

Hotel Aigua Blava

PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves de l'Escala (coca de vidre torrada amb tomàquet)

Anchoas de la Escala (pan de cristal tostado con tomate) _____ 21.00

Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo tallat a mà (coca de vidre torrada amb tomàquet)

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano (pan de cristal tostado con tomate) _____ 44.00

Croquetes de llamàntol - *Croquetas de bogavante* _____ 24.00

Croquetes de pollastre i pernil - *Croquetas de pollo y jamón* _____ 17.00

Mi-cuit de fetge d'ànec amb mermelada de figues - *Mi-cuit de hígado de pato con mermelada de higos* _____ 28.00

Escopinyes al vapor - *Berberechos al vapor* _____ 29.00

Musclos de roca al vapor - *Mejillones de roca al vapor* _____ 20.50

Calamarsets a la "Malaguenya" - *Calamarcitos a la "Malagueña"* _____ 32.00

Calamars a la romana - *Calamares a la romana* _____ 23.00

Gambes de Palamós a la planxa - *Gambas de Palamós a la plancha* _____ 48.00

Vieires amb parmentier de patata i tomàquets cherry - *Vieiras con parmentier de patata y tomates Cherry* _____ 34.00

Sonsos fregits - *"Sonsos" fritos* _____ 25.00

Sipiones saltades amb all i julivert - *Sepionas salteadas con ajo y perejil* _____ 30.00

PLATS FREDS · PLATOS FRÍOS

Gaspaxo - *Gazpacho* _____ 17.00

Amanida de l'hort - *Ensalada del huerto* _____ 17.00

Amanida de burrata i tomàquet amb salsa pesto - *Ensalada de burrata y tomate con salsa pesto* _____ 21.00

Amanida de bonítol en escabetx amb tomàquet confitat i ceba de Figueres
Ensalada de bonito en escabeche con tomate confitado y cebolla de Figueres _____ 22.00

Amanida Cèsar - *Ensalada César* _____ 22.00

Ensalada russa de llamàntol blau - *Ensaladilla rusa de bogavante azul* _____ 34.00

Tàrtar de tonyina vermella - *Tartar de atún rojo* _____ 31.00

Escalivada amb sardina fumada - *"Escalivada" con sardina ahumada* _____ 21.00

Carpaccio de bou amb parmesà i salsa "Harry's Bar" - *Carpaccio de buey con parmesano y salsa Harry's bar* _____ 25.00

Tàrtar de gamba de Palamós - *Tartar de gamba de Palamós* _____ 36.00

ELS NOSTRES ENTREPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - *"Club sandwich"* _____ 20.00

Hamburguesa de vedella Angus - *Hamburguesa de ternera Angus* _____ 20.00

Supl: Patates fregides o coca de vidre torrada amb tomàquet - *Patatas fritas o pan de cristal tostado con tomate* _____ 7.50



PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Tosta d'albergínia, carbassó, espàrrecs i tomàquet - <i>Tosta de berenjena, calabacín, espárragos y tomate</i>	20.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn <i>Suprema de lubina salvaje amb patates al forn</i>	37.00
Tronc de turbot salvatge amb salsa de safrà <i>Tronco de turbot salvaje con salsa de azafrán</i>	36.00
“Tataki” de tonyina vermella “Balfegó” - “Tataki” de atún rojo “Balfegó”	33.00
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>	48.00
Entrecotte de vedella - <i>Entrecotte de ternera</i>	28.00
Chateaubriand (mín. 2 pax - preu per persona) <i>Chateaubriand (mín 2 pax - precio por persona)</i>	35.00
Filet de vedella amb salsa de ceps i fetge d'ànec <i>Solomillo de ternera con salsa de ceps e hígado de pato</i>	34.00
Filet Wellington (mín. 2 pax - 40 min., preu per persona) <i>Solomillo Wellington (mín. 2 pax - 40 min., precio por persona)</i>	35.00

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

Paella - <i>Paella</i>	32.00
Arròs “de barraca” amb llamàntol - <i>Arroz “de barraca” con bogavante</i>	35.00
Arròs sec d'espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i>	39.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós - “Rossejat” de fideos con con gambas de Palamós	32.00

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA - SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Espaguetis amb llamàntol - <i>Espaguetis con bogavante</i>	35.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall - <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	33.00
Daus de tonyina vermella en tempura i maionesa de soja <i>Dados de atún rojo en tempura y mayonesa de soja</i>	32.00
Caneló de verdures amb beixamel lleugera trufada - <i>Canelón de verduras con bechamel ligera trufada</i>	24.00
Ous ecològics Benedictine - <i>Huevos ecológicos Benedictine</i>	23.00
Salmó fumat amb espàrrecs blancs i salsa tàrtara - <i>Salmón ahumado con espárragos blancos y salsa tártara</i>	25.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric d'aglà <i>Calamarcitos salteados con espárragos y jamón ibérico de bellota</i>	32.00
Escamarlans oberts al forn - <i>Cigalas abiertas al horno</i>	37.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema</i>	34.00
Mar i muntanya de pollastre de pagès i llamàntol blau - <i>Mar y montaña de pollo de payes y bogavante azul</i>	32.00
Steak tartare - “Steak tartare”	32.00
Steak Diane (preparat a sala - només servei de nit) - <i>Steak Diane (preparado en sala) solo servicio noches</i>	35.00



DEMANI AL CAMBRER PELS NOSTRES PLATS DEL DIA
PREGUNTE AL CAMARERO POR NUESTROS PLATOS DEL DÍA

Sopa del dia - *Sopa del día*....17.00

Peix del dia - *Pescado del día*.... 31.00

Plato del dia - *Plat del día*....29.00

IVA inclòs – IVA incluido

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

Comparta su experiencia gastronómica taggeándonos: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)