



BAR BLAU

grup. marport

PE/CADO /ALVAJE

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.

/i 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 to the table the best of the sea with pure and natural flavors.

If you would like more information about the fish of the day, do not hesitate to ask our staff. We will be happy to help you.

PLATO/ POR ENCARGO

DI/HE/ PRE-ORDER

VORBE/TELLUNG

"Bullit de peix"   	psm
Traditional fish stew served with rice Ein traditioneller Fischeintopf serviert mit Reis	
Langosta con huevos   	psm
/piny lobster with eggs Hummer mit Eiern	
Arroz de cigala real   	psm
/lipper lobster rice Mittelmeer-Languste ohne /cheren reis	
Arroz de langosta   	psm
/piny lobster rice Hummer rice	
Parrillada de pescado y marisco (mín 2 pax)    	85.00€ pp
Grilled fish and seafood (mín 2 pax) Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte (mín 2 pax)	

Y PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

FOR THE YOUNGER ONES

FÜR DIE JÜNGEREN

Lágrimas de pollo con patatas 🌾🍷 Chicken tears with potatoes Hühnertränen mit Kartoffeln	12,50€
Merluza rebozada con patatas 🌾🐟🍷🥚🔪🍴 Hake battered with potatoes Panierter /eehecht mit Kartoffeln	14,50€

PO/TRE/

DE//ERT/

DE//ERT/

Tarta de queso manchego con coulis de frutos rojos 🍷🍷 Manchego cheesecake with red berry coulis Manchego-Käsekuchen mit Coulis aus roten Früchten	9,00€
Tarta con tiramisú de ensaïmada 🍷🌾🍷🍷🍷🍷🍷 Cake with tiramisu and ensaimada Kuchen mit Ensaimada-Tiramisu	9,00€
Tarta de zanahoria de "Can Toni Mel" 🍷🌾🍷🍷🍷🍷 Carrot cake from "Can Toni Mel" Karottenkuchen von "Can Toni Mel"	9,00€
Delirio de chocolate 🍷🌾🍷🍷🍷 Chocolate Delirium /chokoladen-Delirium	9,00€
Tarta Lotus 🌾🍷🍷🍷 Lotus cookie cake Lotus Kekskuchen	9,00€

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 🍷

VA DE CÁSCARAS
/HELL/
MU/CHEL

Mejillones     **19,00€**
Muzel/
Miesmuscheln

Almejas gallega fresca     **28,00€**
Fresh Galician clams
Frische galicische Venusmuscheln

Zamburiñas     **19,50€**
/callops
Kammuschel

Gambas roja     **25,00€**
Red shrimp
Rote garnelen

EN/SALADA/
/SALAD/
/SALAT

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

Ensalada de queso de cabra con cecina y pera  
Goat cheese salad with cured meat and pear
Ziegenkäsesalat mit Wurstwaren und Birne

Ensalada Bar Blau "cóctel de gambas"     
Bar Blau salad "prawn cocktail"
Bar Blau /alat "Garnelencocktail"

Ensalada de la huerta
Garden salad
Gartensalat

CARNE/
MEAT
FLEI/H

/olomillo de novillo    **34,50€**
con foie
Beef tenderloin with foie
Rindersteak mit Foie

Pluma ibérica   **29,00€**
Iberian pork fillet
"Pluma" vom Iberischen
/chwein

*** Nuestras carnes van acompañadas de patató mallorquín con romero, pimientos de padrón y tomates cherry

*** Our meats are accompanied by Mallorcan potatoes with rosemary, padron peppers and cherry tomatoes

16,50€

18,00€

16,50€

13,50€

**ENTRANTE/
/TARTER/
VOR/PEI/EN**

Pan, alioli, aceitunas y cebolleta encurtida   	6,00€
Bread, aioli, olives and pickled spring onion Brot, aioli, oliven und eingelegte Zwiebel	
Anchoas del Cantábrico 	20,00€
Cantabrian anchovies Kantabrische sardellen	
Pimientos de Padrón 	10,00€
Padrón peppers Padrón paprika	
Gamba Thai Thai   	21,00€
Thai Thai prawn Thai Thai garnele	
Tataki de atún con salsa japonesa    	24,00€
Tuna tataki with japanese sauce Thunfisch Tataki mit japanischer /oße	
Buñuelos de bacalao   	16,00€
Cod fritters Kabeljau-Krapfen	
Gilda de anchoa 	3,50€
Anchovy gilda /ardellen gilda	
Tabla de jamón de bellota 	26,00€
Acorn-fed ham board Tafel aus Eichelschinken	
/hiitake salteado con salsa tailandesa  	19,00€
/autéed /hiitake with Thai sauce Gebratene /hiitake mit Thai-/auce	
Tartar de salmón con aguacate y mango   	26,00€
/almon tartare with avocado and mango Lachstartar mit Avocado und Mango	

ARROZ **bajo disponibilidad o por encargo (mín 2 pax)**
RICE **subject to availability or by pre-order (mín 2 pax)**
REI/ **nur nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung (mín 2 pax)**

Paella de gamba roja y zamburiña 	29.00€ pp
Red shrimp and scallop paella Paella mit roten Garnelen und Jakob/muscheln	
Paella de carabineros 	49.50€ pp
Shrimp rice Carabineros-Reis	
Paella negro de pulpo 	31.00€ pp
Octopus black rice Schwarzer Tintenfischreis	
Paella de bogavante 	49.50€ pp
Lobster rice Hummerreis	

*** Para nuestros arroces utilizamos arroz Albufera D.O. de Valencia
 *** For our rice dishes we use Albufera D.O. rice from Valencia

PE/CADO FRE/CO FRE/H FI/H FRI/SCHER FISCH

Dorada /ea bream, Goldener Fisch 	27.00€
Lenguado /ole, /eezunge 	32.00€
Lubina /ea bass, /eebarsch 	28.50€
Bogavante con huevos y patatas 	78.00€
Lobster with eggs and potatoes Hummer mit Eiern und Kartoffeln	

*** Todos los pescados van acompañados de patat6 mallorquín con romero, tirabeques, tomates cherry y ensalada

*** All our fish are accompanied by Mallorcan potato with rosemary, snow peas, cherry tomatoes and salad