

# Hotel ★★★★★ Aigua Blava

## TO BE SHARED · À PARTAGER

Anchovies “d’en Xilu” D.O. L’Escala <i>Anchois “d’en Xilu” D.O. L’Escala</i>	19.00
Acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique de gland D.O. Jabugo coupé à la main (pain grillé à la tomate)</i>	40.00
Steamed cockles <i>Coques à la vapeur</i>	27.00
Mi cuit duck liver with cornbread and fig jam <i>Mi cuit de foie de canard avec pain de maïs et confiture de figues</i>	26.00
Lobster croquettes <i>Croquettes d’homard</i>	22.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	28.00
Cod fritters - <i>Beignets de morue</i>	21.00
Palamós prawns diabola style <i>Crevettes de Palamós à la diabola</i>	34.00

## ELABORATIONS 2023 · ÉLABORATIONS 2023

Tomato and onion salad with pickled bonito <i>Salade de tomate et oignon avec bonito en escabèche</i>	22.00
Marinated “criollo” of rock fish <i>Mariné “criollo” de poissons de roche</i>	26.00
Blue lobster and crustaceans “salpicon” salad <i>“Salpicon” de homard bleu et crustacés</i>	33.00
Scallops with parmentier <i>Cocquilles Saint Jacques avec parmentier</i>	32.00
Palamós prawn tartare <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	34.00
Raviolis stuffed of Norway lobster with coral sauce <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i>	29.00
Norway lobsters baked in the oven - <i>Langoustines ouverts au forn</i>	35.00
Fried “ecologic eggs” with chips and acorn-fed Iberian ham <i>Oeufs écologiques sur le plat avec frites et jambon ibérique de gland</i>	26.00

## CLASSIC · CLASSIQUE

Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la nôtre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix p.pax.)</i>	45.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i>	33.00
Steak Tartare (prepared at table) <i>Steak Tartare (préparé à table)</i>	31.00
Steak Diane (prepared at table) <i>Steak Diane (préparé à table)</i>	33.00

# Hotel <sup>★★★★</sup> Aigua Blava

## RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)

Paella <i>Paella</i>	30.00
Rice “de barraca” style with blue lobster <i>Riz “de barraca” avec homard bleu</i>	33.00
Sea cucumbers dry rice <i>Riz sec aux concombres de mer</i>	36.00
Noodles “Rossejat” with Palamós prawns <i>“Rossejat” de vermicelles et crevettes de Palamós</i>	30.00

## FROM THE SEA · DE LA MER

Red tuna tartare “Balfegó” <i>Tartare de thon rouge “Balfegó”</i>	30.00
Grilled Palamós prawns <i>Crevettes de Palamós grillées</i>	45.00
Sautéed small squids with asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i>	30.00
Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style <i>Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane</i>	35.00
Wild turbot with courgette tempura and romesco <i>Turbot sauvage avec tempura de courgette avec romesco</i>	33.00
Grilled sole with grilled vegetables <i>Sole grillée avec légumes grillés</i>	35.00
Monkfish roast with with “samfaina” <i>Lotte de mer rôtie avec ratatouille</i>	33.00

## FROM THE COUNTRY · DE LA TERRE

Vegetables lasagne with red peppers cream <i>Lasagne aux legumes avec crème de poivrons rouges</i>	21.00
Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce <i>Filet de veau de Girona à la sauce de cèpes et foie</i>	30.00
“Tagliata” of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>“Tagliata” de boeuf d’Angus à la sauce de trois poivres</i>	31.00
Baked “carré” of lamb with cream potatoes and crunchy pistachio <i>Carré d’agneau au four, pommes de terre à la crème et croustillant de pistache</i>	30.00
“Galician Rubia” Beef T-Bone steak (min. 2 pax – 1.200 gr.- price per person) <i>Cotê de bœuf “Rubia Galicien” ( min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i>	44.00
Roasted free range chicken and lobster cannelloni <i>Cannelloni au poulet campagnard et homard blue</i>	29.00

Hotel ★ ★ ★ ★  
Aigua Blava

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

*Partagez votre expérience gastronomique en nous taguant: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)*