

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>	18.00
"Llonganissa" with toasted bread with tomato - "Llonganissa" avec pain grillé à la tomate	15.50
Iberian ham Sánchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique Sánchez Romero Carvajal coupé à la main (Pain grillé à la tomate)</i>	35.00
Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>	21.00
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	15.00
Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>	24.00
Steamed rock mussels - <i>Moules de roche à la vapeur</i>	16.00
Small squids "a la Malagueña" - <i>Petits calmars "a la Malagueña"</i>	26.00
Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i>	18.00
Grilled Palamós prawns - <i>Crevettes de Palamós grillées</i>	41.00
Palamós prawns with tempura and peppers mayonnaise <i>Crevettes de Palamós avec tempura et mayonnaise aux piments</i>	31.00
Grilled "Sonsos" - "Sonsos" Grill	20.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley - <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	27.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	15.00

COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>	15.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	15.00
Burrata and tomato salad - <i>Salade de burrata et tomate</i>	17.00
Tomato, pickled bonito and onion salad - <i>Salade de tomate bonite en escabeche et oignon</i>	21.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	17.00
"Escalivada" with tuna and olive oil - "Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive	17.00
Ox carpaccio rolls stuffed in arugula, pear and Parmesan <i>Rouleaux de carpaccio de bœuf farci de roquette, poire et Parmesan</i>	18.00
Blue lobster "salpicon" salad <i>"Salpicon" de homard bleu</i>	31.00
Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	30.00

OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICHES

"Club sandwich" - "Club sandwich"	17.50
"Croque Monsieur" - "Croque Monsieur"	15.00
Angus Beef Hamburger - <i>Hamburger de bœuf Angus</i>	17.00
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> _____	16.00
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognaise)</i> _____	15.00
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 romesco</i> _____	31.00
Tuna "Tataki" with guacamole - <i>"Tataki" de thon avec guacamole</i> _____	29.00
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> _____	42.00
Roast chicken with French fries - <i>Poulet rôti avec pomme de terre frites</i> _____	17.00
"Galician Rubia" Beef T-Bone steak (min. 2 pax - 1.200 gr.- price per person) <i>Cotê de bœuf "Rubia Galicien" (min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i> _____	38.00
Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf de Girona à la sauce de cèpes et foie</i> _____	28.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i> _____	32.00
RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)	
Paella - <i>Paella</i> _____	29.00
Rice "de barraca" 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
SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON	
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i> _____	27.00
Artichokes timbal with poached egg and iberian ham - <i>Timbal d'artichauds avec oeuf poché et jambon ibérique</i> _____	24.00
Vegetables lasagne with red peppers cream <i>Lasagne aux légumes avec crème de poivrons rouges aise</i> _____	21.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle - <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i> _____	21.00
Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</i> _____	22.00
Red tuna tartar - <i>Tartare de thon rouge</i> _____	29.00
Sautéed small squids with baby asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i> _____	27.00
Lightly fried peas with Norway lobsters - <i>Petits pois mijotés avec langoustines</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
"Tagliatta" of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>"Tagliatta" de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i> _____	29.00
Roasted free range chicken and lobster cannelloni <i>Cannelloni au poulet campagnard et homard blue</i> _____	29.00

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](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

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