

Hotel Aigua Blava

PER PICAR · PARA PICAR

Anxoves d'en "Xilú" (pa de pagès torrat amb tomàquet) <i>Anchoas de la Escala (pan de payés tostado con tomate)</i>	19.00
Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo tallat a mà (pa de coca torrat amb tomàquet) <i>Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano (pan de coca tostado con tomate)</i>	40.00
Croquetes de llamàntol - <i>Croquetas de bogavante</i>	22.00
Croquetes de pollastre i pernil - <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	16.00
Bunyols de bacallà - <i>Buñuelos de bacalao</i>	21.00
Escopinyes al vapor - <i>Berberechos al vapor</i>	27.00
Musclos de roca al vapor - <i>Mejillones de roca al vapor</i>	20.00
Calamarsets a la "Malagueña" - <i>Calamarcitos a la "Malagueña"</i>	30.00
Calamars a la romana - <i>Calamares a la romana</i>	21.00
Gambes de Palamós a la planxa - <i>Gambas de Palamós a la plancha</i>	45.00
Gambes de Palamós "a la Diabola" - <i>Gambas de Palamós "a la Diabola"</i>	34.00
Sonsos fregits - <i>"Sonsos" fritos</i>	23.00
Sipiones saltades amb all i julivert - <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	28.00
La nostra truita de patates d'ous ecològics - <i>Nuestra tortilla de patatas de huevos ecológicos</i>	16.00

PLATS FREDS · PLATOS FRÍOS

Gaspatxo - <i>Gazpacho</i>	16.00
Amanida de l'hort - <i>Ensalada del huerto</i>	16.00
Amanida de burrata i tomàquet - <i>Ensalada de burrata y tomate</i>	19.00
Amanida de tomàquet amb bonítol en escabetx i ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con bonito en escabeche y cebolla de Figueres</i>	22.00
Amanida Cèsar amb pollastre - <i>Ensalada César con pollo</i>	19.00
Escalivada amb tonyina i oli d'oliva - <i>"Escalivada" con atún y aceite de oliva</i>	19.00
Carpaccio de bou amb parmesà i salsa "Harry's Bar" <i>Carpaccio de buey con parmesano y salsa "Harry's bar"</i>	22.00
Salpicó de llamàntol blau i crustacis <i>Salpicón de bogavante azul y crustáceos</i>	33.00
Tàrtar de gamba de Palamós - <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	34.00

ELS NOSTRES ENTREPANS · NUESTROS BOCADILLOS

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	19.00
Pernil dolç i formatge "Bikini" - <i>Jamón york y queso "Mixto"</i>	16.00
Hamburguesa de vedella Angus - <i>Hamburguesa de ternera Angus</i>	19.00
<i>Supl: Patates fregides o torrades amb tomàquet - Patatas fritas o pan tostado con tomate</i>	7.00

Hotel ★★★★ Aigua Blava

PLATS CALENTS · PLATOS CALIENTES

Albergínies farcides de verduretes - <i>Berenjenas rellenas de verduritas</i> _____	19.00
Espaguetis (Napolitana o Bolonyesa) - <i>Espaguetis (Napolitana o Boloñesa)</i> _____	17.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures - <i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i> _____	35.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de ceba tendre amb romesco <i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de cebolla tiernas con romesco</i> _____	33.00
“Tataki” de tonyina vermella “Balfegó” i guacamole - <i>“Tataki” de atún rojo “Balfegó” y guacamole</i> _____	30.00
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> _____	45.00
Pollastre rostit amb patates fregides - <i>Pollo asado con patatas fritas</i> _____	19.00
“Chuletón” de vaca rubia gallega (mín. 2 pax -1.200 gr - preu per persona) <i>Chuletón de vaca rubia gallega (min 2 pax - 1.200 gr. -precio por persona)</i> _____	44.00
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> _____	30.00
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> _____	33.00

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

Paella - <i>Paella</i> _____	30.00
Arròs “de barraca” amb llamàntol - <i>Arroz “de barraca” con bogavante</i> _____	33.00
Arròs sec d'espardenyes - <i>Arroz seco de cohombros de mar</i> _____	36.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós - <i>Rossejat de fideos con con gambas de Palamós</i> _____	30.00

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA - SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall - <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i> _____	30.00
Marinat “criollo” de peix de roca <i>Marinado “criollo” de pescado de roca</i> _____	26.00
Lasanya de verdures amb crema de pebrots del piquillo - <i>Lasaña de verduras con crema de pimientos del piquillo</i> _____	21.00
Ous ecològics Benedictine amb fetge d'ànec i tòfona - <i>Huevos ecológicos Benedictine con hígado de pato y trufa</i> _____	22.00
Salmó salvatge marinat amb espàrrecs i maonesa - <i>Salmón salvaje marinado con espárragos y mayonesa</i> _____	23.00
Tàrtar de tonyina vermella “Balfegó” - <i>Tartar de atún rojo “Balfegó”</i> _____	30.00
Saltejat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric d'aglà <i>Calamarcitos salteados con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	30.00
Escamarlans oberts al forn - <i>Cigalas abiertas al horno</i> _____	35.00
Carré de xai al forn amb patates a la crema i crosta de festucs <i>Carré de cordero al horno con patatas a la crema y crujiente de pistachos</i> _____	30.00
Caneló de mar i muntanya de pollastre de pagès i llamàntol blau <i>Canelón de mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i> _____	29.00
“Tagliata” de bou Angus amb salsa a les tres pebres - <i>“Tagliata” de buey Angus con salsa a las tres pimientos</i> _____	31.00

Hotel Aigua Blava

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)