

TAPAS

Tapas

Ensaladilla Blu Chef style salad	4,50
Taco de cochinita pibil Cochinita pibil taco	4,50
Empanadilla de atún rojo Small blue tuna pasty	3,50
Croquetas de jamón Homemade croquettes with cured ham	1,40 /unidad
Crema de boletus con huevo a baja temperatura Boletus cream with egg at low temperature	6,00
Brioche de sardina sobre crema de queso y remolacha Sardine brioche on cream cheese and beetroot	5,00
Queso fresco con anchoas, pimiento y piparra Soft cheese with anchovy, red pepper and basque pepper	5,00

ENSALADAS

Salads

Ensalada Mediterránea Mediterranean Salad	12,00
Ensalada Blu (de queso de cabra) Blu salad (with goat cheese)	13,00
Ensalada de tomate y ventresca Tomato and tuna let salad	12,00

ENTRANTES

Starters

Sepia en su tinta con parmentier Cuttlefish in its own ink with parmentier	12,00
Bacalao ajoarriero al estilo almanseño Almansa style cod (cooked in "arriero" garlic sauce)	12,00
Calamar nacional a la andaluza Grilled squid	16,00
Fideos tostados con gambón al ajillo y Ali oli de pimientos rojos Fried noodles with prawns and pepper alioli	13,00
Taquitos de bacalao en tempura Battered cod slices	12,00
Tabla de quesos del mundo World cheese selection	16,00
Jamón ibérico de bellota Acorn fed iberian ham	25,00
Ragout de setas silvestres con huevos rotos Wild mushrooms ragout with fried egg spanish style	14,00
Calamar nacional a la plancha con hummus Grilled squid with hummus	16,00
Gambón a la andaluza con guacamole Andalusian-style shrimp with guacamole	13,00

Todos los precios de la carta están en euros, IVA incluido
Para consultar los alérgenos escanee el código QR

All prices on the menu are in euros, VAT included
To consult the allergens, scan the QR code



ENTRE EL PAN

Sandwiches

Sándwich Club Blu Club Blu Sandwich	10,00
Hamburguesa de Angus (200gr) con cebolla caramelizada y crujiente de bacon Angus beef burger with caramelized onion and bacon	13,00
Hamburguesa de Wagyu con queso y toffe salado Wagyu burger with cheese and salty toffee	15,00

* Con nuestro pan de patata / With our potatoe bread

DE CUCHARA

Stews

Consomé con pelotas de relleno Consomme with meatballs	8,00
Gazpacho Marineros "Gazpachos" with sea food	15,00
Gazpachos Manchegos con caracoles "Gazpachos" with snails (Almansa speciality)	15,00
Arroz meloso con pollo de corral, trufa y queso manchego Sticky rice with chicken, truffle and "manchego" cheese	
Arroz a banda "A banda" rice (seafood and sh rice)	12,00
Salmorejo cordobés con jamón ibérico Cordovan "salmorejo" (chilled tomato soup)	7,00

*arroces y gazpachos mínimo dos personas

*rice and "gazpachos" minimum two people.

PESCADOS

Fish

Vieira con alcachofa y panceta ibérica	16,00
Bacalao confitado con tomate a la albahaca Confit cod with tomato and basil	18,00
Lomo de atún rojo de almadraba en tataki o tartar Blue tuna, lightly grilled or tartar	22,00
Ventresca de atún rojo de almadraba Blue tuna belly	24,00

CARNES

Meat

Abanico ibérico de la sierra de Huelva en dos coccciones Iberian meats from the mountain range of Huelva in two rings	14,50
Huevos fritos con jamón y pimientos del padrón Free-range fried egg with ham and peppers	11,50
Costilla braseada con salsa bourbon Cooked over iberian meat from the mountain rage of Huelva	14,00
Cordero frito con ajos, patatas y pimientos de padrón Fried lamb slices with garlic, potatoes and peppers	15,50
Codillo de cordero al horno Iberian pork llets from mountain rane of Huelva	16,00
Entrecot de vaca a la parrilla Aged beef entrecôte	21,00
Presalada ibérica "Retinto" ribeye	18,00