

# Hotel ★★★★ Aigua Blava

## PICA - PICA

Anchovies d'en "Xilú" D.O. L'Escala (toasted bread with tomato) <i>Anchois d'en "Xilú" D.O. L'Escala (pain grillé à la tomate)</i>	19.00
Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique de gland D.O. Jabugo coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	40.00
Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>	22.00
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	16.00
Cod frittes - <i>Beignets de morue</i>	21.00
Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>	27.00
Steamed rock mussels- <i>Moules de roche à la vapeur</i>	20.00
Small squids "a la Malaguenya" - <i>Coques à la vapeur</i>	30.00
Calamari rings Roman style - <i>Petits calmars "a la Malagueña"</i>	21.00
Grilled Palamós prawns - <i>Crevettes de Palamós grilles</i>	45.00
Palamós prawns diabola style <i>Crevettes de Palamós à la diabola</i>	34.00
Grilled "Sonsos" - <i>"Sonsos" Grill</i>	23.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley - <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	28.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	16.00

## COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>	16.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	16.00
Burrata and tomato salad - <i>Salade de burrata et tomate</i>	19.00
Tomato, pickled bonito and onion salad - <i>Salade de tomate bonite en escabeche et oignon</i>	22.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	19.00
"Escalivada" with tuna and olive oil - <i>"Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive</i>	19.00
Ox carpaccio with parmesan and Harry's bar sauce <i>Carpaccio de bœuf avec parmsan et sauce Harry's bar</i>	22.00
Blue lobster and crustacean "salpicon" salad <i>"Salpicon" de homard bleu et crustacés</i>	33.00
Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	34.00

## OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICHES

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	19.00
"Croque Monsieur" - <i>"Croque Monsieur"</i>	16.00
Angus Beef Hamburger - <i>Hamburger de bœuf Angus</i>	19.00
Extra: French frites or tomato toast - <i>Pommes frites ou pain grille avec tomate</i>	7.00

# Hotel ★★★★ Aigua Blava

## HOT DISHES · PLATS CHAUDS

Vegetable stuffed aubergines - <i>Aubergines farcies aux légumes</i>	19.00
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognaise)</i>	17.00
Grilled sole with grilled vegetables - <i>Sole grillée avec légumes grille</i>	35.00
Wild turbot with spring onions in tempura with romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d'oignons tendres avec romesc</i>	33.00
Tuna "Balfegó" Tataki with guacamole - <i>Tataki de thon "Balfegó" avec guacamole</i>	30.00
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>	45.00
Roast chicken with French fries - <i>Poulet rôti avec pomme de terre frites</i>	19.00
"Galician Rubia" Beef T-Bone steak ( min. 2 pax - 1.200 gr.- price per person) <i>Coté de bœuf "Rubia Galicien" ( min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i>	44.00
Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf de Girona à la sauce de cèpes et foie</i>	30.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	33.00
<b>RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)</b>	
Paella - <i>Paella</i>	30.00
Rice "de barraca" with blue lobster - <i>Riz "de barraca" avec homard bleu</i>	33.00
Sea cucumbers dry rice - <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	36.00
Noodles "Rossejat" with Palamós prawns - <i>"Rossejat" de vermicelles et crevettes de Palamós</i>	30.00
<b>SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON</b>	
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	30.00
Marinated "criollo" of rock fish - <i>Mariné "criollo" de poissons de roche</i>	26.00
Vegetables lasagne with red peppers cream <i>Lasagne aux legumes avec crème de poivrons rouges</i>	21.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle - <i>Eufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i>	22.00
Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</i>	23.00
Red tuna "Balfegó" tartar - <i>Tartare de thon rouge "Balfegó"</i>	30.00
Sautéed small squids with baby asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i>	30.00
Norway lobsters baked in the oven - <i>Langoustines ouverts au forn</i>	35.00
Baked "carré" of lamb with cream potatoes and crunchy pistachio <i>Carré d'agneau au four, pommes de terre à la crème et croustillant de pistache</i>	30.00
"Tagliata" of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>"Tagliata" de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i>	31.00
Roasted free range chicken and lobster cannelloni <i>Cannelloni au poulet campagnard et homard blue</i>	29.00

# 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)