

RESTAURANT BLAU I VERD

MENÚ DEL DÍA



Entrantes - Starters

Sin limite de consumición - Unlimited consumption

Primer plato - First Course

- Milhojas de patatas al estilo Blau i Verd

"Blau i Verd" style patatas bravas

- Croquetas de jamón Ibérico (2)

Iberian ham croquettes

- Calamares a la andaluza

Andalusian-style fried calamari

- Crema de setas

Wild mushroom cream soup

- Orejas crujientes

Crispy fried pig's ears

Segundo plato - Main Course

- Espaguetis salteados con verduras, ternera y salsa de soja

Stir-fried spaghetti with vegetables, beef and soy sauce

- Bacalao con samfaina

Cod with Catalan ratatouille

- Arroz negro Blau i Verd

"Blau i Verd" style black rice

- Costillar de cordero a la brasa (suplemento +2,95€)

Grilled lamb ribs (+€2.95)

- Lomo bajo de vaca vieja (suplemento +1,95€)

Grilled beef sirloin steak (+€1.95)

Postres + 1 Bebida - Desserts + 1 Drink

RESTAURANT BLAU I VERD

MENÚ ESPECIAL



Entrantes - Starters

Sin limite de consumición - Unlimited consumption

Primer plato - First Course

- Vichyssoise

Vichyssoise

- Lengua de ternera con puré de patata

Braised ox tongue with mashed potatoes

- Buñuelos de bacalao (2)

Cod fritters

- Orejas crujientes

Crispy fried pig's ears

- Canelones de pollo con setas y trufa

Chicken cannelloni with mushrooms and truffle

Segundo plato - Main Course

- Lubina con patatas asadas

Sea-bass with roasted potatoes

- Coquelet francés braseado

Braised french coquelet

- Solomillo de ternera con Foie (suplemento +2,95€)

Beef Fillet with Foie Gras (+€2.95)

- Pulpo a la brasa con trinxat

Grilled octopus with "trinxat"

- Arroz caldoso de bogavante (suplemento +2,95€)

Lobster rice stew (+2.95€)

Postres + 1 Bebida - Desserts + 1 Drink