RESTAURANT BLAU I VERD

MENÚ EVENTOS

Blau i Verd
CUINA MEDITERRÀNIA

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico con pan y tomate

Iberian ham with rustic bread and tomato

- Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún

Seasonal tomato salad with tuna belly

- Pulpo a la gallega con patata y pimentón

Galician-style octopus with potatoes and paprika

- Croquetas cremosas de jamón ibérico

Creamy Iberian ham croquettes

Plato principal para compartir (a elegir uno)

- Arroz Blau i Verd de la casa

House signature Blau i Verd rice

- Paella de arroz con pescado y marisco

Seafood and fish paella

- Fideuá marinera tradicional

Traditional seafood fideuà

Segundo plato (individual)

- Secreto ibérico a la brasa

Grilled Iberian pork secreto

- Lubina al horno con limón y aceite de oliva

Oven-baked sea bass with lemon and olive oil

- Lomo alto de vaca vieja a la brasa

Grilled dry-aged ribeye

Postres

- Frutas de temporada

Seasonal fresh fruit

- Tarta del día

Cake of the day

Incluye agua y una botella de vino de la casa

(cada 4 personas)

Mínimo 8 personas

40€

RESTAURANT BLAU I VERD

MENÚ ESDEVENIMENTS

Blau i Verd
CUINA MEDITERRÀNIA

Entrants per compartir

- Pernil ibèric amb pa i tomàquet

Jamón ibérico con pan y tomate

- Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina

Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún

- Pop a la gallega amb patata i pebre vermell

Pulpo a la gallega con patata y pimentón

- Croquetes cremoses de pernil ibèric

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Plat principal per compartir (a triar-ne un)

- Arròs Blau i Verd de la casa

Arroz Blau i Verd de la casa

- Paella d'arròs amb peix i marisc

Paella de arroz con pescado y marisco

- Fideuà marinera tradicional

Fideuá marinera tradicional

Segon plat (individual)

- Secret ibèric a la brasa

Secreto ibérico a la brasa

- Llobarro al forn amb llimona i oli d'oliva

Lubina al horno con limón y aceite de oliva

- Llom alt de vaca vella a la brasa

Lomo alto de vaca vieja a la brasa

Postres

- Fruites de temporada

Frutas de temporada

- Pastís del dia

Tarta del día

Inclou aigua i una ampolla de vi de la casa

(cada 4 persones)

Mínim 8 persones

40€