

# CASA BLAVA

*Feel good*

Menú

## · FIESTAS ·

### Aperitivo

Coca de aceite con anchoa "00"

### Entrantes (PARA COMPARTIR)

Pan a la brasa con tomate

Trío de croquetas

Patatas Casa Blava

Mini empanada de carne

Ensalada de tomates seleccionados

### Principal (A ESCOGER)

Arroz meloso de montaña

Lubina a la espalda a la donostiarra

Tira de asado Angus a baja temperatura

### Postre (A ESCOGER)

Flan de mató con miel y nueces

Trufas de chocolate

Helados / Sorbetes

### Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

**48 €**

POR PERSONA

**Haz tu reserva en:**

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

# CASA BLAVA

*Feel good*

Menú

## · NAVIDAD ·

### Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada  
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

### Entrante

Escudella, galets, carn d'olla y pilota

### Principal (A ESCOGER)

Carrillera de vaca guisada y texturas de patata

Rodaballo con salsa de almendras tostadas  
y setas de temporada salteadas con jamón

### Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada

Texturas de chocolate, aceite y sal

### Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

**48 €**

POR PERSONA

**Haz tu reserva en:**

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

# CASA BLAVA

*Feel good*

Menú

## · SAN ESTEBAN ·

### Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada  
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

### Entrante

Canelones gratinados de "rostit" y foie

### Principal (A ESCOGER)

Carrillera de vaca guisada y texturas de patata

Rodaballo con salsa de almendras tostadas  
y setas de temporada salteadas con jamón

### Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada

Texturas de chocolate, aceite y sal

### Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

**48 €**

POR PERSONA

**Haz tu reserva en:**

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

# CASA BLAVA

*Feel good*

## Menú Fiestas

### · VEGETARIANO / FLEXITARIANO ·

#### Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada  
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

#### Entrantes (PARA COMPARTIR)

Pan a la brasa con tomate  
Escalivada a la leña  
Ensalada de tomates seleccionados  
Mini parrillada de verduras asadas

#### Principal (A ESCOGER)

Arroz cremoso de verduras a la brasa y mayonesa ahumada  
Lubina a la espalda a la donostiarra

#### Postre (A ESCOGER)

Flan de mató con miel y nueces  
Trufas de chocolate  
Helados / Sorbetes

#### Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**  
Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

**48 €**

POR PERSONA

**Haz tu reserva en:**

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

# CASA BLAVA

*Feel good*

## Menú Navidad - San Esteban · VEGETARIANO / FLEXITARIANO ·

### Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada  
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

### Entrante

Canelones de espinacas gratinados a la catalana  
con bechamel de calabaza

### Principal (A ESCOGER)

Arroz cremoso de verduras a la brasa y mayonesa ahumada  
Rodaballo con salsa de almendras tostadas y setas de temporada salteadas

### Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada  
Texturas de chocolate, aceite y sal

### Vinos y extras

Vino tinto El Pispá o Vino blanco Vol d'Anima  
Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

**48 €**

POR PERSONA

**Haz tu reserva en:**

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

# CASA BLAVA

*Feel good*

Menú

## · FIN DE AÑO ·

### Aperitivo

Maridado con copa de cava **Non Plus ultra**

Roll de steak tartar con cremoso de yema

Brioche de tartar de salmón y mantequilla de eneldo

Sam de langostino rebozado con nuestra tártara

### Entrante

Maridado con copa de vino blanco **Vol d'Anima**

Sablé de romero con puerro asado a la brasa, paletilla ibérica y escarola aliñada con pesto de trufa y piñones tostados

### Pescado

Tournedó de rape con panceta de vaca curada y emulsión de boniato a la brasa con refrito de ajos

### Carne

Tataki de magret de pato a la brasa, tarrina de patata, manzana y trufa con salsa de castaña

### Postre

Lingote de calabaza asada y quemada, helado de burrata y nueces garrapiñadas

### Vinos y extras

Vino tinto **Brunus** (D.O. Montsant)

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava  
Cotillón

**75 €**

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

[www.casablava.com](http://www.casablava.com)

10% IVA incluido. Cualquier tipo de intolerancia, por favor, comuníquelo al personal de Casa Blava.