

BLUE  
BAR

*Menu*

## RACIONES PARA COMPARTIR

### *To Share*

Jamón ibérico de bellota D.O.  
*Iberian acorn-fed cured ham D.O.*  
46 €

Pan con tomate, aceite de oliva y escamas de sal  
*Tomato bread with olive oil and salt flakes*  
16 €

Picaña de ternera curada al pimentón con encurtidos  
*Cured beef picanha with paprika and pickled vegetables*  
34 €

Salmón ahumado clásico con guarniciones  
*Classic smoked salmon with garnishes*  
40 €

Pulpo frito con alioli de chipotle  
*Deep fried octopus with chipotle aioli*  
33 €

Sticks de patatas crujientes con trufa y su mahonesa  
*Crispy potato sticks with truffle & truffle mayonnaise*  
32 €

Croquetas de jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*  
23 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## ENSALADAS

### *Salads*

Anchoas de Cantabria en aceite de oliva sobre carpaccio de tomate  
*“Cantabrian” Anchovies in olive oil served over tomato carpaccio*  
36 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún,  
espárragos verdes y huevo duro  
*“Cortesin salad” with preserved tuna belly,  
green asparagus and hard boiled egg*  
29 €

Selección de tomate y aguacate con queso mozzarella y albahaca  
*Selection of tomatoes and avocado with mozzarella cheese and basil*  
29 €

Ensalada César con queso parmesano y costrones de pan  
*Caesar salad with parmesan cheese and bread croutons*  
29 €

Ensalada César clásica con queso parmesano, costrones de pan  
pollo a la BBQ y bacon  
*Classic Caesar salad with parmesan cheese, bread croutons,  
BBQ chicken and bacon*  
35 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## SANDWICHES

Sándwich Club original de pollo y bacon  
*Original Club Sandwich with chicken and bacon*  
40 €

Sándwich integral de salmón ahumado, rúcula, pepino  
y crema de queso fresco al cebollino  
*Smoked salmon wholemeal sandwich with rocket leaves, cucumber  
and fresh chives cream cheese*  
38 €

Steak sandwich de solomillo de ternera, pimientos fritos  
queso cheddar y cebolla caramelizada  
*Beef tenderloin steak sandwich with deep fried peppers,  
cheddar cheese and caramelized onion*  
46 €

Pepito de solomillo de ternera  
*Beef tenderloin steak sandwich*  
42 €

Hamburguesa de ternera “Cortésin” con bacon, queso y huevo frito  
*“Cortésin” beef burger with cheese, bacon and fried egg*  
44 €

Hamburguesa de ternera “Bar Azul”  
rúcula, jamón ibérico, cebolla y queso Scamorza ahumado  
*“Blue Bar” beef burger, rocket leaves, iberian ham, onion and smoked Scamorza cheese*  
46 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

DESDE LAS 19:00H HASTA LAS 23:00H  
*From 19:00h to 23:00h*

Tres Ostras especiales De Claire N° 2, vinagreta de finas hierbas  
*Three special De Claire N°2 oysters with fine herbs vinaigrette*  
28 €

Coctel “Clásico” de bogavante con salsa rosa y melón  
*“Classic” lobster cocktail with pink sauce and melon*  
44 €

Ensalada de espinacas con kale, rúcula, nueces pecan,  
frambuesas y aceite de avellana  
*Fresh spinach, kale and rocket salad, with pecan walnuts,  
raspberries and hazelnut oil*  
29 €

Consomé de pintada, verduras y perlas de Choux  
*Guinea fowl consommé with seasonal vegetables and choux pearls*  
27 €

Foie gras a la plancha, manzana glaseada, crujiente de patata y trufa  
*Grilled foie gras, glazed apple, potato crunch and truffle*  
49 €

Vitello Tonnato clásico de solomillo de ternera blanca  
con rúcula y alcaparras fritas  
*Classic Vitello Tonnato of veal tenderloin with rocket leaves and deep fried capers*  
40 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

Steak tartar de solomillo de ternera con yema orly (100 gr)

*Beef tenderloin tartare with orly egg yolk (100 gr)*

54 €

Canelón de col rizada relleno de verduras con trufa y demi glace de verduras

*Kale cannelloni stuffed of vegetables with truffle and vegetables demi glace*

39 €

Escalopines de solomillo de ternera blanca estilo "Viena" con su guarnición

*Breaded veal schnitzel "Vienna" style with its garnish*

56 €

## NUESTRA SELECCIÓN DE CAVIAR

### *Our Selection of Caviar*

Caviar Osetra 50 gr

220 €

Caviar Imperial Beluga 50 gr

295 €

Caviar Imperial Beluga 000 50 gr

520 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## POSTRES

### *Dessert*

Tarta de queso al “Estilo New York”  
*New York style Cheesecake*  
19 €

Tarta de chocolate intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla  
*“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream*  
19 €

Tarta de manzana clásica con helado de caramelo salado  
*Classic apple tart with salted caramel ice cream*  
19 €

Crema Brulée de chocolate blanco y vainilla con frutos rojos  
*White chocolate and vanilla crema brulée with red berries*  
19 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



*IVA incluido / VAT included*

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*