

# Hotel Aigua Blava

## ELABORATIONS 2023 · ÉLABORATIONS 2023

|   |       |
|---|-------|
| Apple tatin with vanilla ice cream<br><i>Tatin aux pommes avec glace à la vanille</i>                                     | 10.00 |
| Lemon pie<br><i>Lemon pie</i>   | 10.00 |
| Cheesecake with strawberries gratin and caramel ice cream<br><i>Cheesecake avec gratin de fraises et glace au caramel</i> | 10.00 |
| Coconut Panna cotta with mango and pineapple<br><i>Panna cotta au coco avec mangue et ananas</i>                          | 10.00 |
| Yogurt and strawberries cannelloni<br><i>Cannelloni de yogourt et fraises</i>   | 10.00 |
| Truffle cake soaked in chocolate with coffee ice cream<br><i>Gâteau a la truffe nappé de chocolat et glace au café</i>    | 10.00 |
| Chocolate mousse tablet with cookies ice cream<br><i>Tablette de mousse au chocolat avec glace de cookies</i>             | 10.00 |
| Chocolate truffles with cream<br><i>Truffles au chocolat avec chantilly</i>   | 10.00 |

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

# Hotel Aigua Blava

## THE CLASSICS · LES CLASSIQUES

|  |       |
|--|-------|
| Home-made dessert of the day<br><i>Dessert du jour de notre élaboration</i>                      | 9.50  |
| Seasonal fruits mosaic with ice cream<br><i>Mosaïque de fruits de saison avec glace au choix</i> | 9.50  |
| Home-made assortment ice creams<br><i>Choix de glaces de notre élaboration</i>                   | 9.50  |
| Home-made assortment sorbets<br><i>Choix de sorbets de notre élaboration</i>                     | 9.50  |
| Cottage cheese with honey and figs<br><i>Recuit de Fonteta avec miel et figues</i>               | 11.00 |
| Banana flambée (min. 2 pax)<br><i>Bananes flambées (min. 2 personnes)</i>                        | 14.00 |
| Crêpes Suzette (min. 2 pax)<br><i>Crêpes Suzette (min. 2 personnes)</i>                          | 14.00 |
| Flambéed Strawberries (min. 2 pax)<br><i>Fraises flambées (min. 2 personnes)</i>                 | 14.00 |
| Cheese from l'Empordà with quince jam<br><i>Fromage de l'Empordà avec confiture de coings</i>    | 11.00 |

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 on: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

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