

# Hotel ★★★★★ Aigua Blava

## PICA - PICA

Anchovies de L'Escala toasted tomato glass bread <i>Anchois de L'Escala pain de verre grillé à la tomate</i>	19.50
Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo cut by hand (toasted tomato glass bread) <i>Jambon ibérique de gland D.O. Jabugo coupé à la main (pain de verre grillé à la tomate)</i>	42.00
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>Petits calmars "a la Malagueña"</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
Scallops with potato parmentier and tomato sherry <i>Crevettes de Palamós à la d Coquilles Saint-Jacques avec parmentier et tomate sherry</i>	33.00
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>	20.00
Pickled bonito with tomato preserve and onion salad - <i>Salade bonite en escabèche avec tomate confite et oignon</i>	22.50
Caesar salad - <i>Salade César</i>	20.00
Three "Guillardeu" oysters ( Fresh / Escabeche / Grilled with Iberian streaked bacon ) <i>Trois huîtres Guillardeau ( Frais / Escabèche / Grillées avec lard maigre ibérique )</i>	24.00
Red tuna "Balfegó" tartar - <i>Tartare de thon rouge "Balfegó"</i>	31.00
"Escalivada" with smoked sardine - <i>"Escalivada" avec sardine fumée</i>	20.00
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 toasted tomato glass bread - <i>Pommes frites ou pain de verre grillé avec tomate</i>	7.50

# Hotel ★★★★ Aigua Blava

## HOT DISHES · PLATS CHAUDS

Aubergines, courgette, asparagus and tomato toast - <i>Tosta d'aubergines, courgette, asperges et tomate</i> _____	19.50
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognaise)</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 saffron sauce <i>Turbot sauvage with safran sauce</i> _____	34.50
Tuna “Balfegó” Tataki - <i>Tataki de thon “Balfegó”</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 with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf 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 cannelloni with light truffled bechamel <i>Cannelloni aux légumes avec béchamel légère truffée</i> _____	24.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle - <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i> _____	23.00
Smoked salmon with white asparagus and tartare sauce <i>Saumon fumé avec asperges et sauce tartare</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 pepper sauce - <i>“Tagliata” de boeuf d'Angus à la sauce de poivre</i> _____	32.00
Free range chicken and lobster sea and mountain - <i>Mer et montagne de 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  


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)