

Hotel Aigua Blava

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Anxoves d'en "Xilu" D.O. L'Escala <i>Anchoas de "Xilu" D.O. L'Escala</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
Escopinyes al vapor <i>Berberechos al vapor</i>	27.00
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa de blat de moro i mermelada de figues <i>Mi-cuit de hígado de pato con pan de maíz y mermelada de higos</i>	26.00
Croquetes de llamàntol <i>Croquetas de bogavante</i>	22.00
Sipiones saltades amb all i julivert <i>Sepionas salteadas con ajo y perejil</i>	28.00
Bunyols de bacallà - <i>Buñuelos de bacalao</i>	21.00
Gambes de Palamós "a la Diabola" <i>Gambas de Palamós "a la Diabola"</i>	34.00

ELABORACIONES 2023 · ELABORACIONES 2023

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
Marinat "criollo" de peix de roca <i>Marinado "criollo" de pescado de roca</i>	26.00
Salpicó de llamàntol blau i crustacis <i>Salpicón de bogavante azul y crustáceos</i>	33.00
Vieires amb parmentier <i>Vieiras con parmentier</i>	32.00
Tàrtar de gamba de Palamós <i>Tartar de gamba de Palamós</i>	34.00
Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall <i>Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral</i>	30.00
Escamarlans oberts al forn <i>Cigalas abiertas al horno</i>	35.00
Ous ferrats ecològics amb patates fregides i pernil ibèric de gla <i>Huevos fritos ecológicos con patates fritas y jamón ibérico de bellota</i>	26.00

CLÀSSICS · CLÁSICOS

Els peixos de la nostra costa al forn, sal... (peces senceres, preu per persona) <i>Los pescados de la costa al horno, sal... (piezas enteras, precio por persona)</i>	45.00
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
Steak Tàrtar (preparat a taula) <i>Steak Tartar (preparado en mesa)</i>	31.00
Steak Diane (preparat a taula) <i>Steak Diane (preparado en mesa)</i>	33.00

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

Paella	30.00
<i>Paella</i> _____	
Arròs “de barraca” amb llobregant blau	
<i>Arroz “de barraca” con bogavante azul</i> _____	33.00
Arròs sec d’espardenyes	
<i>Arroz seco de cohombres de mar</i> _____	36.00
Rossejat de fideus amb gambes de Palamós	
<i>“Rossejat” de fideos con gambas de Palamós</i> _____	30.00

DE LA MAR · DEL MAR

Tàrtar de tonyina vermella “Balfegó”	30.00
<i>Tartar de atún rojo “Balfegó”</i> _____	
Gambes de Palamós a la planxa	
<i>Gambas de Palamós a la plancha</i> _____	45.00
Saltat de calamarsets amb espàrrecs i pernil ibèric de gla	
<i>Salteado de calamarcitos con espárragos y jamón ibérico de bellota</i> _____	30.00
Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana	
<i>Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana</i> _____	35.00
Tronc de turbot salvatge amb tempura de ceba tendra amb romesco	
<i>Tronco de rodaballo salvaje con tempura de cebollas tiernas con romesco</i> _____	33.00
Llenguado a la graella amb graellada de verdures	
<i>Lenguado a la parrilla con parrillada de verduras</i> _____	35.00
Rap ros rostit amb samfaina	
<i>Rape de costa asado con pisto</i> _____	33.00

DE LA TERRA · DE LA TIERRA

Lasanya de verdures amb crema de pebrots del piquillo	21.00
<i>Lasaña de verduras con crema de pimientos del piquillo</i> _____	
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
“Tagliata” de bou Angus amb salsa de tres pebres	
<i>“Tagliata” de buey Angus con salsa a las tres pimientas</i> _____	31.00
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
“Chuleton” 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
Caneló de mar i montanya de pollastre de pagès i llamàntol blau	
<i>Canelón de mar y montaña de pollo de corral y bogavante azul</i> _____	29.00

Hotel ★★★★ Aigua Blava

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

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