

Hotel ★★★★★ Aigua Blava

PICA - PICA

| | |
|---|-------|
| Anchovies d'en "Xilú" D.O. L'Escala toasted tomato bread <i>Anchois d'en "Xilú" D.O. L'Escala pain grillé à la tomate</i> | 19.50 |
| Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo cut by hand (toasted tomato bread) <i>Jambon ibérique de gland D.O. Jabugo coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i> | 41.50 |
| Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i> | 23.00 |
| Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i> | 16.50 |
| Mi-cuit duck liver with fig jam - <i>Mi-cuit de foie de canard avec confiture de figues</i> | 27.00 |
| Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i> | 28.00 |
| Steamed rock mussels- <i>Moules de roche à la vapeur</i> | 20.50 |
| Small squids "a la Malaguenya"- <i>Coques à la vapeur</i> | 31.00 |
| Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i> | 22.00 |
| Grilled Palamós prawns - <i>Crevettes de Palamós grilles</i> | 46.50 |
| Palamós prawns "Diabola style" <i>Crevettes de Palamós à la diabola</i> | 35.00 |
| Grilled "Sonsos" - <i>"Sonsos" Grill</i> | 24.00 |
| Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley - <i>Petites seiches grillées en persillade</i> | 29.00 |

COLD DISHES · PLATS FROIDS

| | |
|---|-------|
| Gazpatxo - <i>Gaspacho</i> | 16.50 |
| Garden salad - <i>Salade du jardin</i> | 16.50 |
| Burrata and tomato salad with pesto - <i>Salade de burrata et tomate</i> | 19.50 |
| Tomato, pickled bonito and onion salad - <i>Salade de tomate bonite en escabeche et oignon</i> | 22.50 |
| Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i> | 19.50 |
| Marinated "criollo" of rock fish - <i>Mariné "criollo" de poissons de Roche</i> | 27.00 |
| Red tuna "Balfegó" tartar - <i>Tartare de thon rouge "Balfegó"</i> | 31.00 |
| "Escalivada" with tuna and olive oil - <i>"Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive</i> | 19.50 |
| Ox carpaccio with parmesan and Harry's bar sauce - <i>Carpaccio de bœuf avec parmsan et sauce Harry's bar</i> | 22.50 |
| Lobster russian salad <i>Salade russe d'homard</i> | 34.00 |
| Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i> | 35.00 |

OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICH

| | |
|--|-------|
| "Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i> | 19.50 |
| Angus Beef Hamburger - <i>Hamburger de bœuf Angus</i> | 19.50 |
| Extra: French frites or tomato toast - <i>Pommes frites ou pain grille avec tomate</i> | 7.50 |

Hotel ★★★★ Aigua Blava

HOT DISHES · PLATS CHAUDS

| | |
|---|-------|
| Vegetable stuffed aubergines - <i>Aubergines farcies aux légumes</i> _____ | 19.50 |
| Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognese)</i> _____ | 17.50 |
| Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style <i>Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane</i> _____ | 36.00 |
| Wild turbot with spring onions in tempura with romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d'oignons tendres avec romesco</i> _____ | 34.50 |
| Tuna "Balfegó" Tataki with guacamole - <i>Tataki de thon "Balfegó" avec guacamole</i> _____ | 31.00 |
| Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix par personne)</i> _____ | 46.50 |
| Veal entrecôte - <i>Entrecôte de veau</i> _____ | 26.00 |
| "Galician Rubia" Tomahawk steak (min. 2 pax - 1.200 gr.- price per person) <i>"Tomahawk" de bœuf "Rubia Galicien" (min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i> _____ | 46.00 |
| Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf de Girona à la sauce de cèpes et foie</i> _____ | 31.00 |
| Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i> _____ | 34.00 |

RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

| | |
|---|-------|
| Paella - <i>Paella</i> _____ | 31.00 |
| Rice "de barraca" with blue lobster - <i>Riz "de barraca" avec homard bleu</i> _____ | 34.00 |
| Sea cucumbers dry rice - <i>Riz sec aux concombres de mer</i> _____ | 37.00 |
| Noodles "Rossejat" with Palamós prawns - <i>"Rossejat" de vermicelles et crevettes de Palamós</i> _____ | 31.00 |

SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON

| | |
|--|-------|
| Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i> _____ | 31.00 |
| Tuna "Balfegó" brochette in tempura and soya mayonnaise - <i>Brochette de thon "Balfegó" en tempura et mayonnaise de soja</i> _____ | 31.00 |
| Vegetables lasagne with red peppers cream <i>Lasagne aux légumes avec crème de poivrons rouges</i> _____ | 22.00 |
| Eggs Benedictine with duck liver and truffle - <i>Eufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i> _____ | 23.00 |
| Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</i> _____ | 24.00 |
| Sautéed small squids with baby asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i> _____ | 31.00 |
| Norway lobsters baked in the oven <i>Langoustines ouverts au four</i> _____ | 36.00 |
| Baked "carré" of lamb with cream potatoes - <i>Carré d'agneau au four, pommes de terre à la crème</i> _____ | 31.00 |
| "Tagliata" of Angus beef entrecote with three pepper sauce - <i>"Tagliata" de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i> _____ | 32.00 |
| Roasted free range chicken and lobster cannelloni - <i>Cannelloni au poulet campagnard et homard bleu</i> _____ | 30.00 |
| Steak tartare - <i>Steak tartare</i> _____ | 31.00 |
| Steak Diane (prepared at restaurant) - <i>Steak Diane (préparé au restaurant) Only night service</i> _____ | 34.00 |

Hotel Aigua Blava

VAT included / TVA inclus

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you. *Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise.*

FOLLOW US ON
Instagram

Share your gastronomic experience by tagging us: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Partagez votre expérience gastronomique en nous taguant: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)