

**Blau BCN**  
*Grups 2023*



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

(+34) 93 419 30 32

[reserves@blaubcn.com](mailto:reserves@blaubcn.com)

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 BCN



# *1. Menu “Blau”*

38€/persona (IVA inclòs)

# *2. Menu “Es furió”*

44€/persona (IVA inclòs)

# *3. Menu “Cap sa sal”*

54€/plersona (IVA inclòs)

# *4. Menu “Les Medes”*

62€/persona (IVA inclòs)

# 1. Menu “Blau”

38€/persona (IVA inclòs)

## Per compartir

Croquetes de pernil ibèric  
Truita amb xoriço de poble i allioli  
Amanida de carbassó amb formatge de cabra i menta  
Vieira amb crema de pèsols i papada ibèrica  
Pa de coca acabat de torrar amb tomàquet

## Una mica de:

Arròs melós amb brou de galera

## Segons a escollir

Pollastre farcit de formatge brie i tòfona acompanyat de verduretes  
Caneló de rostit amb beixamel de ceps  
Escorпора a la planxa amb picat de tomàquet i tàperes i maionesa de soja

## Postre

Brownie de xocolata blanca amb salsa de xocolata negra i gelat de vainilla  
Pa amb xocolata, oli d'oliva i sal

## Begudes

Vi blanc Caballero del olmedo (DO Rueda)  
Vi negre Sola Fred (DO Penedès)  
Aigua, refresc i / o cervesa

## 2. Menu “Es furio”

44€/persona (IVA inclòs)

### **Per compartir**

Croquetes de pernil ibèric

Tac de salmó marinat lentament amb una emulsió de cítrics i albergínia rostida

Xipirons amb cigrons per menjar-los amb cullera

Amanida de pebrots de la piquillo amb ventresca de tonyina

Truita de rossinyols

Pa de coca torrat al moment amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Corball amb alls tendres i vinagre

Galta de vedella amb parmentier de patata

Steack tartar al nostre estil amb curri i salsa cremosa

### **Postres**

Pa amb xocolata, oli d'oliva i sal

Cheescake amb coulis de fruits vermells

### **Begudes**

Vi blanc Menade Verdejo (DO Rueda)

Vi negre Hado Magnum (DO Rioja)

Aigua, refresc i / o cervesa

### 3. Menu “Cap sa sal”

54€/persona (IVA inclòs)

#### **Per compartir**

Tac de salmó marinat lentament amb una emulsió de cítrics i albergínia rostida

Calamar d'arrossegament l'andalusà amb maionesa de “mojo rojo”

Mojama amb seitons i oliva

Pernil de jabugo amb coca de pa amb tomàquet

#### **Individual**

Ravioli d'escamarlà amb el seu consomé

#### **Segons a escollir**

Bacallà al pil pil

Corball amb albergínia i vinagre

Filet de vedella amb cremós de patata i salsa escofier

Pollastre farcit de brie i tòfona acompanyat de les seves verduretes

#### **Postres**

Mousse de la passió amb sorbet de mandarina i coco

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana

#### **Begudes**

Vi blanc Menade verdejo (DO Rueda)

Vi negre Hado Magnum (DO Rioja)

Aigua, refresc i / o cervesa

### *3. Menu “Medes”*

62€/persona (IVA inclòs)

#### **Per compartir**

Mojama amb seitons i oliva  
Croqueta de pernil ibèric  
Coca de pa amb tomàquet

#### **Per a dos**

Ventresca marinada amb soja i oli d'oliva Arbequina  
Tac de salmó marinat lentament amb una emulsió de cítrics i albergínia  
Cloïsses al xerès amb ibèrics i un punt de picant

#### **Segons**

Turbot amb alls tendres i carxofes  
Xuleta de vaca vella amb pebrots del piquillo confitats

#### **Postres**

Mousse de la passió amb sorbet de mandarina i coco  
Milfulles de crema del “Forn Agullers”

#### **Begudes**

Vi blanc Menade verdejo (DO Rueda)  
Vi negre Hado Magnum (DO Rioja)  
Aigua, refresc i / o cervesa

**Blaui BCN**  
*Grupos 2023*



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

(+34) 93 419 30 32

[reservas@blaubcn.com](mailto:reservas@blaubcn.com)

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 BCN





## *1. Menú “Blau”*

38€/persona (IVA incluido)

## *2. Menú “Es furió”*

44€/persona (IVA incluido)

## *3. Menú “Cap sa sal”*

54€/persona (IVA incluido)

## *4. Menú “Les Medes”*

62€/persona (IVA incluido)

# 1. Menú “Blau”

38€/persona (IVA incluido)

## Para compartir

Croquetas de jamón ibérico

Tortilla trampó con chorizo de pueblo y alioli

Ensalada de calabacín con queso de cabra y menta

Vieira con crema de guisantes y papada ibérica

Pan de coca recién tostado con tomate

## Un poquito de:

Arroz meloso con caldo de galera

## Segundos a elegir

Pollo relleno de brie y trufa con sus verduritas

Canelón de rústico con bechamel de ceps

Escorpóra a la plancha con picado de tomate y alcaparras y mayonesa de soja

## Postre

Brownie de chocolate blanco con salsa de chocolate negro y helado de vainilla

Pan con chocolate, aceite de oliva y sal

## Bebidas

Vino blanco Caballero del olmedo (DO Rueda)

Vino tinto Sola Fred (DO Penedès)

Agua, refresco y / o cerveza

## 2. Menú “Es furio”

44€/persona (IVA incluido)

### **Para compartir**

Croquetas de jamón ibérico

Taco de salmón marinado lentamente con una emulsión de cítricos y berenjena asada

Chipirones con garbanzos para comerlos con cuchara

Ensalada de pimientos del piquillo con ventresca de atún

Tortilla de rebozuelos

Pan de coca recién tostado con tomate

### **Segundos a elegir**

Corvina con ajos tiernos y vinagre

Carrillera de ternera con parmentier de patata

Steak tartar a nuestro estilo con curry y nuestra salsa cremosa

### **Postre**

Pan con chocolate, aceite de oliva y sal

Cheescake con coulis de frutos rojos

### **Bebidas**

Vino blanco Menade Verdejo (DO Rueda)

Vino tinto Hado Magnum (DO Rioja)

Agua, refresco y / o cerveza

### *3. Menú Cap sa sal*

54€/persona (IVA incluido)

#### **Para compartir**

Taco de salmón marinado lentamente con una emulsión de cítricos y berenjena asada

Calamar de arrastre a la andaluza con mayonesa de mojo rojo

Mojama con boquerón y oliva

Jamón de jabugo con coca de pan con tomate

#### **Individual**

Ravioli de cigala con su consomé

#### **Segundos a elegir**

Bacalao al pil pil

Corvina con berenjena y vinagre

Filete de ternera con cremoso de patata y salsa escofier

Pollo relleno de brie y trufa con sus verduritas

#### **Postre**

Mousse de fruta de la pasión con espuma de coco y helado de mandarina

Coulant de chocolate con helado de avellana

#### **Bebidas**

Vino blanco Menade Verdejo (DO Rueda)

Vino tinto Hado Magnum (DO Rioja)

Agua, refresco y / o cerveza

### *3. Menú Medes*

62€/persona (IVA incluido)

#### **Para compartir**

Mojama con boquerón y oliva

Croqueta de jamón ibérico

Coca de pan con tomate

#### **Para dos**

Ventresca marinada con soja y aceite

Taco de salmón marinado lentamente con una emulsión de cítricos y berenjena asada

Almejas al jerez con ibéricos y un punto de picante

#### **Segundos**

Rodaballo con ajos tiernos y alcachofas

Chuleta de vaca vieja con pimientos del piquillo confitados

#### **Postre**

Mousse de fruta de la pasión con espuma de coco y helado de mandarina

Hojaldre de crema del "Forn Agullers"

#### **Bebidas**

Vino blanco Menade Verdejo (DO Rueda)

Vino tinto Hado Magnum (DO Rioja)

Agua, refresco y / o cerveza

**Blau BCN**  
*Groups 2023*



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

(+34) 93 419 30 32

[reserves@blaubcn.com](mailto:reserves@blaubcn.com)

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 BCN





# *1. Menu “Blau”*

38€/ person (VAT included)

# *2. Menu “Es furió”*

42€/person (VAT included)

# *3. Menu “Cap sa sal”*

50€/person (VAT included)

# *4. Menu “Les Medes”*

60€/person (VAT included)

# *1. Menu "Blau"*

36€/person (VAT included)

## **To share**

Iberian ham croquettes

Trapped omelette with village chorizo and alioli

Zucchini salad with goat cheese and mint

Scallop with pea cream and Iberian jowls

Freshly toasted coca bread with tomato

## **A little of:**

Creamy rice with galley broth

## **Seconds to choose**

Chicken stuffed with brie and truffle with vegetables

Roast cannelloni with porcini bechamel sauce

Grilled scorpion fish with chopped tomato and capers and soy mayonnaise

## **Dessert**

White chocolate brownie with dark chocolate sauce and vanilla ice cream

Bread with chocolate, olive oil and salt

## **Beverages**

White wine Caballero del olmedo (DO Rueda)

Red wine Sola Fred (DO Penedès)

Water, soft drink and / or beer

## 2. Menu “*Es furio*”

44€/person (VAT included)

### **To share**

Iberian ham croquettes

Taco of slowly marinated salmon with a citrus emulsion and roasted aubergine

Baby squid with chickpeas to eat with a spoon

Piquillo pepper salad with tuna belly

Mushroom omelette

Freshly toasted coca bread with tomato

### **Seconds to choose**

Meagre with tender garlic and vinegar

Veal cheek with potato parmentier

Steak tartar our style with curry and our creamy sauce

### **Dessert**

Bread with chocolate, olive oil and salt

Cheesecake with red fruit coulis

### **Beverages**

White wine Menade Verdejo (DO Rueda)

Red wine Hado Magnum (DO Rioja)

Water, soft drink and / or beer

### *3. Menu Cap sa sal*

54€/person (VAT included)

#### **To share**

Taco of salmon marinated slowly with a citrus emulsion and roasted aubergine

Andalusian style trawler squid with red mojo mayonnaise

Mojama with anchovy and olive

Jabugo ham with coca bread with tomato

#### **Individual**

Prawn ravioli with its consommé

#### **Seconds to choose**

Cod with pil-pil sauce

Meagre with aubergine and vinegar

Beef fillet with creamy potato and escofier sauce

Chicken stuffed with brie and truffle with vegetables

#### **Dessert**

Passion fruit mousse with coconut foam and mandarin ice cream

Chocolate coulant with hazelnut ice cream

#### **Beverages**

White wine Menade Verdejo (DO Rueda)

Red wine Hado Magnum (DO Rioja)

Water, soft drink and / or beer

### *3. Menu Medes*

62€/person (VAT included)

#### **To share**

Mojama with anchovy and olive  
Iberian ham croquette  
Coca bread with tomato

#### **For two**

Tuna belly marinated with soy and Arbequina oil  
Taco of salmon marinated slowly with a citrus emulsion and roasted aubergine  
Clams in sherry with Iberian meats and a touch of spice

#### **Seconds**

Turbot with spring garlic and artichokes  
Old cow chop with confit piquillo peppers

#### **Dessert**

Passion fruit mousse with coconut foam and mandarin ice cream  
Cream puff pastry from "Forn Agullers"

#### **Beverages**

Menade Verdejo white wine (DO Rueda)  
Red wine Hado Magnum (DO Rioja)  
Water, soft drink and / or beer

**Blau BCN**  
*Groupes 2023*



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

(+34) 93 419 30 32

[reservas@blaubcn.com](mailto:reservas@blaubcn.com)

Londres 89 / Ptge. Lluís Pellicer 16 - 08036 BCN



## *1. Menu “Blau”*

38€/personne (TVA incluse)

## *2. Menu “Es furió”*

44€/personne (TVA incluse)

## *3. Menu “Cap sa sal”*

54€/personne (TVA incluse)

## *4. Menu “Les Medes”*

62€/personne (TVA incluse)



# 1. Menu "Blau"

36€/personne (TVA incluse)

## **Pour partager**

Croquettes de jambon ibérique

Omelette piégé au chorizo du village et aioli

Salade de courgettes au chèvre et à la menthe

Noix de Saint-Jacques à la crème de petits pois et bajoues ibériques

Pain de coca fraîchement grillé à la tomate

## **Un peu de :**

Riz crémeux au bouillon de galère

## **Secondes pour choisir**

Poulet farci au brie et truffe aux légumes

Cannellonis rôtis sauce béchamel aux cèpes

Scorpora grillé avec tomate hachée et câpres et mayonnaise de soja

## **Dessert**

Brownie au chocolat blanc avec sauce au chocolat noir et glace à la vanille

Pain au chocolat, huile d'olive et sel

## **Breuvages**

Vin blanc Caballero del olmedo (DO Rueda)

Vin noir Sola Fred (DO Penedès)

Eau, boisson gazeuse et/ou bière

## 2. Menu “*Es furio*”

44€/personne (TVA incluse)

### **Pour partager**

Croquettes de jambon ibérique

Taco de saumon lentement mariné avec une émulsion d'agrumes et aubergine rôtie

Calamars aux pois chiches à manger à la cuillère

Salade de piments piquillo à la ventrèche de thon

Omelette aux girolles

Pain de coca fraîchement grillé à la tomate

### **Secondes pour choisir**

Maigre à l'ail tendre et au vinaigre

Joue de veau au parmentier de pomme de terre

Steak tartare à notre façon avec curry et notre sauce crémeuse

### **Dessert**

Pain au chocolat, huile d'olive et sel

Cheesecake au coulis de fruits rouges

### **Breuvages**

Vin blanc Menade Verdejo (DO Rueda)

Vin rouge Hado Magnum (DO Rioja)

Eau, boisson gazeuse et/ou bière

### *3. Menu Cap sa sal*

54€/personne (TVA incluse)

#### **Pour partager**

“Taco” de saumon mariné lentement avec une émulsion d'agrumes et aubergine rôtie  
Calmars chalutiers à l'andalouse avec mayonnaise au mojo rouge  
Mojama aux anchois et olives  
Jambon de Jabugo avec pain de coca à la tomate

#### **Individuel**

Raviolis de langoustine et son consommé

#### **Secondes pour choisir**

Cod au pil pil  
Maigre aux aubergines et vinaigre  
Filet de bœuf à la crème de pommes de terre et sauce escoffier  
Poulet farci au brie et truffe aux légumes

#### **Dessert**

Mousse aux fruits de la passion avec mousse de coco et glace à la mandarine  
Coulant au chocolat avec glace noisette

#### **Breuvages**

Vin blanc Menade Verdejo (DO Rueda)  
Vin rouge Hado Magnum (DO Rioja)  
Eau, boisson gazeuse et/ou bière

## 3. Menu Medes

62€/personne (TVA incluse)

### **Pour partager**

Mojama aux anchois et olives  
croquette de jambon ibérique  
Pain de coca à la tomate

### **pour deux**

Ventre de thon mariné à l'huile de soja et d'Arbequina  
Taco de saumon mariné lentement avec une émulsion d'agrumes et aubergine rôtie  
Palourdes au xérès avec viandes ibériques et une touche d'épices

### **Secondes**

Turbot à l'ail printanier et artichauts  
Vieille côtelette de vache aux piments piquillos confits

### **Dessert**

Mousse aux fruits de la passion avec mousse de coco et glace à la mandarine  
Pâte feuilletée à la crème de « Forn Agullers »

### **Breuvages**

Vin blanc Menade Verdejo (DO Rueda)  
Vin rouge Hado Magnum (DO Rioja)  
Eau, boisson gazeuse et/ou bière