

Ref.15/09  
Mayo, 2009

## **EL RESTAURANTE CAN BLAU APUESTA POR EL CLASICISMO RENOVADO EN SU NUEVA CARTA DE VERANO**

**El chef del Gran Hotel Sóller, Javier Weil, ha elaborado una singular propuesta que incluye básicos de gran calidad como las selectas gambas de Sóller, muy apreciadas en todo el Mediterráneo, y platos totalmente rompedores como el foie a la parrilla con raviolis crujientes de berenjena y chocolate Ocumare**

**El restaurante ofrece un atractivo menú, en sus variantes de 2 y 3 platos, a un precio más que interesante para la excepcional calidad de su cocina: 22 y 29 euros por persona, respectivamente**

Palma, a 20 de mayo de 2009. El **restaurante Can Blau**, ubicado en el exclusivo establecimiento mallorquín de 5 estrellas y 38 habitaciones, **Gran Hotel Sóller**, se ha adelantado al verano y ha lanzado ya su nueva **carta**.

En ella el chef **Javier Weil** ha querido apostar por una sabia **combinación de platos sencillos**, como la *parrillada de verduras* o la *paella*, con otros de compleja **elaboración**, como *vieiras con emulsión de pesto y jengibre*, *gelatina de tomate ramillete* y *ensalada mezclum* o *solomillo de ternera sobre cama de hojaldre con reducción de Oporto* y *foie*, acompañado con *patatós trufados*, para satisfacer a todos los gustos. Además ha optado por una interesante renovación de platos de toda la vida, ofreciendo, por ejemplo, *gambas de Sóller a la parrilla*, manjar apreciadísimo en todo el Mediterráneo, y su versión moderna representada por un *carpaccio de gambas de Sóller relleno de ensalada china y vinagreta de su coral*.

El **restaurante Can Blau**, que cuenta con servicio de **almuerzo** (de 13:00 a 15:30 horas) y **cena** (de 19:30 a 22:00), ofrece **platos a carta** o **menús** de 2 y 3 platos, éstos últimos disponibles desde **22 y 29 euros** por persona, respectivamente. Es posible hacer **reservas** por internet, a través de la web [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) o llamando directamente al **971.63.86.86**.

## **CARTA DE VERANO RESTAURANTE CAN BLAU**

### ENTRANTES

- ☞ Ensalada César
- ☞ Ensalada Gran Hotel (mezclum, queso de cabra, mermelada de naranja y frutos secos)
- ☞ Sopa del día
- ☞ Carpaccio de gambas de Sóller relleno de ensalada china y vinagreta de su coral
- ☞ Vieiras con emulsión de pesto y jengibre, gelatina de tomate ramillete y ensalada mezclum
- ☞ Parrillada de verduras de temporada
- ☞ Foie a la parrilla con raviolis crujientes de berenjena y chocolate Ocumare
- ☞ Quesadilla de pollo con guacamole

- ☞ Gazpacho tradicional con brocheta de verduras marinadas en zumo de naranjas y limones de Sóller

### PRINCIPALES DE PESCADO

- ☞ Lomos de lubina al horno con puré de su guarnición, verduritas y aceite de rúcula
- ☞ Salmonetes con romesco de sus higaditos y sobrasada, patatón, verduritas y aire de comino
- ☞ Lomos de dorada con raviolis de acelga y verduras mallorquinas, tomates secos, vinagreta de hinojo y vinagre de Jerez
- ☞ Lomo de atún medio hecho con terrina de Ratatouille y emulsión de salmorejo

### PRINCIPALES DE CARNE

- ☞ Filet Mignon de cerdo ibérico con arroz cremoso de regaliz, ensalada de manzana y jugo de miel quemada
- ☞ Carré de cordero con patatas confitadas a la vainilla rellena de puré de pimientos verdes y jugo de frutos del bosque
- ☞ 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 patatón
- ☞ Club sándwich, patatas fritas y ensalada verde
- ☞ Hamburguesa de ternera , patatas fritas y ensalada verde
- ☞ Solomillo de ternera sobre cama de hojaldre con reducción de Oporto y Foie, acompañado con patatóns trufados

### POSTRES

- ☞ Tatin de manzana con helado de vainilla
- ☞ Coulant de chocolate , sorbete de naranjas de Sóller (10 min.)
- ☞ Gatón con helado de almendra
- ☞ Brownie con helado de chocolate blanco y fresas
- ☞ Surtido de quesos
- ☞ Fresas con nata

### NUESTROS TAGLIATELLES Y FETTUCCINE

- |   |         |
|---|---------|
| ☞ Tagliatelles a la boloñesa  | 10.00 € |
| ☞ Tagliatelles con sus verduritas de temporada                                | 10.00 € |
| ☞ Fettuccine con cremoso de pesto, tomates cherry, jengibre y verduritas      | 10.00€  |
| ☞ Fettuccine con trufa y bouquet de rúcula con vinagreta de Jerez y parmesano | 10.00 € |

### SUGERENCIAS

- |   |         |
|---|---------|
| ☞ Gambas de Sóller a la parrilla con ensalada mezclum | 29.00 € |
|---|---------|

**PLATOS PARA 2 PERSONAS**  
(Precio para 2)

☞ Paella (aprox. 25 minutos)	30.00 €
☞ Caldereta de bogavante con vieiras y patatós	39.00 €
☞ Parrillada de pescado y marisco con verduras y patatós (pescado del día, vieiras y gambas de Soller)	36.00€
☞ Parrillada de carne con verduras y patatós (carré de Cordero, solomillo de cerdo ibérico y solomillo de Ternera)	36.00€

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

**Acerca de javier Weil:**

**Javier Weil** es discípulo de figuras de la alta cocina española como Martín Beresategui (3 estrellas Michelin) o Dani García (1 estrella Michelin) y devoto convencido de que la cocina tradicional y los sabores de antaño han de ser la base de la nueva cocina creativa. Ocupa el puesto de chef del Gran Hotel Sóller desde enero de 2008.

**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)