

MENÚ

CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES A COMPARTIR

Torradas de pan de pagés con tomate

Mini Fuets

Croqueta de Pollo rustido de pagés

Empanada casera de carne criolla

Ensalada Casa Blava

(espinacas con vinagreta de tartar de embutidos catalanes y piñones)

Patatas Casa Blava

(con salsa brava casera de tomate e ibéricos all i oli de ajo escalivado y aceite picante)

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Suprema de Merluza a la plancha con patata enmascarada

Arroz de Montaña *(mínimo 2 personas)*

(con costilla, pollo, butifarra y judía perona)

Entraña de La Finca a la parrilla *

** Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo*

POSTRE

- A ESCOGER -

Flan de "mel i mató"

Trufas de chocolate

Helado *(chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa)*

o Sorbete *(limón o mandarina)*

BEBIDAS

Agua

Café o infusión

Vino Tinto Garbó (DO Montsant) o Vino Blanco

Cop de Vent (DO Empordà)

(Una botella cada tres personas)

Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

40€

IVA incluido

MENÚ CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES A COMPARTIR

Torradas de pan de pagés con tomate
Mini Fuets
Croqueta de paletilla ibérica de bellota
Empanada casera de carne criolla
Ensalada de tomates seleccionados
*(con alcaparrones, mató fresco y aceite de
Oliva Virgen con D.O. Catalana)*
Patatas Casa Blava
*(con salsa brava casera de tomate e ibéricos
all i oli de ajo escalivado y aceite picante)*

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Arroz de Montaña
(con costilla, pollo, butifarra y judía perona)
Lubina fresca a la espalda con Donostiarra
Entraña de ternera a la parrilla*

**Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo*

POSTRE

- A ESCOGER -

Flan de "mel i mató"
Brownie de Chocolate
Helado *(chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa)*
o Sorbete *(limón o mandarina)*

BEBIDAS

Agua
Café o infusión
Vino Tinto Garbó (DO Montsant) o Vino Blanco
Cop de Vent (DO Empordà)
(Una botella cada tres personas)
Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

45€

IVA incluido

MENÚ

CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES A COMPARTIR

Torradas de pan de pagés con tomate
Mini Fuets

Croqueta de paletilla ibérica de bellota

Empanada casera de carne criolla

Esqueixada de bacalao

(sobre tartar de tomate, oliva de Kalamata y escarola)

Huevos estrellados con chorizo criollo

(huevos de D.O. Calaf frescos a 62º C)

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Arroz de Montaña

(con costilla, pollo, butifarra y judía perona)

Suprema de merluza a la plancha con patata enmascarada

Secreto Ibérico *

Solomillo de Ternera Angus *

** Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo y Ensalada Verde*

POSTRE

- A ESCOGER -

Fresas maceradas con nata ecológica

Pasión de chocolate

Helado *(chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa)*

o Sorbete *(limón o mandarina)*

BEBIDAS

Agua

Café o infusión

Vino Tinto Intramurs (DO Conca de Barberà) o Vino Blanco

Més que paraules (DO Pla de Bages)

(Una botella cada tres personas)

Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

50€

IVA incluido

MENÚ

CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES A COMPARTIR

Torradas de pan de pagés con tomate
Boquerones frescos en vinagre
Croqueta de paletilla ibérica de bellota
Empanada casera de carne criolla
Ensalada de burrata con búfala fresca,
rúcula, tomates secos y aceite de trufa blanca
Huevos estrellados con chorizo criollo
(huevos de D.O. Calaf frescos a 62º C)

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Arroz El Senyoret

(con calamar, sepia, langostino y azafrán)

Calamar de playa a la plancha

(sobre salteado de cebolla confitada, ceps y butifarra negra)

Entrecot de ternera Angus *

Solomillo de ternera Angus *

* Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo y Escalivada a la brasa

POSTRE

- A ESCOGER -

Cheesecake

Brownie de chocolate

Helado (chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa)

o **Sorbete** (limón o mandarina)

Melón mojito

BEBIDAS

Agua

Café o infusión

Vino Tinto Pasanau (DO Priorat) o Vino Blanco

Més que paraules (DO Pla de Bages)

(Una botella cada tres personas)

Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

60€

IVA incluido



MENÚ

CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES A COMPARTIR

Torradas de pan de pagés con tomate
Tabla de Quesos seleccionados
Croqueta de paletilla ibérica de bellota
Croqueta de pollo rustido de pagés
Empanada casera de carne criolla
Ensalada de burrata de búfala fresca

con rúcula, tomates secos y aceite de trufa blanca)

Huevos estrellados con paletilla ibérica de bellota
(huevos de D.O. Calaf frescos a 62° C)

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Arroz El Senyoret

(con calamar, sepia, langostino y azafrán)

Gambas rojas seleccionadas a la costra de sal
Espalda de cabrito a baja temperatura
Entrecot de ternera Angus *

** Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo y Escalivada a la brasa*

PRE - POSTRE

Sorbete *(limón o mandarina)*

POSTRE

- A ESCOGER -

Cheesecake
Brownie de chocolate
Torrija con crema catalana y helado de vainilla
Melón mojito

BEBIDAS

Agua
Café o infusión
Vino Tinto Pasanau (DO Priorat) y Vino Blanco
Més que paraules (DO Pla de Bages)
(Una botella cada tres personas)
Cava

Reservas: www.casablava.com 936 74 93 51

80€

IVA incluido

MENÚ INFANTIL CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES

Empanada de Carne

Croqueta de Jamón

Croqueta de Pollo

PRINCIPAL

- A ESCOGER -

Hamburguesa a la Parrilla

Canelón de Pollo Rustido

Spaghettis

POSTRE

- A ESCOGER -

Helado

Brownie de Chocolate

Flan de 'Mel i Mató'

BEBIDAS

Agua

Refresco

Para niños de 3 a 12 años

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

22€

IVA incluido



MENÚ CELÍACOS CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES

Torradas de pan de pagés con tomate (sin gluten)
Ensalada de Puerros confitados con brotes verdes,
daditos de queso azul y vinagreta de frutos secos y mostaza
Boquerones frescos en vinagre
Pimientos del Padrón
Mini Brocheta de Verduras

PRINCIPALES

- A ESCOGER -

Arroz de Montaña
(con costilla, pollo, butifarra y judía perona)
Lubina fresca a la espalda, con Donostiarra
Entraña de ternera *

** Con guarnición de escalivada*

POSTRE

- A ESCOGER -

Flan de mel i mató
Melón Mojito
Sorbete *(limón o mandarina)*

BEBIDAS

Agua
Café o infusión
Vino Tinto Garbó (DO Montsant) o
Vino Blanco Cop de Vent (DO Empordà)
(Una botella cada tres personas)
Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

40€

IVA incluido



MENÚ VEGANO CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES

Torrada de pan de pagés con tomate

Mini coca de Hojaldre escalivada

Pimientos del Padrón

Ensalada de Puerros confitados

(con brotes verdes, vinagreta de frutos secos y mostaza)

Berenjenas escalivadas con salsa de miel y soja

PRINCIPALES

- A ESCOGER -

Arroz de Verduras

Parrillada de Verduras de temporada y escalivada con Romesco *

** Con guarnición de patatas fritas*

POSTRE

- A ESCOGER -

Melón Mojito

Sorbete *(limón o mandarina)*

Fresas maceradas

BEBIDAS

Agua

Café o infusión

Vino Tinto Garbó (DO Montsant) o

Vino Blanco Cop de Vent (DO Empordà)

(Una botella cada tres personas)

Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

40€

IVA incluido



MENÚ VEGETARIANO CASA BLAVA

Feel good

ENTRANTES

Torradas de pan de pagés con Tomate
Ensalada de Puerros confitados con brotes verdes,
daditos de queso azul y vinagreta de frutos secos y mostaza
Boquerones frescos en vinagre
Mini coca de Hojaldre escalivada
Patatas Bravas con All i oli

PRINCIPALES

- A ESCOGER -

Arroz de Verduras
Lubina fresca a la espalda, con Donostiarra *
Parrillada de verduras y escalivada con Romesco *

* Con guarnición de patatas fritas con padrón y ajo

POSTRE

- A ESCOGER -

Flan de mel i mató
Trufas de chocolate
Helado (*chocolate, vainilla, dulce de leche o fresa*)
o Sorbete (*limón o mandarina*)

BEBIDAS

Agua
Café o infusión
Vino Tinto Garbó (DO Montsant) o
Vino Blanco Cop de Vent (DO Empordà)
(Una botella cada tres personas)
Cava

Reservas: www.casablava.com

936 74 93 51

40€

IVA incluido

