

# Hotel Aigua Blava

## PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "Xilu" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala</i>	18.00
Pernil Ibèric Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Jamón Ibérico Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan tostado con tomate)</i>	38.00
Escopinyes al vapor <i>Berberechos al vapor</i>	25.00
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa de blat de moro i mermelada de figues <i>Mi-cuit de hígado de pato con pan de maíz y mermelada de higos</i>	23.00
Croquetes de llamàntol <i>Croquetas de bogavante</i>	21.00
Sipiones saltats amb all i julivert <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	27.00
Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant <i>Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñora picante</i>	32.00

## ELABORACIONES 2022 · ELABORACIONES 2022

Amanida de tomàquet i ceba de Figueres amb bonítol en escabetx <i>Ensalada de tomate y cebolla de Figueres con bonito en escabeche</i>	21.00
Lasanya de carbassó i alberginia amb formatge fresc i anxoves d'en Xilu <i>Lasaña de calabacín y berenjena con queso fresco y anchoas de "xilu"</i>	24.00
Salpicó de llamàntol blau <i>Salpicón de bogavante azul</i>	31.00
Vieires amb parmentier de patata <i>Vieiras con parmentier de patata</i>	32.00
Tàrtar de gamba de Palamós <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	32.00
Tàrtar de tonyina vermella <i>Tartar de atún rojo</i>	29.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su</i>	28.00
Enfilall de crustacis amb pesto de tomàquet i coca de fruits secs <i>Brocheta de crustáceos con pesto de tomate y coca de frutos secos</i>	28.00

## CLÀSSICS · CLÁSICOS

Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras, precio por persona)</i>	42.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i>	32.00
Steak Tàrtar (preparat a sala) <i>Steak Tartar (preparado en sala)</i>	30.00
Steak Diane (preparat a sala) <i>Steak Diane (preparado en sala)</i>	32.00

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

Paella <i>Paella</i> _____	29.00
Arròs “de barraca” amb llobregant blau <i>Arroz “de barraca” con bogavante azul</i> _____	32.00
Arròs sec d’espardenyes <i>Arroz seco de cohombres de mar</i> _____	34.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós <i>“Rossejat” de fideos con gambas de Palamós</i> _____	29.00

## DE LA MAR · DEL MAR

Escamarlans oberts al forn <i>Cigalas abiertas al horno</i> _____	32.00
Gambes de Palamós a la planxa <i>Gambas de Palamós a la plancha</i> _____	44.00
Saltat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric de gla <i>Salteado de calamaritos con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	29.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana <i>Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana</i> _____	33.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de carbassó amb romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de calabacín con romesco</i> _____	31.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i> _____	35.00
Rap ros rostit amb samfaina <i>Rape de costa asado con pisto</i> _____	31.00

## DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Lasanya de verdures amb crema de pebrots del piquillo <i>Lasaña de verduras con crema de pimientos del piquillo</i> _____	21.00
Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i fetge d’ànec <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps e hígado de pato</i> _____	28.00
“Tagliatta” de bou Angus amb salsa de tres pebres <i>“Tagliatta” de buey Angus con salsa a las tres pimientos</i> _____	30.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de pistatxos <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema y crujiente de pistachos</i> _____	29.00
“Chuleton” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuleton de vaca rubia gallega (min 2 pax -1.200 gr. -precio por persona)</i> _____	44.00
Caneló de mar i montanya de pollastre de pagès i llamàntol blau <i>Canelón de mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i> _____	29.00

# Hotel Aigua Blava

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

*Si Ud. 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 a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Comparta su experiencia gastronómica taggeandonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)