

# RESTAURANT BLAU I VERD

## MENÚ DEL DÍA

### Entrantes - Starters

Sin limite de consumición - Unlimited consumption

### Primer plato - First Course

- Arroz negro al estilo Blau i Verd  
*"Black" rice, Blau i Verd style*
- Pasta con crema de champiñones  
*Pasta with mushroom cream sauce*
- Croquetas de jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*
- Salmorejo de remolacha  
*Beetroot salmorejo*
- Habas catalana  
*Catalan-style broad beans*

### Segundo plato - Main Course

- Bacalao a la llauna  
*Catalan-style baked cod ("a la llauna")*
- Albondigas con sepia  
*Meatballs with cuttlefish*
- Solomillo de ternera a la miel y la mostaza (suplemento +4,90€)  
*Beef tenderloin with honey and mustard (+€4.90)*
- Coquelet francesa braseada  
*Braised French coquelet*
- Lomo bajo vaca vieja  
*Aged beef striploin*

### Postres - Desserts

Sin limite de consumición - Unlimited consumption

# RESTAURANT BLAU I VERD

## MENÚ ESPECIAL

### Entrantes - Starters

Sin limite de consumición - Unlimited consumption

### Primer plato - First Course

- Carpaccio de tomate con bacalao

*Tomato carpaccio with cod*

- Ostras frescas

*Fresh natural oysters*

- Salmorejo de remolacha

*Beetroot salmorejo*

- Canelones de pollo trufado

*Truffled chicken cannelloni*

- Guisantes con jamón y huevo poche

*Sautéed peas with Iberian ham and poached egg*

### Segundo plato - Main Course

- Costillar de cerdo

*Slow-cooked pork ribs*

- Calamares relleno de arroz con su tinta

*Squid stuffed with rice in its own ink*

- Rape a la donostiarra

*Donostia-style monkfish*

- Coquelet francesa braseada

*Braised French coquelet*

- Arroz caldoso con bogavante (suplemento +4,90€)

*Lobster broth rice (+€4.90)*

### Postres - Desserts

Sin limite de consumición - Unlimited consumption