

Ref.04/09  
Febrero, 2009

## EL GRAN HOTEL SÓLLER RENUEVA SU CARTA Y AJUSTA SUS PRECIOS A LOS NUEVOS TIEMPOS

**El chef del exclusivo hotel mallorquín, Javier Weil, ha diseñado excelentes y variados menús desde 21 y 28 euros por persona**

Palma de Mallorca, a 11 de febrero de 2009. Los tiempos que corren han hecho que muchos nos hayamos tenido que apretar el **cinturón**, y como respuesta a esa demanda algunos **restaurantes y hoteles** han tenido que ajustar su **oferta** para seguir siendo competitivos. Uno de ellos ha sido el **Gran Hotel Sóller**, un lujoso hotel mallorquín de 5 estrellas y 38 habitaciones, que ha decidido hacer frente a esta situación renovando su **carta** e incluyendo productos de gran **calidad y creatividad**, a unos precios más que razonables. Su chef, **Javier Weil**, ha sido capaz de mantener muy alto el **nivel gastronómico** del **restaurante Can Blau**, y dejar el precio del cubierto en **21 euros y 28 euros** por persona, según se trate de un menú de **dos o tres platos**, respectivamente (IVA incluido).

### CARTA DEL RESTAURANTE CAN BLAU

Febrero, 2009

Elaborada por **Javier Weil**, chef del **Gran Hotel Sóller**

#### Incluye:

Menú 1 ENTRANTE Ó 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE: desde **21 euros** por pax

Menú 1 ENTRANTE + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE: desde **28 euros** por pax

IVA Incluido

#### ENTRANTES

Ensalada César

Ensalada Gran Hotel Sóller (mezclum, queso de cabra, mermelada de naranja y frutos secos)

Sopa del día

Sopa de pescado

Parrillada de verduras de temporada

Salteado de setas con bambú y tomates secos

Quesadilla de pollo con guacamole

#### PRINCIPALES DE PESCADO

Lomos de lubina al horno con puré de su guarnición, verduritas y aceite de rúcula

Salmonetes con mojo de sus higaditos y sobrasada, patatón, verduritas y aire de cilantro

Lomos de dorada con raviolis de acelga y verduras mallorquinas, tomates secos, vinagreta de hinojo y vinagre de Jerez

Rape en suquet especiado russadir con patatón, gambas de Sóller y mejillones al vapor

### PRINCIPALES DE CARNE

- Carrillera de ternera en su jugo trufado, puré de apionabo y sus verduras  
Carré de cordero con patatas confitadas a la vainilla rellena de puré de pimientos verdes y jugo de frutos del bosque (+2 €)  
Confit de pato con rollitos de primavera, salsa de naranja de Sóller, confitura de tomate de ramillete y jengibre  
Pechuga de pollo campero con espinacas y patató  
Solomillo de ternera con trinxat de setas, mezclum y salsa de trufas (+2 €)  
Club sándwich, patatas fritas y ensalada verde  
Hamburguesa de ternera , patatas fritas y ensalada verde

### POSTRES

- Tatin de manzana con helado de vainilla  
Coulant de chocolate con sorbete de naranjas de Sóller  
Gató con helado de almendra  
Profiteroles de chocolate  
Brownie de chocolate blanco con sorbete de frambuesa

### PLATOS EXTRA NO INCLUIDOS EN LOS MENÚS

- Tagliatelles a la boloñesa 10.00 €  
Tagliatelles con sus verduritas de temporada 10.00 €  
Tagliatelles y salteado de setas con tomates secos 10.00 €  
Gambas de Sóller a la parrilla con ensalada mezclum 29.00 €

Platos para 2 personas  
(Precio para 2)  
Paella 30.00 €

- Caldereta de marisco y pescado de nuestra isla 39.00 €  
Pa amb oli con queso y aceitunas mallorquinas 16.00 €  
Tapas (calamar a la andaluza, croquetas y gambas al ajillo) 19.00 €

Para más información y reservas: [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) y 971.63.86.86

### Acerca del Gran Hotel Sóller:

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.



**Para más información:**

**Gran Hotel Sóller**

Romaguera, 18  
07100 Sóller (Mallorca)  
Tel: 971.63.86.86  
Fax: 971. 63.14.76  
E mail: [info@granhotelsoller.com](mailto:info@granhotelsoller.com)  
Web: [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com)

**MCG Comunicación** (prensa)

Mónica Cerdá  
Joan Miró, 262, piso 14C  
07015 Palma de Mallorca  
Tel/ Fax: 971.91.33.14  
Móvil: 649.87.89.87  
E mail: [mcgcomunicacion@ono.com](mailto:mcgcomunicacion@ono.com)