



SPRING MENU

MENU DE PRINTEMPS

Appetizers served with cava brut reserva Castell de Perelada

Apéritifs à table avec cava Brut reserve Castell de Perelada

Palamós prawn brochette in tempura and soya mayonnaise

Brochette de crevettes de Palamós en tempura et mayonnaise de soja

Sautéed peas with scallops

Petits pois mijotés avec coquilles Saint-Jacques

Lobster dry rice

Riz sec au homar

Or/ou

Tagliata of Angus beef entrecote with pepper sauce

Tagliata de bœuf d'Angus à la sauce de poivre

Fornells cake with mandarin sorbet

Gâteau de Fornells avec sorbet à la mandarine

Coffee or tea and petit fours

Café ou infusion et petits fours

White wine/Vin blanc Cigonyes Castell de Perelada

Red wine/Vin rouge Castell de Perelada “5 fincas”

Waters/Eau minérale naturelle et gazeuse

Price per person 80,00 € (VAT included) - *Prix par personne 80,00 € (TVA compris)*
Only full tables *Seulement des tables complètes*

FOLLOW US ON

Instagram

Share your gastronomic experience by tagging us: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)
Partagez votre expérience gastronomique en nous taguant: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)