

INFUSIONES		
MENTA FRESCA	2	
MANZANILLA	2	
ROOIBOS	2	
TÉ VERDE	2	
GINGER & LEMON	2.5	

VINOS		
Todos nuestros vinos son BIO		
	COPA	BOT.
TINTO > MERIAN	3.2	14.9
Negre 2018, DO Terra Alta, Catalunya.		
TINTO > LAS MULAS	4.6	21
Cabernet Sauvignon 2017, Valle Central, Chile.		
BLANCO > XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2	14.9
Xarel·lo 2018, DO Terra Alta, Catalunya.		
BLANCO > LAS MULAS	4.6	21
Sauvignon 2018, Valle Central de Chile		
ROSADO > XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2	14.9
Rosat 2018, DO Penedès, Catalunya		
CAVA > AGUSTÍ TORELLÓ	3.9	22
Mata Brut Reserva 2016, DO Cava Catalunya		

CERVEZAS		
	CAÑA	COPA
ESTRELLA DAMM	1.8	2.8
TURIA TOSTADA	2.2	3.3
VOLL DAMM		3.3
FREE DAMM		2.8
COMPLIT IPA		3.8
DAURA DAMM		3.3

ZUMOSHEALTHY	
	
SOUL CLEANER	4.5
Manzana, zanahoria, apio.	
SWEET VAMPIRE	4.9
Remolacha, zanahoria, manzana.	
TROPICAL DETOX	4.9
Piña, manzana, jengibre.	
ZUMO DE NARANJA	3.9
PINK LEMONADE	3.9
Pomelo, limón, agua con gas y sirope de agave.	
KOMBUCHA KASHAYA, SOLAR FLOWER	3.9
Flor de cahuco & azahar.	
NUEVO VIRGIN PEPINO	4.9
Zumo de pepino fresco, agave, limón, tónica.	
NUEVO VIRGIN STRAWBERRY	4.9
Zumo de fresa fresco, agave, limón, tónica.	

COFFEES&LATTES	
Specialty coffe by Familia Osorio	
ESPRESSO	1.5
MACCHIATO	1.7
LATTE	1.9
CAPPUCCINO	2.5
MATCHA LATTE	3.5
CHAI LATTE	3.5
BEETROOT LATTE:	3.5
HOT CHOCOLATE	3

BLU BAR

EAT, DRINK, CHILL...SURF!

100%VEGANPIZZAS&BOWLS



 @blubarpoblenou

 @blubarpoblenou

 blu bar poblenou

ANYTIMECOCKTAILS	
DR MICHELADA	5
Cerveza, vermut, zumo de tomate, teriyaki, limón, especia Tajín y apio.	
WOW SPRITZ	6
Aperol infusionado con frutos rojos, hibiscus y cava.	
BEST VERMUT IN TOWN	5
Vermut rojo, campari y amontillado.	
BEER LOVER	5
Cerveza, marsala, suze y limón.	
STRAWBERRY DELIGHT	6
Porto, cordial de fresa, limón y soda.	
TÍO PEPE	6
Vino Tio Pepe, gin, cordial de pepino, limón y tónica.	
ORGANIC BLU SANGRIA	7
Vino blanco organico y curacao macerado con limón, naranja, pera, manzana, canela y romero.	



* Cocktails clásicos desde 7.5

* Cocktails clásicos desde 7.5

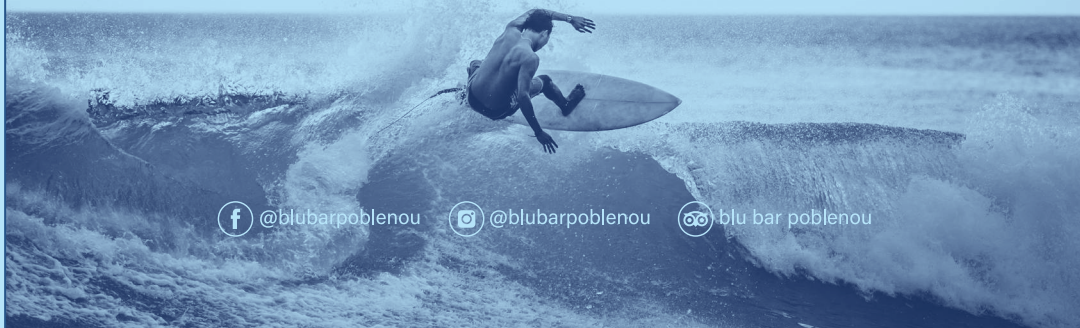
TAPAS		HEALTHY FLATBREADS		PIZZAS	
NUEVO	CUENCO APERITIVO 3.7	 <i>Focaccias ovas hechas con harina de espelta integral, harina tipo "00" y harina de cereales.</i>	<i>Nueva masa hecha con harina de espelta integral, harina tipo "00" y harina de cereales.</i>		THE NEAPOLITAN WHO WENT VEGAN 14.9
	GUACAMOLE 6.5		DON'T CALL ME MARGHERITA 12.5		Mozzarella, salchicha Beyond Meat, tomate cherry, olivas de Kalamata y friarielli napolitanos.
	GYOZAS 6.9		Tomate, tomates cherry, pesto de rúcula, queso de anacardos y albahaca.		BEST CALZONE THIS SIDE OF ITALY 13.9
	NACHOS & GUACAMOLE 9.5		MUSHROOMS & TRUFFLE 13.5		Relleno de mozzarella, tomate, setas shitake y jamón ahumado.
	DELICIOUS DOUBLE HUMMUS 6.9		Setas, carpaccio de calabaza, mozzarella y crema de trufas.		CHEESE LOVERS 13.9
NUEVO	BRAVAS ... Y GUAPAS! 5.5	IF YOU LOVE AVOCADO 10.9	CAMPESINA NEW AGE 13.9		Mozzarella, queso azul, nueces, peras, cebolla caramelizada y crema de aceite balsámico.
	YUMMY BONIATO 6.5	Guacamole, aguacate, tomates cherry, cebolla encurtida, pico de gallo y rúcula.	Mozzarella, tomate, jamón ahumado, rúcula y setas shitake.		NUEVO ZUCCHINI 12.5
		NUEVO MEDITERRANEO 10.5	POPEYE 13.5		Mozzarella, calabacín, puerro, pesto de alcaparra y tomillo.
		Guacamole, queso de anacardos, tomates secos, pesto de alcaparra, aceitunas de kalamata y rúcula.	Tomate, espinacas baby, tomates cherry, tomates secos, pesto de rúcula y queso de anacardos.		NUEVO BAJA CALIFORNIA 13.9
		NUEVO FEEL THE BEET 10.5	NUEVO MELANZANE 12.5		Mozzarella, guacamole, chili sin carne, frijoles negros, pico de gallo, cebolla, cilantro y jalapeños.
		TACOS	GOURMET SANDWICHES		POSTRES
BOWLS		TACOS COCHINITA 9.9	PULLED PORK GOES HAPPY 10.5		 CARROT CAKE 5.9 Receta secreta de Debby's usando solo ingredientes integrales. TIRAMISU 6.5 La increíble tarta de tiramisú de Debby. AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIE 3
NUEVO PLANT PROTEIN BUDDHA BOWL 10.9	Tres tacos de tortilla de maíz, carnita de cerdo casera, veganesa, pico de gallo, lima y salsa costeña.	Carnita de cerdo casera con salsa barbacoa, veganesa, coleslaw, cebolla encurtida y cilantro.			
NUEVO MEXICAN BOWL 10.5	NUEVO TACOS DEL PASTOR 10.5	BLU BAR FAMOUS VEGGIE BURGER 10.5			
ZUCCHINI SPAGHETTI 9.5	Tres tacos de tortilla de maíz, setas al pastor caseras, pico de gallo, piña, cilantro y guacamole.	Hamburguesa vegana, espinacas, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, tomate y salsa burger.			
		NUEVO OH MY DOG! 12.9			
			NUEVO HEURA CHICKEN BURGER 11.9		
			Pollo Heura, rúcula, pepinillo, coleslaw y veganesa.		
			<i>Servido con pan de pizza multicereales, patatas al horno y veganesa casera.</i>		
					Suplemento terraza 10%. Todos los precios incluyen IVA. No separamos cuentas en mesas de mas de 4 personas.
					 No podemos garantizar que los productos sean libres de contaminación cruzada. En caso de alergias pedir la carta de alérgenos.

INFUSIONS		HEALTHY FRESH JUICES	
FRESH MINT CHAMOMILE ROOIBOS GREEN TEA GINGER & LEMON	2 2 2 2 2.5	 SOUL CLEANER4.5 Apple, carrot, celery. SWEET VAMPIRE4.9 Beet, carrot, apple. TROPICAL DETOX4.9 pineapple, apple, ginger. ORANGE JUICE3.9 PINK LEMONADE3.9 Grapefruit, lemon, sparkling water and agave syrup. KOMBUCHA KASHAYA, SOLAR FLOWER3.9 Elderflower & orange blossom. NEW VIRGIN PEPINO4.9 Fresh cucumber juice, agave, lemon, tonic. NEW VIRGIN STRAWBERRY4.9 Fresh strawberry juice, agave, lemon, tonic.	
WINES		COFFEES&LATTES Specialty coffe by Familia Osorio ESPRESSO1.5 MACCHIATO1.7 LATTE1.9 CAPPUCCINO2.5 MATCHA LATTE3.5 CHAI LATTE3.5 BEETROOT LATTE:3.5 HOT CHOCOLATE3	
All our wines are organic.			
RED > MERIAN	3.2 14.9		
Negre 2018, DO Terra Alta, Catalunya.			
RED > LAS MULAS	4.6 21		
Cabernet Sauvignon 2017, Valle Central, Chile.			
WHITE> XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2 14.9		
Xarel.lo 2018, DO Terra Alta, Catalunya.			
WHITE> LAS MULAS	4.6 21		
Sauvignon 2018, Valle Central de Chile.			
ROSE> XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2 14.9		
Rosat 2018, DO Penedès, Catalunya.			
CAVA > AGUSTÍ TORELLÓ	3.9 22		
Mata Brut Reserva 2016, DO Cava Catalunya.			
CERVEZAS			
ESTRELLA DAMM TURIA TOSTADA VOLL DAMM FREE DAMM COMPLIT IPA DAURA DAMM	GLASS MED. 1.8 2.8 2.2 3.3 3.3 2.8 3.8 3.3		

BLU BAR

EAT, DRINK, CHILL...SURF!

100%VEGANPIZZAS&BOWLS



f @blubarpoblenou

ig @blubarpoblenou

blu bar poblenou

ANYTIMECOCKTAILS

DR MICHELADA5

Beer, vermut, tomato juice, teriyaki, lemon, tajin spice, celery.

WOW SPRITZ6

Red fruits infused Aperol, hibiscus, cava.

BEST VERMUT IN TOWN5

Red vermouth, campari, amontillado.

BEER LOVER5

Beer, marsala, suze, lemon.

STRAWBERRY DELIGHT6

Porto, strawberry's cordial, lemon, soda.

TÍO PEPE6

Tio pepe wine, gin, cucumber's cordial, lemon, tonica.

ORGANIC BLU SANGRIA7

Organic white wine and blu curacao macerated with lemon, orange, pear, apple, cinnamon, rosemary.

GOOD NIGHT SWEET BABY7

Coconut milk, cacao liqueur, mint liqueur..

MR. PEPINO6

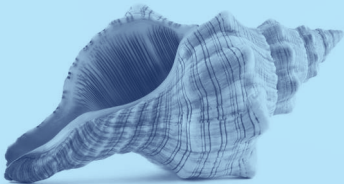
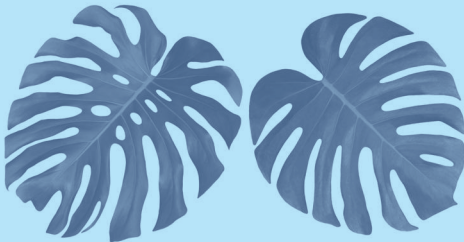
Fresh cucumber juice, agave, lemon, cava.

STRAWBERRY & CAVA6

Fresh strawberry juice, agave, lemon, cava.



* Classic cocktails from 7.5

TAPAS		HEALTHY FLATBREADS	PIZZAS	
NEW	CUENCO APERITIVO 3.7 Potato chips, Sicilian olives, homemade "alioli".	 <i>Oval focaccias made from whole spelt flour, flour type "00" and cereal flour.</i>	DON'T CALL ME MARGHERITA 12.5 Tomato, cherry tomatoes, rocket pesto, cashew 'cheese' and basil.	THE NEAPOLITAN WHO WENT VEGAN 14.9 Mozzarella, Beyond Meat sausage, neapolitan friarielli, kalamata olives and cherry tomatoes.
	GUACAMOLE 6.5 Home-made with tortilla chips.		BEST CALZONE THIS SIDE OF ITALY 13.9 Filled with mozzarella, tomato sauce, shitake mushrooms and smoked ham.	
	GYOZAS 6.9 Steamed vegetables gyozas with teriyaki sauce.		CHEESE LOVERS 13.9 Mozzarella, blue cheese, nuts, pear, caramelised onion and balsamic vinegar.	
	NEW NACHOS & GUACAMOLE 9.5 Double cheese, black beans, chili sin carne, pico de gallo, guacamole.		NEW ZUCCHINI 12.5 Mozzarella, zucchini, leek, capers pesto and thyme.	
	DELICIOUS DOUBLE HUMMUS 6.9 Edamame hummus vs turmeric & coriander hummus served with pita bread and carrots.		NEW BAJA CALIFORNIA 13.9 Mozzarella, guacamole, chili sin carne, black beans, pico de gallo, onion, coriander and jalapeños.	
	NEW BRAVAS ... Y GUAPAS! 5.5 Baked potatoes with homemade "alioli" and spicy sauce.	NEW MEDITERRANEO 10.5 Guacamole, cashew cheese, caper pesto, kalamata olives, dried tomatoes, rocket.	NEW POPEYE 13.5 Tomato, baby spinach, cherry tomatoes, dried tomatoes, rocket pesto and cashew 'cheese'.	
	NEW YUMMY BONIATO 6.5 Baked sweet potatoes served with home-made vegan mayo.	NEW FEEL THE BEET 10.5 Feta cheese mousse, feta cheese, beetroot, rocket, toasted hazelnuts.	NEW MELANZANE 12.5 Tomato, mozzarella, baked aubergines, oregano, basil, garlic oil.	
BOWLS		TACOS	GOURMET SANDWICHES	DESSERTS
NEW	PLANT PROTEIN BUDDHA BOWL 10.9 Quinoa, baby spinach, avocado, Heura chicken, feta.	TACOS COCHINITA 9.9 Three corn tortilla tacos with homemade pork meat, veganese, pico de gallo, lime and costeña sauce.	PULLED PORK GOES HAPPY 10.5 Home-made pork meat, veganese, coleslaw, pickled onion, coriander and BBQ sauce.	
	NEW MEXICAN BOWL 10.5 Basmati rice, guacamole, tortilla chips, home-made carnita, black beans, chile sin carne, pico de gallo, cherry tomatoes.	NEW TACOS DEL PASTOR 10.5 Three corn tortilla tacos with homemade mushrooms al pastor, pico de gallo, pineapple, coriander and guacamole.	BLU BAR FAMOUS VEGGIE BURGER 10.5 Vegan burger, cheddar, spinach, caramelized onion, pickle, tomato and burger sauce.	CARROT CAKE 5.9 Debby's secret recipe using only whole food ingredients.
	ZUCCHINI SPAGHETTI 9.5 Warm zucchini spaghetti with rocket pesto, artichokes, cherry tomatoes, cashew cheese.		NEW OH MY DOG! 12.9 Beyond Meat sausage, ketchup, mustard, caramelized onions.	TIRAMISU 6.5 Debby's incredible tiramisu cake.
			NEW HEURA CHICKEN BURGER 11.9 Heura chicken, rocket, pickles, coleslaw, veganese. <i>Served with multicereal pizza bread, baked potatoes and homemade veganese.</i>	AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIE 3 Terrace 10% supplement All prices include VAT We cannot split bills for tables of more than 4 people  We cannot guarantee that the products are free of cross contamination. In case of allergies ask for the allergies menu.

INFUSIONS		
MENTA FRESCA	2	
CAMAMILLA	2	
ROOIBOS	2	
TE VERD	2	
GINGER & LEMON	2.5	
VINS		
Tots els nostres vins són BIO		
	COPA	AMP.
NEGRE > MERIAN	3.2	14.9
Negre 2018, DO Terra Alta, Catalunya.		
NEGRE > LAS MULAS	4.6	21
Cabernet Sauvignon 2017, Valle Central, Chile.		
BLANC > XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2	14.9
Xarel·lo 2018, DO Terra Alta, Catalunya.		
BLANC > LAS MULAS	4.6	21
Sauvignon 2018, Valle Central de Chile		
ROSAT > XIC AGUSTÍ TORELLÓ	3.2	14.9
Rosat 2018, DO Penedès, Catalunya		
CAVA > AGUSTÍ TORELLÓ	3.9	22
Mata Brut Reserva 2016, DO Cava Catalunya		
CERVESES		
	CANYA	COPA
ESTRELLA DAMM	1.8	2.8
TURIA TOSTADA	2.2	3.3
VOLL DAMM		3.3
FREE DAMM		2.8
COMPLIT IPA		3.8
DAURA DAMM		3.3

SUCSHEALTHY	
	
SOUL CLEANER	4.5
Poma, pastanaga, api	
SWEET VAMPIRE	4.9
Remolatxa, pastanaga, poma	
TROPICAL DETOX	4.9
Pinya, poma, gingebre	
SUC DE TARONJA FRESC	3.9
PINK LEMONADE	3.9
Aranja, llimona, aigua amb gas i xarop d'atzavara.	
KOMBUCHA KASHAYA, SOLAR FLOWER	3.9
Flor de cahuco & tarongina	
NOU VIRGIN PEPINO	4.9
Suc de cogombre fresc, atzavara, llimona, tònica.	
NOU VIRGIN STRAWBERRY	4.9
Suc de maduixa fresc, agave, llimona, tònica	
COFFEES&LATTES	
Specialty coffe by Familia Osorio	
ESPRESSO	1.5
MACCHIATO	1.7
LATTE	1.9
CAPPUCCINO	2.5
MATCHA LATTE	3.5
CHAI LATTE	3.5
BEETROOT LATTE:	3.5
HOT CHOCOLATE	3

BLU BAR

EAT, DRINK, CHILL...SURF!

100%VEGANPIZZAS&BOWLS



 @blubarpoblenou

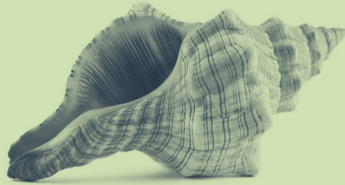
 @blubarpoblenou

 blu bar poblenou

ANYTIMECOCKTAILS	
DR MICHELADA	5
Cervesa, vermut, suc de tomàquet, teriyaki, llimona, espècia Tajín, api.	
WOW SPRITZ	6
Aperol infusionat amb fruits vermells, hibiscus, cava.	
BEST VERMUT IN TOWN	5
Vermut vermell, campari, amontillado.	
BEER LOVER	5
Cervesa, marsala, Suze, llimona.	
STRAWBERRY DELIGHT	6
Porto, cordial de maduixa, llimona, soda.	
TÍO PEPE	6
Vi tio pepe, gin, cordial de cogombre, llimona, tònica.	
ORGANIC BLU SANGRIA	7
Vi blanc orgànic, Curaçao, llimona, taronja, pera, poma, canyella, romaní.	



* Còctels clàssics a partir de 7.5

TAPAS		HEALTHY FLATBREADS		PIZZES	
NOU	BOL APERITIU 3.7 Patates fregides, olives Sicilianes, alioli casolà.	 <i>Focaccias ovals amb farina d'espelta integral, farina tipus "00" i farina de cereals.</i>	<i>Nova massa feta amb farina d'espelta integral, farina tipus "00" i farina de cereals.</i>		THE NEAPOLITAN WHO WENT VEGAN 14.9 Mozzarella, salsitxa Beyond Meat, friarielli napolitans, olives de kalamata i tomàquets cherry.
	GUACAMOLE 6.5 Casolà amb totopos de blat de moro.		DON'T CALL ME MARGHERITA 12.5 Tomàquet, tomàquets cherry, pesto de ruca, formatge d'anacards i alfàbrega	BEST CALZONE THIS SIDE OF ITALY 13.9 Farcit de mozzarella, tomàquet, bolets shitake i pernil fumat.	
	GYOZAS 6.9 Gyozas de verdures al vapor amb salsa teriyaki.		MUSHROOMS & TRUFFLE 13.5 Bolets, carpaccio de carbassa, mozzarella i tòfona.	CHEESE LOVERS 13.9 Mozzarella, formatge blau, nous, peres, ceba caramel·litzada i crema d'oli balsàmic.	
	NACHOS & GUACAMOLE 9.5 Formatge fos, fesols negres, chile sin carne, pico de gallo, guacamole.		CAMPESINA NEW AGE 13.9 Mozzarella, tomate, pernil fumat, rúcula i setas shitake.	ZUCCHINI 12.5 Mozzarella, carbassó, porro, pesto de tàperes i farigola,	
	DELICIOUS DOUBLE HUMMUS 6.9 Hummus de edamame vs hummus de cúrcuma i coriandre amb pa de pita i pastanagues.		POPEYE 13.5 Tomàquet, espinacs baby, tomàquets cherry, tomàquet sec, pesto de rúcula i formatge d'anacards	BAJA CALIFORNIA 13.9 Mozzarella, guacamole, chili sin carne, fesols negres, pico de gallo, ceba, coriandre i jalapeños.	
NOU	BRAVES ... I GUAPES! 5.5 Fetes al forn amb salsa alioli casolà i salsa picant.	NOU	FEEL THE BEET 10.5 Mousse de formatge feta, formatge feta, remolatxa, ruca, avellanes torrades.	NOU	MELANZANE 12.5 Tomàquet, mozzarella, albergínia al forn, orenga, alfàbrega, oli d'all.
BOWLS		TACOS		GOURMET SANDWICHES	
NOU	PLANT PROTEIN BUDDHA BOWL 10.9 Quinoa, espinacs, alvocat, pollastre Heura, feta.	TACOS COCHINITA 9.9 Tres tacos de truita de blat de moro, carnita de porc casolana, veganesa, pico de gallo, llima i salsa costeña	PULLED PORK GOES HAPPY 10.5 Carnita de porc casolana amb salsa barbacoa, veganesa, coleslaw, ceba adobada i coriandre.		 CARROT CAKE 5.9 Recepta secreta de la Debby's amb només ingredients integrals
	MEXICAN BOWL 10.5 Arròs basmati, guacamole, totopos de blat de moro, carnita vegana, fesols negres, chile sin carne, pico de gallo, tomàquets cherry.	TACOS DEL PASTOR 10.5 Tres tacos de truita de blat de moro, bolets casolans al pastor, pico de gallo, pinya coriandre i guacamole.	BLU BAR FAMOUS VEGGIE BURGER 10.5 Hamburguesa vegana, espinacs, formatge cheddar, ceba caramel·litzada, cogombret, tomàquet i salsa burger.		
	ZUCCHINI SPAGHETTI 9.5 Espaguetis de Carbassó temperat, amb pesto de ruca, carxofes, tomàquets cherry, formatge d'anacards casolà.		OH MY DOG! 12.9 Salsitxa Beyond Meat, ketchup, mostassa, ceba caramel·litzada.		TIRAMISU 6.5 La increïble pastís de tiramisú de Debby
			HEURA CHICKEN BURGER 11.9 Pollastre Heura, rúcula, cogombre, coleslaw, veganesa. <i>Servit amb pa de pizza multicereals, patates al forn i veganesa casera.</i>		AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIE 3
				Suplement 10% terrassa Tots els preus inclouen l'IVA No podem separar comptes en taules de més de 4 persones	
				 No podem garantir que els productes siguin lliures de contaminació creuada. En cas d'al·lèrgies demanar la carta d'al·lèrgens	