

Hotel ★★★★ Aigua Blava

TO BE SHARED · À PARTAGER

Anchovies “d’en Xilu” D.O. L’Escala <i>Anchois “d’en Xilu” D.O. L’Escala</i>	18.00
Iberian ham Sanchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique Sanchez Romero Carvajal coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	35.00
Steamed cockles <i>Coques à la vapeur</i>	24.00
Mi cuit duck liver with cornbread and fig jam <i>Mi cuit de foie de canard avec pain de maïs et confiture de figues</i>	21.00
Lobster croquettes <i>Croquettes d’homard</i>	21.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	27.00
Palamós prawns with tempura and chilli peppers mayonnaise <i>Crevettes de Palamós avec tempura et mayonnaise aux piments piquants</i>	31.00

ELABORATIONS 2022 · ÉLABORATIONS 2022

Tomato and onion salad with pickled bonito <i>Salade de tomate et oignon avec bonito en escabèche</i>	21.00
Salad of baby broad beans with iberian ham <i>Salade de fèves fines avec jambon ibérique</i>	24.00
Blue lobster “salpicon” salad <i>“Salpicon” de homard bleu</i>	31.00
Scallops with potatoe parmentier <i>Cocquilles Saint Jacques avec parmentier</i>	30.00
Palamós prawn tartare <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	30.00
Raviolis stuffed of Norway lobster with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	27.00
Lightly fried peas with Norway lobsters - <i>Petits pois mijotés avec langoustines</i>	29.00
Artichokes timbal with poached egg and iberian ham - <i>Timbal d’artichauds avec oeuf poché et jambon ibérique</i>	24.00

CLASIC

Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la nôtre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix p.pax.)</i>	42.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	32.00
Steak Tartare (prepared at table) <i>Steak Tartare (préparé à table)</i>	30.00
Steak Diane (prepared at table) <i>Steak Diane (préparé à table)</i>	30.00

Hotel ★ ★ ★ ★
Aigua Blava

RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella <i>Paella</i>	29.00
Rice “de barraca” style with blue lobster <i>Riz “de barraca” avec homard bleu</i>	32.00
Sea cucumbers dry rice <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	32.00
Noodles “Rossejat” with Palamós prawns <i>“Rossejat” de vermicelles et crevettes de Palamós</i>	29.00

FROM THE SEA · DE LA MER

Red tuna tartare <i>Tartare de thon rouge</i>	29.00
Grilled Palamós prawns <i>Crevettes de Palamós grillées</i>	41.00
Sautéed small squids with asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i>	27.00
Filet 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>	33.00
Wild turbot with spring onion tempura and romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d'oignons tendres avec romesco</i>	31.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	35.00
Moonfish roast with sauteed artichokes and cured ham <i>Lotte de mer rôtie avec saute d'artichauts et jambon</i>	31.00

FROM THE COUNTRY · DE LA TERRE

Vegetables lasagne with red peppers cream <i>Lasagne aux legumes avec crème de poivrons rouges</i>	21.00
Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce <i>Filet de veau de Girona à la sauce de cèpes et foie</i>	28.00
“Tagliatta” of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>“Tagliatta” de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i>	29.00
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>	29.00
“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>	38.00
Roasted free range chicken and lobster cannelloni <i>Cannelloni au poulet campagnard et homard blue</i>	19.50

Hotel ★★★★★
Aigua Blava

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](#)

Partagez votre expérience gastronomique en nous taguant sur: [@hotelaiguablava](#)