

Tapas



- Caracoles de mar "a la Ilauna" 14,90€**
Cargols de mar a la Ilauna
Sea Snails "a la Ilauna"

- Pulpo a la brasa con patatas y romesco 23,50€**
Pop a la brasa amb patates i romesco
Grilled octopus with potatoes and romesco sauce

- Pulpo en salsa picante 11,90€**
Pop amb salsa picant
Octopus with spicy sauce

- Gambas a la plancha 15,90€**
Games a la plantxa
Grilled prawns

- Cigalas a la plancha 16,50€**
Escamarlans a la plantxa
Grilled norway lobster

- Chipirones a la andaluza 9,90€**
Calamarcets a l'andalusa
Small cuttlefish (andalusian recipe)

- Chanquetes 8,50€**

- Anillas de calamar 14,45€**
Anelles de calamar
Squid rings

- Fritura mixta 16,90€**

- Gambas al ajillo 14,95€**
Gambes amb allada
Shrimp scampi

- Anchoas del Cantábrico 12,50€**
Anxoves del Cantàbric
Anchovies of the Cantabric



- Paella a la marinera** 16,00€/pers.
Paella a la marinera
Seafood paella

- Paella de verduras** 14,50€/pers.
Paella de verdures
Vegetable paella

- Arroz negro** 16,00€/pers.
Arròs negre
Black rice (in squid ink)

- Fideuá** 16,00€/pers.
Fideuà
Fideua (noodles with fish)

- Caldoso de bogavante** 27,00€/pers.
Caldós de llamàntol
Lobster in rice consommé

- Caldoso de gambas y cigalas** 23,00€/pers.
Calamarcets a l'andalusa
Small cuttlefish (andalusian recipe)

Mínimo 2 personas
Mínim 2 persones
Minimum 2 persons

Pasta



- **Espaguetis con salsa boloñesa** 13,50€

Espaguetis amb salsa bolonyesa
Spaghetti with bolognese sauce

- **Espaguetis con salsa carbonara** 13,50€

Espaguetis amb salsa carbonara
Spaghetti with carbonara sauce

Carne



- **Entrecot** 19,90€

Entrecot
Entrecote

- **Solomillo** 22,90€

Filet
Sirloin

- **Cordero** 16,90€

Xai
Lamb

SALSAS

Roquefort 2,50 €

A la pimienta ... 2,50€
Al pebre, pepper

Infantil



- **Fingers de pollo + patatas + croqueta** 10,95€

Fingers de pollastre + patates + croqueta
Chicken fingers + chips + croquette

- **Libritos de jamon y queso + patatas + croqueta** 10,95€

llibrets de pernil i formatge + patates + croqueta
Pork loin slice filled with ham and cheese + chips + croquette



Pescado



- Dorada a la espalda** 24,50€
Orada a la "espalda"
Gilthead bream "a la espalda"
- Lubina al Orio** 24,95€
Llobarro "a l'Orio"
Sea bass "al Orio"
- Rodaballo a la plancha** 25,95€
Turbot a la planxa
Baked turbot
- Lenguado a la plancha** 24,50€
Llenguado a la planxa
Grilled or meniere sole
- Bacalao con samfaina** 19,50€
Bacallà amb sanfaina
Cod with sanfaina (pepper, tomato and onion)
- Bacalao a la muselina** 19,90€
Bacallà a la muselina
Cod mousseline
- Salmón a la plancha** 16,50€
Salmó a la planxa
Grilled Salmon
- Rape con almejas a la marinera** 22,90€
Rap amb cloïses a la marinera
Monkfish with clams
- Atún a la plancha** 17,90€
Tonyina a la planxa
Grilled tuna
- Sepia a la plancha** 17,90€
Sipia a la planxa
Grilled cuttlefish



- Carpaccio de gambas** 16,90€
Carpaccio de gambes
Prawn carpaccio

- Carpaccio de atún** 14,80€
Carpaccio de tonyina
Tunafish carpaccio

- Carpaccio de ternera** 15,90€
Carpaccio de vedella
Veal carpaccio

- Tumbet de verduras a la plancha con queso de cabra y frutos rojos** .. 15,00€
Tumbet de verdures a la plantxa amb rul·lo de cabra i fruits vermells
Grilled vegetables with goat cheese and red fruits

- Ensalada de queso de cabra, jamón y frutos secos** 11,95€
Amanida de formatge de cabra, pernil i fruits secs
Goat cheese salad, ham with dried fruits

- Ensalada de pulpo** 15,90€
Amanida de pop
Octopus salad

- Ensalada mixta** 8,90€
Amanida mixta
Mixed salad

- Burrata con tomate y pesto** 14,95€
Burrata amb tomàquet i pesto
Burrata with tomato and pesto

- Caprese (mozzarella con rodajas de tomate)** 10,90€
Caprese (mozzarella amb tomàquet)
Caprese (mozzarella with tomato)

- Calamar de playa** 14,95€
Calamar de platja
Beach squid

- Revuelto de gulas y gambas** 12,90€
Barrejat de gules i gambes
scrambled eggs with surimi baby eels and prawns

Tapas



- **Tellinas al vapor** 13,50€
Tellerines al vapor
Steamed clams

- **Buñuelos de bacalao** 8,50€
Bunyols de bacallà
Cod fritters

- **Patatas bravas** 5,80€
Patates braves
Spicy potatoes

- **Croquetas de cocido o sin gluten** 8,00€
Croquetes de bullit
Stew croquettes

- **Vaporada** 14,50€
Vaporada
Mediterrain "vaporada" steemed shellfish

- **Mejillones a la marinera** 13,50€
Musclos a la marinera
Mussels in vine sauce

- **Mejillones al vapor** 12,85€
Musclos al vapor
Steamed mussels

- **Crujiente de gambas** 14,95€
Cruixent de gambes
Crispy prawns

- **Pan de cristal y tomate** 4,00€
Pa de vidre i tomàquet
Bread with a crispy crust and soft with tomato

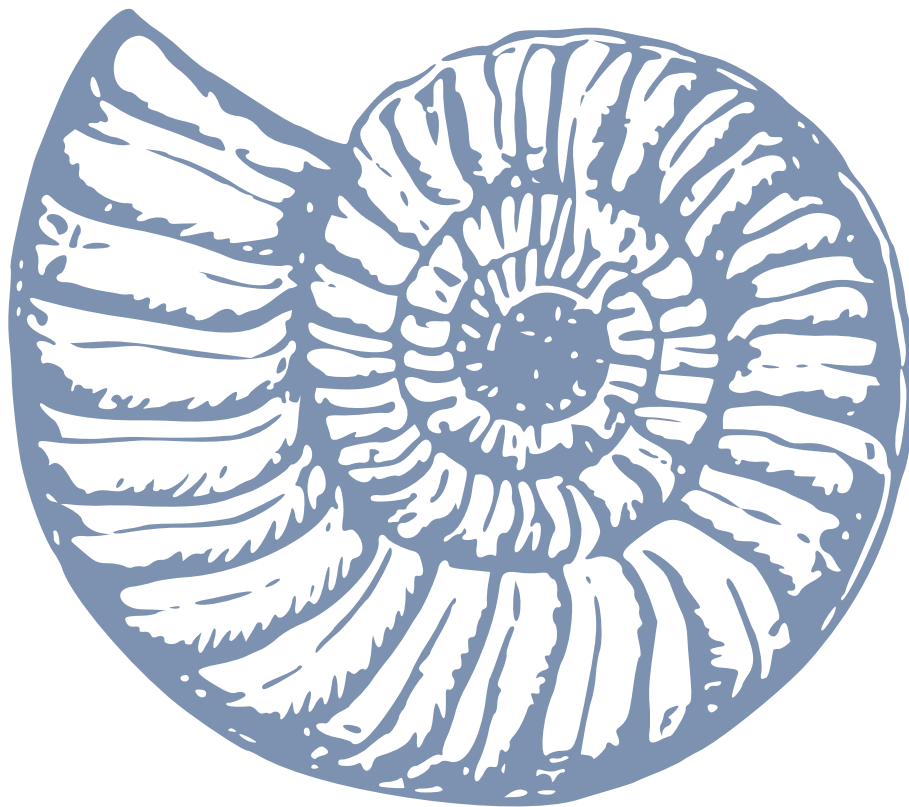
- **Jamón de Bellota 100% Ibérico** 25,00€
Pernil ibèric
Iberian ham

- **Creps de vieiras y gambas** 14,90€

- **Parmesano** 7,50€
Parmesà
Parmesan

PORT TORREDEMBARRA

Blau mari'



www.blaumarirestaurant.com



facebook



MENÚ PICA PICA

Mínimo 2 personas / Mínim 2 persones

Ensalada variada / Amanida variada / Mixed salad

Boquerones en vinagre / Seitons en vinagre / Anchovies in vinegar

Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà / Cod fritters

Calamares / Calamars / Squid

PAELLA MARINERA O DE VERDURAS

FIDEUÀ

Fideuà
Noodles with fish

ARROZ NEGRO

Arròs negre
Black rice (in squid ink)



CALDOSO DE CIGALAS Y

GAMBAS

Caldós d'escamarlans i gambes
Broth of crayfish and prawn

O

ENTRECOT



CALDOSO DE BOGAVANTE

Caldós de llamàntol
Lobsterin in rice consommé



1 bebida, postre o café

1 beguda, postre o cafè

1 drink, dessert and coffee

MEDIO DÍAS Y NOCHES

Blau mari'

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER DUDA SOBRE
ALERGIAS O INTOLERANCIAS

ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES
INFORMACIÓN DE LOS PLATOS QUE OFRECE

Carta de Vinos

BLANCOS

Masia Hill (DO Penedès)	12,50€
Can Feixes (DO Penedès)	16,95€
Pere Pinyetes (DO Penedès)	15,90€
Nautic (DO Penedès)	16,55€
Grapus Xarel·lo (DO Penedès)	13,50€
Blanc Pescador (vino de aguja)	13,30€
José Pariente (DO Rueda)	19,85€
Perro Verde (DO Rueda)	19,95€
Marqués de Irún (DO Rueda)	14,50€
Hermanos Lurton (DO Rueda)	16,80€
Fer Volar Coloms (DO Catalunya)	16,90€
Perlat (DO Montsant)	15,65€
llercavònia (DO Terra alta)	17,50€
Agnus Dei Albariño (DO Rias Baixas)	16,75€
Veiga da Princesa (DO Rias Baixas)	18,75€
Mar de Frades (DO Rias Baixas)	21,95€
Inspirador (DO empordà)	16,95€
Legardeta (DO Navarra)	18,70€

ROSADOS

Lambrusco (Italia)	12,00€
Masia Hill (DO Penedès)	12,50€
Muga (DOC Rioja)	18,95€
Freyé (DO Penedès)	15,50€
Grapus (DO Penedès)	13,50€
Chivite (DO Navarra)	17,65€
Gran Feudo (DO Navarra)	13,80€

SANGRÍA

Sangría de vino	16,50€
Sangría de cava	17,95€
Tinto de verano	14,00€

TINTOS

Masia Hill (DO Penedés)	12,50€
Grapus Xarel·lo (DO Penedès)	13,50€
Pisarres (DOQ Priorat)	19,85€
Cruor (DOQ Priorat)	24,95€
Perlat Syrah (DO Montsant)	17,50€
Muga Crianza (DOC Rioja)	24,95€
Luis Cañas Joven (DOC Rioja)	16,40€
Tamaral Crianza (DO Ribera del Duero)	18,50€
Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)	44,00€
Petit Siós (DO Costers del Segre)	15,50€
Ètnic (DO Montsant)	18,50€
GR - 174 (DO Priorat)	18,95€

CHAMPÁN

Taittinger	65,00€
Taittinger Prestige Rosé	80,00€

CAVAS

Ventura Soler	15,50€
Adernats Brut Nature	17,50€
Privat	17,85€
Gramona Imperial	26,70€
AT Roca	19,90€
Vallformosa Brut Nature	16,95€
Gran Claustro Brut Nature	23,50€