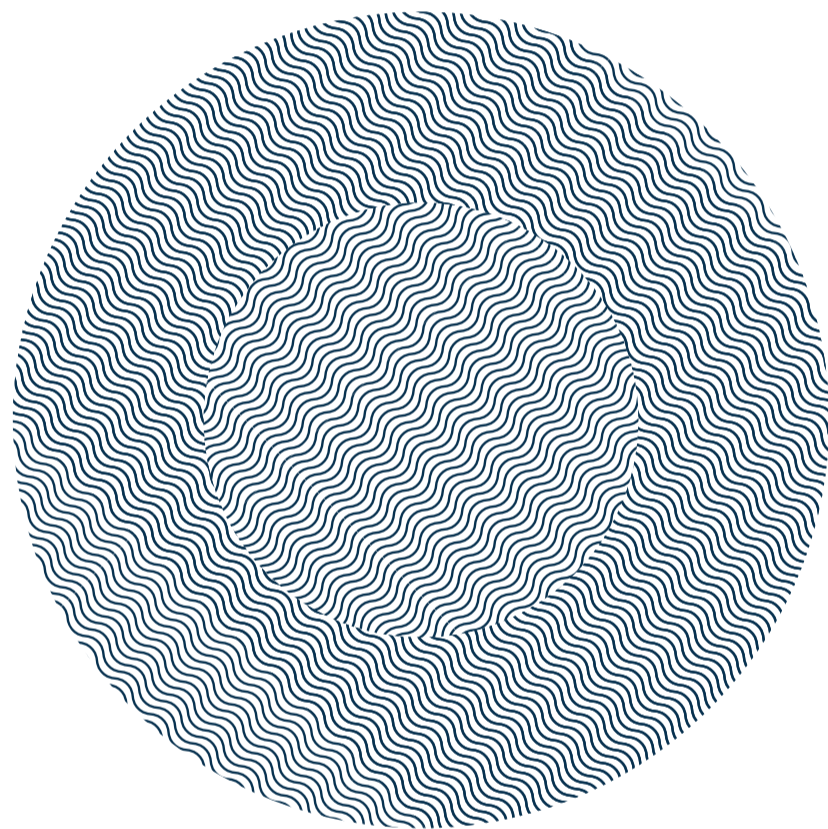


Fora del Blau

PROPOSTA CÓCTEL





Còctel Illa Roija



Bols Petits:

- Crema de cigrons amb oli de paprika i regañá
- Arròs bomba amb ceps i romaní
- Amanida fresca de llenties
- Tomàquet pelat , alfàbrega i alcaparras
- Consomé amb Pedro Jimenez

Cullera:

- Enrollat de carbassó amb formatge de cabra i menta
- Tàrtar de tonyina amb maionesa Wasaby
- La patata brava
- Steak tàrtar de vedella amb gelat de mostassa i curry
- Caneló de butifarra amb foie i bolets de temporada

Amb les mans:

- Mantecato de bacallà
- Coca de sobrasada amb sobrasada i brie
- La Oliva farcida d'anxova del Cantàbric
- Croqueta pernil ibèric
- Complet Burger (ceba cheddar i salsa blau)

Dolços:

- Surtit de postres (2 a escollir)

Refrescs, cerveses, Estrella Damm i licors d'aperitiu
Servei, selecció de cafè aràbic amb torrat natural i infusions

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet - Vernatxa Blanca
Vi negre M. Roca Montsant, Garnatxa
Cava Lafuente Selecció Especial

Preu: 50 eur + 10% I.V.A.

Còctel Sa Tuna



Bols Petits:

- Bacallà esqueixat amb mongeta de Santa Pau
- Trenette de pasta amb formatge di Fossa
- Canelón de rostit amb beichamel trufada
- Esberginia a la crema amb foie i formatge comté
- Arròs bomba amb ceps i romaní

Amb les mans:

- Entrepà de Roast-beef amb mostassa i ceba confitada
- Lingot de vedella soasat al moment amb tòfuna
- Mixte d'ibèric amb mozzarella fresca, pernil i tòfuna
- Cogollo Cèsar
- Paperina de calamarsets a l'andalusa

Cullera:

- Ventresca de tonyina marinda
- Tàrtar de tonyina amb maionesa Wasabi
- Micuit de foie amb pa d'espècies i codony
- Steak tàrtar de vedella amb gelat de mostassa i curry
- Ravioli d'alberguinia amb bacallà amb compota de tomàquet

Dolços:

- Surtit de postres (2 a escollir)

Refrescs, cerveses, Estrella Damm i licors d'aperitiu
Servei, selecció de cafè aràbic amb torrat natural i infusions

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet - Vernatxa Blanca
Vi negre M. Roca Montsant, Garnatxa
Cava Lafuente Selecció Especial

Preu: 65 eur + 10% I.V.A.

Còctel S'alguer



Cullera:

- Ventresca de tonyina marinda
- Carpaccio de gambes
- Micuit de foie amb pa d'espècies i codony
- Caneló de centolla amb avocat
- Enrollat de carbassó amb formatge de cabra i menta
- Bullavesa de rescassa

Amb les mans:

- Broxeta de calamar de potera sellada
- Xuleta (D.O. Galícia) amb pa a l'antiga
- Mantecato de bacallà
- Lingot de vedella soasat al moment amb tòfuna
- Cogollo Cèsar
- Escamarlà obert amb sal, oli i pebre

Bols Petits:

- Arròs de gamba de Palamós
- Galta de vedella amb cremós de patata
- Almejas obertes al moment
- Steak Tartar de la vaca vella amb cremós de mostassa
- Salpicó d'escamarlà amb mayonesa del seu coral
- Vieira amb crema de pèsols i papada

Dolços:

- Surtit de postres (3 a escollir)

Refrescs, cerveses, Estrella Damm i licors d'aperitiu
Servei, selecció de cafè aràbic amb torrat natural i infusions

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet - Vernatxa Blanca
Vi negre La Sort Sycar Magnum, Montsant
Cava Lafuente Selecció Especial

Preu: 80 eur + 10% I.V.A.

Buffets



Buffet I formatges | 6,5 eur p/p

Selecció de formatges afinats Catalans i frencessos, amb degustació d'olis, pans i codony fet a casa.

Buffet II pernil Ibèric (Maldonado) | 10 eur p/p

Assortiment de pernil ibèric seleccionat tallat a mà amb coca de vidre fet al moment.

(p.d podem oferir un pernil de recebo a 6,5 eur)

Buffet III Arròs del delta | 6,5 eur p/p

- Arròs de ceps i tòfuna
- Arròs de galera amb gamba de Palamós

Buffet IV Horta de fonteta | 5,5 eur p/p

- Amanida de tagliolini fresca i alfàbrega
- Amanida de llenties amb escarola apit i anxoves
- Amanida verdures brasejades amb pecorino
 - Amanida d'alfàbrega de l'hort i formatge burrata fresca
 - Amanida d'arrosos salvatges
 - Amanida d'esqueixada de bacallà amb romesco i cigrons
- Amanida de pop amb romaní i vi blanc

Buffet V Brasa | 10 eur p/p

Vasca: Selecció de “chuletas” seleccionada per (in-manol sant sebastian) de diferents races origins de nominacions i temps de maduració acompanyats de selecció de pebrots, salses, sal, i guarnicions de patates (purè, fregides al forn) i verdures escalivades, pans rústics.

(Mostasses de diferents origins i intensitats...)

Buffet VI Bun Sichi | 8 eur/persona

Bon japonés i millor persona
Selecció de sushi neguiris i makis

Buffet VII Postres | 8 eur/unitat

- La tatin feta al moment
- Lemon pie soasat
- Xocolata tres textures
- Mousse cítrica de mango i maracuyà
- Espuma de crema catalana
- Cheseecake amb formatge blau
- Pinya a la brasa amb ron añejoç

Buffet VIII bodega de vins | 8 eur p/p

Selecció de vins catalans i francesos amb diferents anyades i tipologies de raïm.

Podem afegir...

Freds:

- Ventresca de tonyina marinda **5,0**
- Salmó amb dues coccions alvocat i cítrics **4,5**
- Steak tàrtar de vedella amb gelat de mostassa i curry **4,5**
- Tomàquet pelat , alfàbrega i alcaparras **3,0**

Calents:

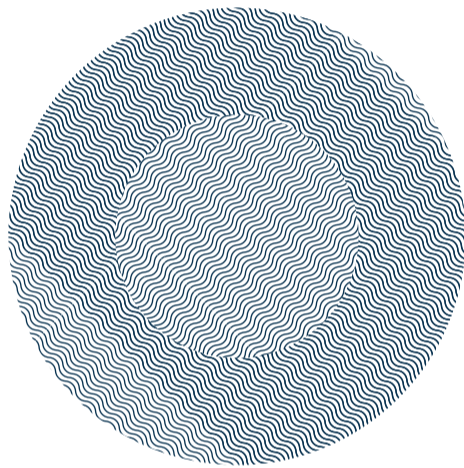
- Entrepà de Roast-beef amb mostassa i ceba confitada **3,5**
- Broxeta de calamar de potera sellada **4,0**
- Arròs bomba de ceps amb tòfona **5,0**
- Canelón de rostit amb beichamel trufada **4,0**

De la tarda:

- Gamba de palamòs a la sal **10**
- Llagosti bullit amb maiones a de mojo **6,0**
- Cloïses obertes al momento amb manzanilla **7,0**

Platets 1/2 Racions:

- Galta vedella amb parmentir de patata **5,4**
- Filet de vedella (D.O. Galicia) amb oli de primera premsada **7,0**
- Mandonguilla amb salsa de ceps **6,5**
- Rapet amb carxofes **7,0**



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