

# Hotel Aigua Blava

## ELABORATIONS 2024 • ÉLABORATIONS 2024

Home-made dessert of the day <i>Dessert du jour de notre élaboration</i>	10.00
Caramelised puff pastry with cream and fresh fruits <i>Feuilleté caramélisée avec crème et fruits frais</i>	10.50
Lemon cream tart <i>Tartelette au crème de citron</i>	10.50
Cheesecake with strawberries gratin and caramel ice cream <i>Cheesecake avec gratin de fraises et glace au caramel</i>	10.50
Coconut cake with mango sorbet <i>Gâteau au coco avec sorbet de mangue</i>	10.50
Yogurt and strawberries cannelloni <i>Cannelloni de yogourt et fraises</i>	10.50
Truffle cake soaked in chocolate with coffee ice cream <i>Gâteau a la truffe nappé de chocolat et glace au café</i>	10.50
Chocolate mousse tablet with cookies ice cream <i>Tablette de mousse au chocolat avec glace de cookies</i>	10.50
Chocolate truffles with cream <i>Truffes au chocolat avec chantilly</i>	10.50

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 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)

# Hotel Aigua Blava

## THE CLASSICS • LES CLASSIQUES

Crème caramel with cream and walnuts <i>Crème caramel avec chantilly et noix</i>	10.00
Crème brûlée “Crema Catalana” <i>Crème brûlée “Crema Catalana”</i>	10.00
Seasonal fruits mosaic with ice cream <i>Mosaïque de fruits de saison avec glace au choix</i>	10.00
Home-made assortment ice creams <i>Choix de glaces de notre élaboration</i>	10.00
Home-made assortment sorbets <i>Choix de sorbets de notre élaboration</i>	10.00
Cottage cheese with honey and figs <i>Recuit de Fonteta avec miel et figues</i>	11.50
Banana flambée (min. 2 pax. only night) <i>Bananes flambées (min. 2 per. service de nuit)</i>	14.50
Crêpes Suzette (min. 2 pax. only night) <i>Crêpes Suzette (min. 2 per. service de nuit)</i>	14.50
Flambéed Strawberries (min. 2 pax. only night) <i>Fraises flambées (min. 2 per. service de nuit)</i>	14.50
Cheese from l’Empordà with quince jam <i>Fromage de l’Empordà avec confiture de coings</i>	11.50

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 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)