

Hotel Aigua Blava

ELABORATIONS 2026 • ÉLABORATIONS 2026

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
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream <i>Tarte Tatin aux pommes avec glace à la vanille</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

Chocolate truffles with cream <i>Crème caramel avec chantilly</i>	10.50
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 vanilla ice cream <i>Mosaïque de fruits de saison avec glace à la vanille</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
Cheese selection <i>Sélection de fromages</i>	14.50

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)