

# Hotel Aigua Blava

## PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves d'en "Xilú" (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Anchoas de la Escala (pan de payés tostado con tomate)</i>	18.00
Caramels de llonganissa amb pa de pagès torrat amb tomàquet <i>Caramelos de longaniza con pan de payés tostado con tomate</i>	15.00
Pernil ibèric Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Jamón Iberico Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (pan de payés tostado con tomate)</i>	35.00
Croquetes de llamàntol - <i>Croquetas de bogavante</i>	21.00
Croquetes de pollastre i pernil - <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	15.00
Escopinyes al vapor - <i>Berberechos al vapor</i>	24.00
Musclos de roca al vapor - <i>Mejillones de roca al vapor</i>	16.00
Calamarsets a la "Malaguenya" - <i>Calamarcitos a la "Malagueña"</i>	26.00
Calamars a la romana - <i>Calamares a la romana</i>	18.00
Gambes de Palamós a la planxa - <i>Gambas de Palamós a la plancha</i>	41.00
Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyora picant - <i>Gambas de Palamós con tempura y mayonesa picante</i>	31.00
Sonsos fregits - <i>"Sonsos" fritos</i>	20.00
Sipiones saltades amb all i julivert - <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	27.00
La nostra truita de patates d'ous ecològics - <i>Nuestra tortilla de patatas de huevos ecológicos</i>	15.00

## PLATS FREDS · PLATOS FRÍOS

Gaspatxo - <i>Gazpacho</i>	15.00
Amanida de l'hort - <i>Ensalada del huerto</i>	15.00
Amanida de tomàquet amb burrata - <i>Ensalada de tomate con burrata</i>	17.00
Amanida de tomàquet amb bonítol en escabetx i ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con bonito en escabeche y cebolla de Figueres</i>	21.00
Amanida Cèsar amb pollastre - <i>Ensalada César con pollo</i>	17.00
Escalivada amb tonyina i oli d'oliva - <i>"Escalivada" con atún y aceite de oliva</i>	17.00
Carpaccio de bou amb parmesà i salsa "Harry's Bar" <i>Carpaccio de buey con parmesano y salsa Harry's bar</i>	18.00
Salpicó de llamàntol blau <i>Salpicón de bogavante azul</i>	31.00
Tàrtar de gamba de Palamós - <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	30.00

## ELS NOSTRES ENTREPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	17.00
Pernil dolç i formatge "Bikini" - <i>Jamón york y queso "Mixto"</i>	15.00
Hamburguesa de vedella Angus - <i>Hamburguesa de ternera Angus</i>	17.00
Supl: Patates fregides o torrades amb tomàquet - <i>Patatas fritas o pan tostado con tomate</i>	7.00

# Hotel ★★★★ Aigua Blava

## PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Albergínies farcides de verduretes - <i>Berenjenas rellenas de verduritas</i> _____	16.00
Espaguetis (Napolitana o Bolonyesa) - <i>Espaguetis (Napolitana o Boloñesa)</i> _____	15.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures - <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i> _____	35.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de ceba tendre amb romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de cebolla tiernas con romesco</i> _____	31.00
“Tataki” de tonyina vermella i guacamole - <i>“Tataki” de atún rojo y guacamole</i> _____	29.00
Els peixos de la nostra costa al forn, a la sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, a la sal... (piezas enteras, precio por persona)</i> _____	42.00
Pollastre rostit amb patates fregides - <i>Pollo asado con patatas fritas</i> _____	17.00
“Chuletón” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuletón de vaca rubia gallega (min 2 pax -1.200 gr. -precio por persona)</i> _____	38.00
Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i fetge d'ànec <i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps e higado de pato</i> _____	28.00
Filet de vedella Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo de ternera Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i> _____	32.00

## ARROSSOS · ARROCES (D.O. Estany de Pals)

Paella - <i>Paella</i> _____	29.00
Arròs “de barraca” amb llobregant - <i>Arroz “de barraca” con bogavante</i> _____	32.00
Arròs sec d'espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i> _____	32.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós - <i>“Rossejat” de fideos con con gambas de Palamós</i> _____	29.00

## SUGGERIMENTS DE TEMPORADA - SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall - <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i> _____	27.00
Timbal de carxofes amb ou ecològic escumat i pernil iberic d'aglà <i>Timbal de alcachofas con huevo poché y jamón ibérico de bellota</i> _____	24.00
Ous ecològics Benedictine amb fetge d'ànec i tòfona - <i>Huevos ecológicos Benedictine con hígado de pato y trufa</i> _____	21.00
Lasanya de verdures amb crema de pebrots del piquillo - <i>Lasaña de verduras con crema de pimientos del piquillo</i> _____	21.00
Salmó salvatge marinat amb espàrrecs i maonesa - <i>Salmón salvaje marinado con espárragos y mayonesa</i> _____	22.00
Tàrtar de tonyina vermella - <i>Tartar de atún rojo</i> _____	29.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric d'aglà <i>Calamarcitos salteados con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	27.00
Pèsols ofegats amb escamarlans - <i>Guisantes rehogados con cigalas</i> _____	29.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de festucs <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema y crujiente de pistachos</i> _____	29.00
“Tagliatta” de bou Angus amb salsa a les tres pebres - <i>“Tagliatta” de buey Angus con salsa a las tres pimientos</i> _____	29.00
Caneló de mar i montanya de pollastre de pagès i llamàntol blau <i>Canelón de mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i> _____	29.00

# Hotel <sup>★★★★</sup> Aigua Blava

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient. *Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.*

FOLLOW US ON  
**Instagram**

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)  
*Comparta su experiencia gastronómica taggeandonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)*