

# 

## PICA - PICA

|                                                                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Anchovies de L'Escala toasted tomato glass bread<br><i>Anchois de L'Escala pain de verre grillé à la tomate</i>                                                              | 21.00 |
| Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo cut by hand (toasted tomato glass bread)<br><i>Jambon ibérique de gland D.O. Jabugo coupé à la main (pain de verre grillé à la tomate)</i> | 44.00 |
| Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>                                                                                                                              | 24.00 |
| Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>                                                                                                           | 17.00 |
| Mi-cuit duck liver with fig jam - <i>Mi-cuit de foie de canard avec confiture de figues</i>                                                                                  | 28.00 |
| Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>                                                                                                                                  | 29.00 |
| 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>                                                                                                       | 32.00 |
| Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i>                                                                                                                     | 23.00 |
| Grilled Palamós prawns - <i>Crevettes de Palamós grilles</i>                                                                                                                 | 48.00 |
| Scallops with potato parmentier and tomato sherry<br><i>Crevettes de Palamós à la d Coquilles Saint-Jacques avec parmentier et tomate sherry</i>                             | 34.00 |
| Grilled "Sonsos" - <i>"Sonsos" Grill</i>                                                                                                                                     | 25.00 |

## COLD DISHES · PLATS FROIDS

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>                                                                                            | 17.00 |
| Garden salad - <i>Salade du jardin</i>                                                                                | 17.00 |
| Burrata and tomato salad with pesto - <i>Salade de burrata et tomate</i>                                              | 21.00 |
| Pickled bonito with tomato preserve and onion salad - <i>Salade bonite en escabèche avec tomate confite et oignon</i> | 22.00 |
| Caesar salad - <i>Salade César</i>                                                                                    | 22.00 |
| Red tuna tartar - <i>Tartare de thon rouge</i>                                                                        | 31.00 |
| "Escalivada" with smoked sardine - <i>"Escalivada" avec sardine fumée</i>                                             | 21.00 |
| Ox carpaccio with parmesan and Harry's bar sauce - <i>Carpaccio de bœuf avec parmesan et sauce Harry's bar</i>        | 25.00 |
| Lobster Russian salad<br><i>Salade Russe d'homard</i>                                                                 | 34.00 |
| Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>                                                        | 36.00 |

## OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICH

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| "Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>                                                                      | 20.00 |
| Angus Beef Hamburger - <i>Hamburger de bœuf Angus</i>                                                         | 20.00 |
| Extra: French frites or toasted tomato glass bread - <i>Pommes frites ou pain de verre grillé avec tomate</i> | 7.50  |



## HOT DISHES · PLATS CHAUDS

|                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Aubergines, courgette, asparagus and tomato toast - <i>Tosta d'aubergines, courgette, asperges et tomate</i>                                                                | 20.00 |
| Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style<br><i>Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane</i>                                    | 37.00 |
| Wild turbot with saffron sauce<br><i>Turbot sauvage with safran sauce</i>                                                                                                   | 36.00 |
| Tuna "Balfegó" Tataki - <i>Tataki de thon "Balfegó"</i>                                                                                                                     | 33.00 |
| Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person)<br><i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix par personne)</i> | 48.00 |
| Veal entrecôte - <i>Entrecôte de veau</i>                                                                                                                                   | 28.00 |
| Chateaubriand ( min. 2 pax - price per person)<br><i>"Tomahawk" de bœuf "Rubia Galicien" ( min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i>                                    | 35.00 |
| Beef fillet with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf à la sauce de cèpes et foie</i>                                                                               | 34.00 |
| Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person)<br><i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>                                             | 35.00 |

## RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Paella - <i>Paella</i>                                                                            | 32.00 |
| Rice "de barraca" with blue lobster - <i>Riz "de barraca" avec homard bleu</i>                    | 35.00 |
| Sea cucumbers dry rice - <i>Riz sec aux concombres de mer</i>                                     | 45.00 |
| Noodles "Rossejat" with Palamós prawns - <i>"Rossejat" de vermicelles et crevettes de Palamós</i> | 32.00 |

## SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghettis with lobster - <i>Spaghettis avec homard</i>                                                                                      | 35.00 |
| Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>                               | 33.00 |
| Tuna cubes in tempura and soya mayonnaise - <i>Dés de thon en tempura et mayonnaise de soja</i>                                              | 32.00 |
| Vegetables cannelloni with light truffled bechamel<br><i>Cannelloni aux légumes avec béchamel légère truffée</i>                             | 24.00 |
| Eggs Benedictine - <i>Œufs Benedictine</i>                                                                                                   | 23.00 |
| Smoked salmon with white asparagus and tartare sauce<br><i>Saumon fumé avec asperges et sauce tartare</i>                                    | 25.00 |
| Sautéed small squids with baby asparagus and acorn-fed Iberian ham<br><i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i> | 32.00 |
| Norway lobsters baked in the oven<br><i>Langoustines ouverts au four</i>                                                                     | 37.00 |
| Baked "carré" of lamb with cream potatoes - <i>Carré d'agneau au four, pommes de terre à la crème</i>                                        | 34.00 |
| Free range chicken and lobster sea and mountain - <i>Mer et montagne de poulet campagnard et homard bleu</i>                                 | 32.00 |
| Steak tartare - <i>Steak tartare</i>                                                                                                         | 32.00 |
| Steak Diane (prepared at restaurant) - <i>Steak Diane (préparé au restaurant) Only night service</i>                                         | 35.00 |



ASK THE WAITER FOR TODAY'S DISHES  
*DEMANDEZ AU GARÇON NOS PLATS DU JOUR*

Today's soupe - *Soupe du jour*...**17.00**

Today's fish - *Poisson du jour*...**31.00**

Dish of the day - *Plat du jour*....**29.00**

*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 goût.*

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)