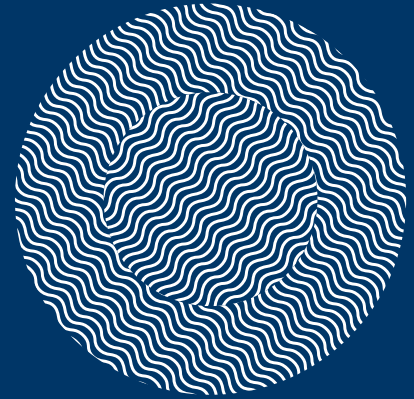


Blau BCN
Grupos 2020



www.blaubcn.com
(+34) 93 419 30 32
reserves@blaubcn.com
Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 BCN



1. Menu Aiguafreda

35€/persona (IVA incluido)

2. Menu Esfurió

38€/persona (IVA incluido)

3. Menu Les formigues

46€/persona (IVA incluido)

4. Menu Medes

63€/persona (IVA incluido)

1. Menu Aiguafreda

35€/persona (IVA incluido)

Primeros a escoger:

Ensalada fría de tomate, alcaparras y apio
Canelones de rustido con bechamel trufada
Crema de alcachofa con huevo poché con jamón o sin (v.)
Tataki de salmón con aguacate y yogur
Ensalada de xató con romesco y tomate confitado

Segundos a escoger:

Steak tartar con cremoso de mostaza y curry
Arroz meloso de setas de temporada
Pularda rellena con brie, trufa negra y chalotes
Bacalao con tomate a la antigua
Hamburguesa con salsa de trufa y parmentier de patata

Postres:

Mousse de la pasión con sorbete de mandarina y espuma de coco
Coulant con helado de chocolate y mermelada de naranja

Bebidas:

Vino blanco verdejo (D.O. Rueda)
Vino negro (D.O. Penedès)
Agua, refresco o cerveza

2. Menu Esfurio

38€/persona (IVA incluido)

Primeros a 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
Ensalada de calabacín con queso de cabra y menta

Segundos a escoger:

Hamburguesa con salsa de trufa y parmentier de patata
Pularda rellena con brie, trufa negra y chalotas al vino de Garnacha
Arroz meloso de setas de temporada
Steak tartar con cremoso de mostaza y curry

Postres:

Coulant con helado de chocolate y mermelada de naranja

Bebidas:

Vino blanco verdejo (D.O. Rueda)
Vino negro (D.O. Penedès)
Agua, refresco o cerveza

3. Menu Les formigues

46€/persona (IVA incluido)

Primeros a compartir:

Tartar de atún con mayonesa suave de wasabi

Buñuelos de bacalao con pil pil

Canelón de aguacate con cangrejo

Ensalada de cogollos con vinagreta de cítricos

Jamón ibérico cortado a mano

Coca de pan con tomate

Segundos a escoger:

Escorpora con vinagreta de tomate y alcaparras

Filete de ternera con cremoso de patata trufada

Arroz meloso de setas de temporada

Canelón de rustido tradicional con bechamel trufada y setas

Postres:

Pastel de queso con 'coulis' de frutos rojos

Bebidas:

Vino blanco verdejo (D.O. Rueda)

Vino negro (D.O. Rivera del Duero)

Agua, refresco o cerveza

Primeros a compartir:

Canelón de aguacate con cangrejo
Almejas de Carril al jerez
Ventresca de atún marinado
Cigalas abiertas con cítricos
Mi-cuit de foie con pan de especias y membrillo
Jamón ibérico cortado mano
Coca de pan con tomate

Segundos a escoger:

Rodaballo con hinojo, tomate confitado y salsa de cítricos
Bacalao al pil pil con cocochas
Cordero a baja temperatura con puré de berenjena
Solomillo 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 espuma de coco
Torrija con crema de limón y helado de turrón

Bebidas

Vino Blanco verdejo (D.O. Rueda)
Vino Negro (D.O. Rioja)
Agua, refresco o cerveza

4. Menu Medes

63€/persona (IVA incluido)

Reserva: **5€** suplemento

