

BAR BLAU



grupo marport

ENTRANTES

/STARTER/ | VOR/PEISEN

Pan, alioli y aceitunas 🍷🌾🥙	6.00€
Bread, aioli and olives <i>Brot, Aioli und Oliven</i>	
Anchoas del Cantábrico 🌾🐟	20.00€
Cantabrian anchovies <i>Kantabrische Sardellen</i>	
Pimientos tipo Padrón 🍷🌾🐟🥙🍴	11.00€
Padrón peppers <i>Padrón-Paprika</i>	
Gamba Thai Thai 🍷🌾🍴🥙🐟🧪	21.00€
Thai Thai prawns <i>Thai Thai-Garnelen</i>	
Tataki de atún con salsa de anguila y crujiente de alga nori 🍴🐟🍷🌾🐟🥙🍴	26.00€
Tuna tataki with eel sauce and crispy nori seaweed <i>Thunfisch-Tataki mit Unagisoße und knusprigem Nori-Algen</i>	
Buñuelos de bacalao 🍷🌾🐟🥙🐟	16.00€
Cod fritters <i>Kabeljau-Krapfen</i>	
Gilda de anchoa 🐟	3.50€
Anchovy gilda skewer <i>Gilda mit Sardelle</i>	
Tabla de jamón de bellota 🌾	27.00€
Acorn-fed Iberian ham platter <i>Platte mit iberischem Eichelschinken</i>	
Tartar de salmón con aguacate y mango 🐟🍴🌾🍴	27.00€
Salmon tartare with avocado and mango <i>Lachs-Tatar mit Avocado und Mango</i>	
Ensaladilla con ventresca de atún 🐟🍷🌾🐟	16.50€
Russian salad with tuna belly <i>Russischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch</i>	
Gyoza de pato 🌾🍴🍴🐟🥙	16.50€
Duck gyoza <i>Enten-Gyoza</i>	
Provolone gratinado con mermelada de tomate 🍷🌾	16.00€
Baked provolone with tomato jam <i>Überbackener Provolone mit Tomatenmarmelade</i>	
Alcachofas fritas con parmesano y aceite de trufa 🍷🌾🐟🥙🍴	17.00€
Fried artichokes with parmesan and truffle oil <i>Frittierte Artischocken mit Parmesan und Trüffelöl</i>	

VA DE CÁSCARAS SHELLS | MUSCHEL

Mejillones     **21.00€**
Mussel/
Miesmuscheln

Almejas gallegas frescas     **28.00€**
Fresh Galician clams
Frische galicische Venusmuscheln

Zamburiñas     **19.50€**
Queen scallops
Jakobsmuscheln (kleine Kammmuscheln)

Gambas rojas     **25.00€**
Red prawns
Rote Garnelen

ENSALADAS SALADS | SALAT

Ensalada de burrata con tomate rosa y pesto   **17.50€**
Burrata salad with pink tomatoes and pesto
Burrata-/alat mit rosa Tomaten und Pesto

Ensalada de queso de cabra con cecina y pera   **18.00€**
Goat cheese salad with cured beef and pear
Ziegenkäsesalat mit Cecina und Birne

Ensalada Bar Blau "cóctel de gambas"      **16.90€**
Bar Blau salad "shrimp cocktail"
Bar Blau /alat "Garnelencocktail"

Ensalada de sandía y queso feta  **17.00€**
Watermelon and feta cheese salad
/alat mit Wassermelone und Feta-Käse

CARNES MEAT | FLEISH

Filete de ternera con foie, gratén de patata y espárragos         **35.00€**
Beef tenderloin with foie gras, potato gratin and asparagus
Rinderfilet mit Foie Gras, Kartoffelgratin und /pargel

Pluma ibérica con patatas y pimientos         **29.50€**
Iberian pork "pluma" with potatoes and peppers
Iberische "Pluma" mit Kartoffeln und Paprika




PESCADO SALVAJE WILD FISH | WILDER FISCH






En Bar Blau ofrecemos pescado salvaje fresco del día, capturado en nuestras aguas cercanas. La calidad y autenticidad son nuestra esencia, llevando a la mesa lo mejor del mar con sabores puros y naturales. Si deseas más información sobre el pescado del día, no dudes en preguntar a nuestro personal. Estaremos encantados de ayudarte.

At Bar Blau we offer fresh wild fish of the day, caught in our nearby waters. Quality and authenticity are our essence, bringing the best of the sea to your table with pure and natural flavors. If you would like more information about the fish of the day, please do not hesitate to ask our staff. We will be happy to help you.

Im Bar Blau bieten wir frischen Wildfang des Tages aus unseren nahegelegenen Gewässern an. Qualität und Authentizität sind unser Markenzeichen und bringen das Beste des Meeres mit reinen und natürlichen Aromen auf Ihren Tisch. Wenn Sie weitere Informationen über den Fisch des Tages wünschen, fragen Sie bitte unser Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

PESCADO FRESCO FRESH FISH | FRISCHER FISCH

Dorada        **17,90€**
Sea bream | Dorade

Lenguado        **38,00€**
Sole | Seezunge

Lubina        **29,00€**
Sea bass | Wolfsbarsch

Bogavante con huevos y patatas        **78,00€**
Lobster with eggs and potatoes
Hummer mit Eiern und Kartoffeln

Parrillada de pescado y marisco (min. 2 pax)        **85,00€/p.p.**
Grilled fish and seafood (min. 2 pax)
Ge grillter Fisch und Meeresfrüchte (mind. 2 pax)

*** Todos los pescados van acompañados de patatú mallorquí con romero, tirabeques, tomates cherry y ensalada
*** All our fish are accompanied by Mallorcan potato with rosemary, snow peas, cherry tomatoes and salad
*** Alle unsere Fischgerichte werden mit mallorquinischen Kartoffeln mit Rosmarin, Zuckererbsen, Kirschtomaten und Salat serviert.

ARROZ RICE | REIS

*Bajo disponibilidad o por encargo (mín 2 pax)
*/subject to availability or by pre-order (mín 2 pax)
*Nur nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung (mín 2 pax)

Paella de gamba roja y zamburiña

29.00€/p.p.

Red prawn and queen scallop paella

Paella mit roten Garnelen und Jakob/muscheln

Paella de carabineros

49.50€/p.p.

Carlet prawn paella

Paella mit Carabineros-Garnelen

Paella negra con cigala

32.00/p.p.

Black paella with Norway lobster

schwarze Paella mit Kaisergranat

Paella de bogavante

49.50€/p.p.

Lobster paella

Hummer-Paella

*** Para nuestros arroces utilizamos arroz Albufera D.O. de Valencia

*** For our rice dishes we use Albufera D.O. rice from Valencia

*** Für unsere Reisgerichte verwenden wir Reis der Herkunftsbezeichnung Albufera D.O. aus Valencia.

Y PARA LOS MÁS PEQUEÑOS (menores de 10 años)

FOR THE LITTLE ONES (under 10 years old)

FÜR DIE KLEINEN (unter 10 Jahren)

Lágrimas de pollo con patatas

13.00€

Chicken tenders with potatoes

Hähnchenstreifen mit Kartoffeln






Merluza rebozada con patatas

14.90€

Breaded hake with potatoes

Paniertes Seehechtfilet mit Kartoffeln

POSTRES DESSERTS | DESSERTS

- Tarta de queso manchego con coulis de frutos rojos**  **9.00€**
Manchego cheesecake with red berry coulis
Manchego-Käsekuchen mit Beeren-Coulis
- Tarta con tiramisú de ensaimada**  **9.00€**
Cake with tiramisu and ensaimada
Kuchen mit Ensaimada-Tiramisu
- Tarta de zanahoria de "Can Toni Mel"**  **9.00€**
Carrot cake from "Can Toni Mel"
Karottenkuchen von "Can Toni Mel"
- Coulant de chocolate con helado de vainilla**  **9.00€**
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Chokoladen-Coulant mit Vanilleeis
- Tarta de galleta Lotus**  **9.00€**
Lotus cookie cake
Lotus Kekskuchen

Lacteos, milk 
/ulfitos, sulphite 
Gluten, gluten 
Moluscos, molluscs 
Huevos, eggs 
Crustaceos, crustacean 
Mostaza, mustard 

Pescado, fish 
/oja, soy 
/ésamo, sesame 
Cacahuete, peanuts 
Frutos secos, nuts 
Altramuces, lupins 
Apio, celery 