de turrón

Bebidas

Vino blanco Albamar (D.O. Rias Baixas)

Vino tinto Fredi Torres (D.O. Montsant)

Agua, refresco y/o cerveza

Cafés, infusiones y té incluidos

60€/persona (IVA incluido)

blaubcn.com



@elblaubcn

