

Hotel ★★★★ Aigua Blava

PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves de l'Escala (coca de vidre torrada amb tomàquet)	
<i>Anchoas de la Escala (pan de cristal tostado con tomate)</i> _____	19.50
Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo tallat a mà (coca de vidre torrada amb tomàquet)	
<i>Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano (pan de cristal tostado con tomate)</i> _____	42.00
Croquetes de llamàntol - <i>Croquetas de bogavante</i> _____	23.00
Croquetes de pollastre i pernil - <i>Croquetas de pollo y jamón</i> _____	16.50
Mi-cuit de fetge d'ànec amb mermelada de figues - <i>Mi-cuit de hígado de pato con mermelada de higos</i> _____	27.00
Escopinyes al vapor - <i>Berberechos al vapor</i> _____	28.00
Musclos de roca al vapor - <i>Mejillones de roca al vapor</i> _____	20.50
Calamarsets a la "Malaguenya" - <i>Calamarcitos a la "Malagueña"</i> _____	31.00
Calamars a la romana - <i>Calamares a la romana</i> _____	22.00
Gambes de Palamós a la planxa - <i>Gambas de Palamós a la plancha</i> _____	46.50
Vieires amb parmentier de patata i tomàquets cherry - <i>Vieiras con parmentier de patata y tomates Cherry</i> _____	33.00
Sonsos fregits - <i>"Sonsos" fritos</i> _____	24.00
Sipiones saltades amb all i julivert - <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i> _____	29.00

PLATS FREDS · PLATOS FRÍOS

Gaspatxo - <i>Gazpacho</i> _____	16.50
Amanida de l'hort - <i>Ensalada del huerto</i> _____	16.50
Amanida de burrata i tomàquet amb salsa pesto - <i>Ensalada de burrata y tomate con salsa pesto</i> _____	20.00
Amanida de bonítol en escabetx amb tomàquet confitat i ceba de Figueres <i>Ensalada de bonito en escabeche con tomate confitado y cebolla de Figueres</i> _____	22.50
Amanida Cèsar - <i>Ensalada César</i> _____	20.00
Ensalada russa de llamàntol blau - <i>Ensaladilla rusa de bogavante azul</i> _____	34.00
Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" - <i>Tartar de atún rojo "Balfegó"</i> _____	31.00
Escalivada amb sardina fumada - <i>"Escalivada" con sardina ahumada</i> _____	20.00
Carpaccio de bou amb parmesà i salsa "Harry's Bar" - <i>Carpaccio de buey con parmesano y salsa Harry's bar</i> _____	22.50
Trio d'ostres Guillaudeau (Natural / Escabetx / A la planxa amb cansalada ibèrica) <i>Trio de ostras Guillaudeau (Natural / Escabeche / A la plancha con tocino ibérico)</i> _____	24.00
Tàrtar de gamba de Palamós - <i>Tartar de gamba de Palamós</i> _____	35.00

ELS NOSTRES ENTREPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i> _____	19.50
Hamburguesa de vedella Angus - <i>Hamburguesa de ternera Angus</i> _____	19.50
<i>Supl: Patates fregides o coca de vidre torrada amb tomàquet - Patatas fritas o pan de cristal tostado con tomate</i> _____	7.50

Hotel ★★★★ Aigua Blava

PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Tosta d'albergínia, carbassó, espàrrecs i tomàquet - <i>Tosta de berenjena, calabacín, espárragos y tomate</i> _____	19.50
Espaguetis (Napolitana o Bolonyesa) - <i>Espaguetis (Napolitana o Boloñesa)</i> _____	17.50
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la Catalana <i>Suprema de lubina salvaje amb patates al forn a la Catalana</i> _____	36.00
Tronc de turbot salvatge amb salsa de safrà <i>Tronco de turbot salvaje con salsa de azafrán</i> _____	34.50
“Tataki” de tonyina vermella “Balfegó” - “Tataki” de atún rojo “Balfegó” _____	31.00
Els peixos de la nostra costa al forn, a la sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, a la sal... (piezas enteras, precio por persona)</i> _____	46.50
Entrecotte de vedella - <i>Entrecotte de ternera</i> _____	26.00
“Tomahawk” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuletón de vaca rubia gallega (min 2 pax - 1.200 gr. -precio por persona)</i> _____	46.00
Filet de vedella amb salsa de ceps i fetge d'ànec <i>Solomillo de ternera con salsa de cepes e hígado de pato</i> _____	31.00
Filet Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i> _____	34.00

ARROSSOS · ARROCES (D.O. Estany de Pals)

Paella - <i>Paella</i> _____	31.00
Arròs “de barraca” amb llamàntol - <i>Arroz “de barraca” con bogavante</i> _____	34.00
Arròs sec d'espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i> _____	37.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós - “Rossejat” de fideos con con gambas de Palamós _____	31.00

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA - SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall - <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i> _____	31.00
Enfilalls de tonyina “Balfegó” en tempura i maionesa de soja <i>Brocheta de atún “Balfegó” en tempura y mayonesa de soja</i> _____	31.00
Caneló de verdures amb beixamel lleugera trufada - <i>Canelón de verduras con bechamel ligera trufada</i> _____	24.00
Ous ecològics Benedictine amb fetge d'ànec i tòfona - <i>Huevos ecológicos Benedictine con hígado de pato y trufa</i> _____	23.00
Salmó fumat amb espàrrecs blancs i salsa tàrtara - <i>Salmón ahumado con espárragos blancos y salsa tártara</i> _____	24.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric d'aglà <i>Calamarcitos salteados con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	31.00
Escamarlans oberts al forn - <i>Cigalas abiertas al horno</i> _____	36.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema</i> _____	31.00
“Tagliata” de bou Angus amb salsa de pebre - “Tagliata” de buey Angus con salsa de pimienta _____	32.00
Mar i muntanya de pollastre de pagès i llamàntol blau - <i>Mar y montaña de pollo de payes y bogavante azul</i> _____	30.00
Steak tartare - “Steak tartare” _____	31.00
Steak Diane (preparat a sala - només servei de nit) - <i>Steak Diane (preparado en sala) solo servicio noches</i> _____	34.00

Hotel ^{★★★★} Aigua Blava

IVA inclòs – IVA incluido

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient. *Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.*

FOLLOW US ON
Instagram

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)
Comparta su experiencia gastronómica taggeándonos: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)