













BLUE
JAZZ
CLUB

CARTA DE INVIERNO 2019-2020

PARA EMPEZAR | STARTERS | ZU BEGINNEN

- Pan de cristal con tomate ramillete y aceite de oliva virgen extra.** 5,50 €
Crunchy bread with Mallorcan tomato and extra virgin olive oil.
Kristallbrot mit mallorquinischen Tomaten un Olivenöl extra vergine. 
- Tabla de jamón ibérico.** 18,00 €
Iberian ham board. | Iberisches Shinken.
- Crema ligera de queso mahonés con mermelada de tomate y aceite de oliva virgen extra.** 9,00 €
Soft Mahon cheese cream with tomato jam and extra virgin olive oil.
Leichte Creme aus Mahonés-Käse und Tomatenmarmelade sowie extra natives Olivenöl. 
- Escalope de foie gras con hojas cítricas, puré de calabaza, puerro frito y crujiente de pan.** 15,00 €
Foie gras scallop with citrus leaves, pumpkin purée, fried leek and crusty bread.
Foia Gras Schnitzel mit Zitrusblättern, Kürbispüree, gebratenem Lauch und knusprigem Brot. 
- Salmón noruego marinado en remolacha, acompañado de espárragos verdes al vapor y quínoa al perfume de naranja y lima.** 13,50 €
Beetroot marinated Norwegian salmon accompanied by steamed green asparagus with orange & lime scented quinoa.
Norwegischer Lachs, mariniert mit Rüben, begleitet von gedämpftem grünem Spargel und Quinoa mit Orangen- und Limettenparfüm.  

ENSALADAS | SALADS | SALATE

- Ensalada caliente de solomillo de ternera, salteada con tricolor de pimientos, germinado de soja y salsa Teriyaki.** 14,50 €
Beef tenderloin hot salad sautéed with 3 colors of peppers, soybean sprouts & Teriyaki sauce.
Heißer Rinderfiletsalat mit dreifarbigen Sojasprossen und Teriyaki-Sauce. 
- Ensalada de pulpo caramelizado, con aceite de oliva virgen extra al aroma de plancton marino, acompañado de lámina de pera, fresa y alioli de ajo negro.** 15,00 €
Caramelized octopus salad with plankton scented extra virgin olive oil, pear & strawberry slices and black garlic aioli.
Karamellisierter Tintenfischtentakelsalat mit nativem Olivenöl extra mit Meeresplanktonaroma mit Birnenlaminat, Erdbeere und schwarzen Knoblauch-Alioli.  
- Ensalada de invierno con puré de boniato asado, miel de arce al aroma de Tikka Masala y verduritas de temporada.** 13,00 €
Winter salad with oven-cooked sweet potato purée, maple honey to the scent of Tikka Masala and seasonal vegetables.
Wintersalat mit geröstetem Süßkartoffelpüree mit Elchhonig mit dem Aroma von Tikka Masala und saisonalem Gemüse.
- Ensalada Clásica Saratoga, con queso de cabra a la plancha, beicon en brunoise crujiente, tostones de pan y aliñada con una vinagreta clásica de arándanos.** 12,50 €
Saratoga Classic salad with grilled goat cheese, crunchy bacon in brunoise and a classic blueberry vinaigrette.
Klassischer Saratoga-Salat aus gegrilltem Ziegenkäse mit knusprigem Speck, Brotsteinen und einer klassischen Blaubeervinaigrette.  

www.bluejazz.es | www.hotelsaratoga.com

¡Síguenos y comparte tu experiencia! - Follow us and share your experience!

  [bluejazzclub](#) | [hotelsaratoga](#)

TARTAR | TARTARE | TATAREN

Tartar de ternera con huevo de codorniz, chalotas, mostaza antigua y salsa inglesa al aroma de brandy, con un ligero toque picante (servido con tostadas). 19,00 €



Beef tartare with quail egg, shallots, old-style mustard and english sauce to the scent of brandy, and a spicy touch (served with toast).

Rindertartar mit Wachtelei, Senf, Schalotten und englischer Sauce mit dem Aroma von Brandy und einer leicht würzigen Note (mit Toast).

Tartar de salmón con aguacate fresco y tierra de puerros. 18,00 €

Salmon tartare with fresh avocado and leek.



Lachsttartar mit frischer Avocado und Lauch.

PASTA & RISOTTO | PASTA UND RISOTTO

Risotto con "formaggio taleggio" (queso cremoso italiano con una maduración de 3 meses), achicoria de Verona y nueces caramelizadas con miel y mantequilla. 14,00 €



Risotto with "formaggio taleggio" (Italian cream cheese with a maturation period of 3 months), Verona chicory, and nuts caramelized with honey and butter.

Risotto mit Formaggio Taleggio (cremiger italienischer Käse mit einer Reifezeit von 3 Monaten) mit Verona Redichoke und karamellisierten Nüssen mit Honig und Butter.

Risotto de setas perfumado con aceite de trufa blanca. 14,00 €

Mushroom risotto perfumed with white truffle oil.



Pilzrisotto mit weißen Trüffelöl.

Raviolo verde gigante relleno de queso ricota, espinacas y yema de huevo líquida con salsa de mantequilla clarificada, salvia crujiente y miel de trufa blanca. 13,00 €



Giant green raviolo filled with ricota cheese, spinach and liquid egg yolk, with a sauce of clarified butter, crispy sage and white truffle honey.

Riesige grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat und flüssigem Eigelb im Inneren mit knusprigem Salbei aus geklärter Butter und weißem Trüffelhonig.

Trofie al perfume del bosque con chalotas, zanahoria, calabacín y azafrán. 12,50 €

Trofie to the scent of the forest with shallots, carrots, zucchini and saffron.



Trofie das Parfüm des Waldes mit Karotten, Schalotten, Zucchini und Safran.

HAMBURGUESAS | BURGERS | BURGER

Hamburguesa SARATOGA (Angus irlandés, beicon, queso y huevo). 15,00 €

SARATOGA Burger (Irish angus beef, bacon, cheese and egg).



SARATOGA-Burger (Irish Angus, Speck, Käse und Ei).

Hamburguesa vegana con setas shiitake y germinado de soja, con salsa wasabi, soja y mirim. 12,50 €

Vegan hamburger with shiitake mushrooms and soybean sprouts with wasabi, soy and mirim sauce.



Veganer Burger mit Shiitake-Pilzen und Sojasprossen mit Wasabisauce, Sojabohnen und Mirim Soße.

TODAS LAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS
ALL BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES. | ALLE HAMBURGER KOMMEN MIT POMMES

DEL MAR | FROM THE SEA | DES MEERES

Filete de rodaballo en salsa de sidra, acompañado de verduras de invierno y polenta cremosa de coliflor. 19,00 €

Turbot fillet in cider sauce, accompanied by winter vegetables and creamy cauliflower polenta.



Steinbuttfilet in Apfelsauce mit Wintergemüse und cremiger Blumenkohlpolenta.

Lomo de salmón confitado, con puré de zanahoria y arroz, crema de guisantes texturizada con aceite de oliva virgen extra y verduras de temporada. 18,00 €

Salmon confit, with carrot and rice purée, textured pea cream with extra virgin olive oil and seasonal vegetables.



Lachsfilet-Confit mit Karotten-Reis-Püree, strukturierter Erbsencreme mit nativem Olivenöl extra und Gemüse der Saison.

DE LA TIERRA | FROM THE LAND | DER ERDE

Solomillo de ternera con salsa burbon reducida al aroma de café, foie gras de canard y risotto del bosque perfumado con aceite de trufa blanca. 24,00 €

Beef sirloin with a reduction of bourbon sauce with coffee-aroma, grilled canard foie gras accompanied by forest risotto perfumed with white truffle oil.



Rinderfilet mit Bourbon Sauce, reduziert auf das Aroma von Espresso, gegrillter Entenstopfleber, begleitet von Waldrisotto mit weißem Trüffelöl.

Rack de cordero en camisa de semillas de mostaza y hierbas aromáticas acompañado de puré de patatas a la antigua y verduras al perfume de naranja. 21,00 €

Lamb rack covered in mustard seeds & aromatic herbs, accompanied by old-style cooked mashed potatoes, and vegetables to the scent of orange.



Lammkarree im Senfkörner-Kräuter-Hemd, dazu Kartoffelpüree und Gemüse mit Orangenduft.













Confit de pato con reducción de Pedro Ximénez, gírgolas y pimienta rosa, acompañado de cebada al aroma de anís estrellado y tomillo. 20,00 €

Duck confit with reduction of Pedro Ximénez, gargoyles and pink pepper, accompanied by pearl barley to the scent of anise and thyme.



Entenconfit mit Pedro Ximénez reduktion, Girgolen und rosa Pfeffer, begleitet von Gerste und Thymian.

PARA EL FINAL | FÜR DAS ENDE

Panacotta casera con frambuesa.	6,50 €
<i>Homemade panacotta with raspberry.</i>	
Hausgemachte Panacotta mit Himbeeren.	
Tarta Sacher marmolada con helado cremoso de vainilla.	7,00 €
<i>Marbled sacher cake with creamy vanilla ice cream.</i>	  
Sacher Marmolada-Kuchen mit sahniger Vanilleeiscreme.	
Tarta de requesón con coulis de frutos secos del bosque y helado de nata.	7,00 €
<i>Cottage cheese cake with red berries coulis and cream ice cream.</i>	  
Hüttenkäsetorte mit Waldfrucht Coulis und Sahneeis.	
Tiramisú clásico casero con café expreso y mascarpone.	7,00 €
<i>Homemade classic tiramisu, with espresso and mascarpone.</i>	  
Klassisches Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso und Mascarpone.	
Copa helada (vainilla, chocolate, fresa, pistacho y almendras).	6,50 €
<i>Ice cream cup (vanilla, chocolate, pistachio, strawberry or almond).</i>	 
Eisbecher (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie und Mandeln).	
Sorbete de limón, mango, piña, o maracuyá.	6,50 €
<i>Sorbet (lemon, mango, pineapple or passion fruit).</i>	
Verschiedene Sorbets (Zitrone, Mango, Ananas und Passionsfrucht).	

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 · ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS."

"EU REGULATION 1169/2011 · ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES. PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS. THANK YOU."

„VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 • RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN. BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION. VIELEN DANK.“A



CONTIENE GLUTEN

CONTAINING GLUTEN

GLUTEN



CRUSTÁCEOS

CRUSTACEANS (SHELLFISCH)

SCHALENTIER



HUEVOS

EGGS

EIER



PESCADO

FISH

FISCH



CACAHUETES

PEANUTS

ERDNUSS



SOJA

SOYA

SOJA



LACTEOS

MILK

MILCH



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUITS OF SHELL

NÜSSE (SCHALENFRÜCHTE)



APIO

CELERY

SELLERIE



MOSTAZA

MUSTARD

SENF



GRANOS DE SESAMO

SESAME SEEDS

SESAM



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

SULPHUR DIOXIDE

SULFIT



MOLUSCOS

MOLLUSCS (SHELLFISH)

WEICHTIERE



ALTRAMUCES

LUPIN

LUPINE

www.bluejazz.es | www.hotelsaratoga.com

¡Síguenos y comparte tu experiencia! - Follow us and share your experience!



bluejazzclub | hotelsaratoga



BLUE
JAZZ
CLUB



Contáctanos: haz tú reserva para tu próxima visita
Contact us and make the reservation for your next visit
email: bluejazzclub@hotelsaratoga.com | Tel. 971 72 72 40

www.bluejazz.es | www.hotelsaratoga.com

¡Síguenos y comparte tu experiencia! - Follow us and share your experience!

  [bluejazzclub](#) | [hotelsaratoga](#)