

# Can Blau

Peix, clova i arròs

## ENTRANTS

### ENTRANTES

Plats ideals  
per compartir

Platos ideales  
para compartir

Amanida de la casa	14 €
Ensalada de la casa	
Anxoves amb pa amb tomàquet	15 €
Anchoas con pan con tomate	
Amanida de pop roquer de Palamós	17 €
Ensalada de pulpo de roca de Palamós	
Amanida de tomàquet i ceba (temporada)	18 €
Ensalada de tomate y cebolla (temporada)	
Sardines en escabetx de Can Blau	12 €
Sardinas en escabeche de Can Blau	
Musclos de roca a la planxa	16 €
Mejillones de roca a la plancha	
Musclos a la marinera	20 €
Mejillones a la marinera	
Punxencs (cargols de mar)	18 €
Cañailas (caracoles de mar)	
Ostres Gillardeau	6 €/u
Ostras Gillardeau	
Escopinyes a la planxa	24 €
Berberechos a la plancha	
Canyuts	24 €
Navajas del Delta	
Cloïsses a la planxa	28 €
Almejas a la plancha	
Tellerines a la planxa	24 €
Coquinas a la plancha	
Seitons fregits	16 €
Boquerones fritos	
Peix de Raballa	16 €
Pescado de Raballa	
Sonsos (temporada)	27 €
Calamars de costa a la planxa	22 €
Calamares de costa a la plancha	
Calamars a la romana de Can Blau	18,50 €
Calamares a la romana de Can Blau	
Calamars a l'andalusa	19,50 €
Calamares a la andaluza	
Sepiones a la brutesca	27 €
Sepias pequeñas a la "brutesca"	
Pop roquer al forn	28 €
Pulpo de roca al horno	
Escamarlans de raballa	24 €
Cigalas de "raballa"	
Escamarlans de Palamós	34 €
Cigalas de Palamós	

## PEIX

### PESCADO

Peix de la Llotja de Palamós a la planxa, segons la pesquera del dia	s/m
Pescado de la Lonja de Palamós a la plancha, según la pesca del día	
Peix al forn (llobarro o orada) amb patatetes i ceba	34 €/p.p.
Pescado al horno (lubina o dorada) con patatitas y cebolla	
Suquet de peix recepta d'en Pere Ureña	35 €/p.p.
Suquet de pescado receta de Pere Ureña	

## L'ARRÒS

### EL ARROZ

de  
Can Blau

Arròs molt apreciat  
per tots aquells que  
l'han provat

Arroz muy apreciado  
por todos aquellos  
que lo han probado

Mínim 2 persones Mínimo 2 personas	
Arròs a la cassola de Can Blau	25,50 €/p.p.
Arroz a la cazuela de Can Blau	
Arròs negre a la cassola	25,50 €/p.p.
Arroz negro a la cazuela	
Arròs a la cassola amb llobregant	38 €/p.p.
Arroz a la cazuela con bogavante	
Mínim 2 persones Mínimo 2 personas	
Fideus a la cassola, amb o sense xispa	24,50 €/p.p.
Fideos a la cazuela, con o sin chispa	

## ELS NOSTRES PLATS

### NUESTROS PLATOS

Llobregant a la Remanguillé	45 €
Bogavante a la Remanguillé	
La sopa del pescador "fumejant" amb rouille	24 €
La sopa del pescador "humeante" con rouille	
Cassola de peix del ranxo	30 €
Cazuela de pescado del "ranxo"	

## LES GAMBES DE PALAMÓS



Xucla'n el cap  
i llepa-te'n els dits

Gambes petites | 27 €  
Gambas pequeñas

Gambes grosses | 59 €  
Gambas grandes

Gambes mitjanes | 45 €  
Gambas medianas

Gambes extra | 69 €  
Gambas extra

Preus amb IVA inclòs.

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: consulteu al nostre personal.  
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Reglament (UE) núm. 1169/2011

Precios con IVA incluido.

Aviso a las personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal.  
Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Reglamento (UE) núm. 1169/2011

Allèrgens



Allérgenos

# Can Blau

Peix, clova i arrassos

## ENTRÉES

### STARTERS

Des plats parfaits  
à partager

Ideal Dishes  
for Sharing

<b>Salade de la maison</b> Home-made salad	14 €
<b>Anchois avec pain et tomate</b> Anchovies with bread and tomato	15 €
<b>Salade de poulpe de Palamós</b> Palamós octopus salad	17 €
<b>Salade de tomate et oignons (en saison)</b> Tomato and onion salad (seasonal)	18 €
<b>Sardines à l'escabèche de Can Blau</b> Can Blau marinated sardines	12 €
<b>Moules de roche a la plancha</b> Grilled rock mussels	16 €
<b>Moules marinières</b> Fisherman's style mussels	20 €
<b>Escargots de mer</b> Purple dye múrex (sea snails)	18 €
<b>Huîtres Gillardeau</b> Gillardeau Oysters	6 €/u
<b>Cóques a la plancha</b> Grilled cockles	24 €
<b>Couteaux de mer</b> Razor clams	24 €
<b>Palourdes a la plancha</b> Grilled clams	28 €
<b>Tellines a la plancha</b> Grilled coquina clams	24 €
<b>Friture d'anchois</b> Fried anchovies	16 €
<b>Poissons Raballa</b> Raballa fish	16 €
<b>Cicerelles (en saison)</b> Sand eels (seasonal)	27 €
<b>Calmars de rivage a la plancha</b> Grilled shore squid	22 €
<b>Beignets de calmars de Can Blau</b> Can Blau squid rings in batter	18,50 €
<b>Calmars à l'andalouse</b> Andalusian style squid	19,50 €
<b>Petites seiches "a la brutasca"</b> Small cuttlefishes "a la brutasca"	27 €
<b>Poulpe au four</b> Baked octopus	28 €
<b>Langoustines "de raballa"</b> Norway lobster "de raballa"	24 €
<b>Langoustines de Palamós</b> Norway lobster de Palamós	34 €

## POISSONS

### FISH

<b>Poisson à la plancha du "marché aux poissons de Palamós", selon arrivage</b> Grilled fish from the Palamós Fish market, according to the catch of the day	s/m
<b>Poisson au four (bar ou dorade), pommes de terre et oignons</b> Baked fish (sea bass or gilthead) with potatoes and onion	34 €/p.p.
<b>"Suquet del pescador" recette de Pere Ureña</b> "Suquet del pescador" recipe by Pere Ureña	35 €/p.p.

## LE RIZ

### RICE

Can Blau

Riz très apprécié  
par tous ceux qui  
l'ont goûtée

Very appreciated  
rice by all those who  
have tasted it

<b>Minimum 2 personnes</b> Minimum 2 persons	
<b>Riz traditionnel de Can Blau</b> Can Blau rice casserole	25,50 €/p.p.
<b>Riz a l'encre de calmar</b> Black rice casserole	25,50 €/p.p.
<b>Riz traditionnel au homard</b> Rice casserole with lobster	38 €/p.p.
<b>Minimum 2 personnes</b> Minimum 2 persons	
<b>Nouilles en casserole, épicées ou non</b> Noodle casserole, spicy or not	24,50 €/p.p.

## NOS PLATS

### OUR DISHES

<b>Homard "a la Remanguille"</b> Lobster "à la Remanguilé"	45 €
<b>La soupe du Pêcheur "fumante"</b> à la Rouille "Smoky" Fisherman's soup with Rouille Sauce	24 €
<b>Cocotte de poisson du "ranxo"</b> "Ranxo's" fish stew	30 €

## LA "GAMBA"

DE PALAMÓS



Xucla'n el cap  
i llepa-te'n els dits

Petites gambas | 27 €  
Small prawns

Grosses gambas | 59 €  
Large prawns

Gambas moyennes | 45 €  
Medium prawns

Gambas extra | 69 €  
Extra-large prawns

Prix TTC

Demandez notre carte spéciale « Intolérances alimentaires »

C'est à la disposition des clients les informations des plats proposés. Règlement (UE) no. 1169/2011

Prices include VAT

Please ask for our special menu if you suffer from food intolerances

This is available to customers with information of the dishes offered. Regulation (UE) no. 1169/2011

Allergènes



Allergens