

Hotel Aigua Blava

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "Xilu" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala</i>	18.00
Pernil Ibèric Sánchez Romero Carvajal tallat a mà (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Jamón Ibérico Sánchez Romero Carvajal cortado a mano (Pan tostado con tomate)</i>	35.00
Escopinyes al vapor <i>Berberechos al vapor</i>	24.00
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa de blat de moro i mermelada de figues <i>Mi-cuit de hígado de pato con pan de maíz y mermelada de higos</i>	21.00
Croquetes de llamàntol <i>Croquetas de bogavante</i>	21.00
Sipiones saltats amb all i julivert <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	27.00
Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant <i>Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñora picante</i>	31.00

ELABORACIONES 2022 · ELABORACIONES 2022

Amanida de tomàquet i ceba de Figueres amb bonítol en escabetx <i>Ensalada de tomate y cebolla de Figueres con bonito en escabeche</i>	21.00
Amanida de favetes amb pernil ibèric d'aglà <i>Ensalada de habitas con jamón ibérico de bellota</i>	24.00
Salpicó de llamantol blau <i>Salpicón de bogavante azul</i>	31.00
Vieires amb parmentier de patata <i>Vieiras con parmentier de patata</i>	30.00
Tàrtar de gamba de Palamós <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	30.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	27.00
Pèsols ofegats amb escamarlans <i>Vichyssoise de calabacín com mejillones de roca y almejas</i>	29.00
Timbal de carxofes amb ou ecològic escumat i pernil ibèric d'aglà <i>Timbal de alcachofas con huevo poché y jamón ibérico de bellota</i>	24.00

CLÀSSICS · CLÁSICOS

Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras, precio por persona)</i>	42.00
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
Steak Tàrtar (preparat a taula) <i>Steak Tartar (preparado en mesa)</i>	30.00
Steak Diane (preparat a taula) <i>Steak Diane (preparado en mesa)</i>	30.00

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

Paella	29.00
<i>Paella</i> _____	
Arròs “de barraca” amb llobregant blau	32.00
<i>Arroz “de barraca” con bogavante azul</i> _____	
Arròs sec d’espardenyes	32.00
<i>Arroz seco de cohombres de mar</i> _____	
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós	
<i>“Rossejat” de fideus con gambes de Palamós</i> _____	29.00

DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella	29.00
<i>Tartar de atún rojo</i> _____	
Gambes de Palamós a la planxa	
<i>Gambas de Palamós a la plancha</i> _____	41.00
Saltat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric de gla	
<i>Salteado de calamarcitos con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	27.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana	
<i>Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana</i> _____	33.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de ceba tendra amb romesco	
<i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de cebollas tiernas con romesco</i> _____	31.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures	
<i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i> _____	35.00
Rap ros rostit amb samfaina	
<i>Rape de costa asado con pisto</i> _____	31.00

DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Lasanya de verdures amb crema de pebrots del piquillo	21.00
<i>Lasaña de verduras con crema de pimientos del piquillo</i> _____	
Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i fetge d’ànec	
<i>Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps e hígado de pato</i> _____	28.00
“Tagliatta” de bou Angus amb salsa de tres pebres	
<i>“Tagliatta” de buey Angus con salsa a las tres pimientos</i> _____	29.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de pistatxos	
<i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema y crujiente de pistachos</i> _____	29.00
“Chuleton” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona)	
<i>Chuletón de vaca rubia gallega (mín 2 pax -1.200 gr. -precio por persona)</i> _____	38.00
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 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)