

Hotel ★★★★ Aigua Blava

PICA - PICA

Anchovies d'en "Xilú" D.O. L'Escala (toasted bread with tomato) <i>Anchois d'en "Xilú" D.O. L'Escala (pain grillé à la tomate)</i>	16.50
"Llonganissa" with toasted bread with tomato - "Llonganissa" avec pain grillé à la tomate	13.50
Iberian ham Sánchez Romero Carvajal cut by hand (toasted bread with tomato) <i>Jambon ibérique Sánchez Romero Carvajal coupé à la main (Pain grillé à la tomate)</i>	31.00
Lobster croquettes - <i>Croquettes d'homard</i>	19.00
Chicken and ham croquettes - <i>Croquettes de poulet et jambon</i>	13.50
Steamed cockles - <i>Coques à la vapeur</i>	21.00
Steamed rock mussels - <i>Moules de roche à la vapeur</i>	14.00
Small squids "a la Malaguenya" - <i>Petits calmars "a la Malagueña"</i>	23.00
Calamari rings Roman style - <i>Calmars à la Romaine</i>	16.00
Palamós prawns in salt - <i>Crevettes de Palamós au sel</i>	38.00
Grilled "Sonsos" - <i>"Sonsos" Grill</i>	18.00
Grilled baby cuttlefish with garlic and parsley - <i>Petites seiches grillées en persillade</i>	25.00
Our Spanish omelette (ecologic eggs) - <i>Notre omelette espagnole (œufs écologiques)</i>	13.50
Palamós prawns with tempura and peppers mayonnaise <i>Crevettes de Palamós avec tempura et mayonnaise aux piments</i>	29.00

COLD DISHES · PLATS FROIDS

Gazpatxo - <i>Gaspacho</i>	13.00
Garden salad - <i>Salade du jardin</i>	13.00
Tomato salad with burrata - <i>Salade de tomate avec burrata</i>	15.00
Warm goat's cheese salad with pine nuts vinaigrette <i>Salade avec fromage de chèvre tiède et vinaigrette aux pignons</i>	15.00
Tomato, pickled bonito and onion salad - <i>Salade de tomate, bonite en escabeche et oignon</i>	19.00
Caesar salad with chicken - <i>Salade César avec poulet</i>	15.00
Lobster and courgette salad with coral oil - <i>Caneloni de salade d'Homard et courgette avec l'huile de corail</i>	28.50
"Escalivada" with tuna and olive oil - <i>"Escalivada" avec ton et a l'huile d'olive</i>	15.00
Ox carpaccio rolls stuffed in arugula, pear and Parmesan <i>Rouleaux de carpaccio de bœuf farci de roquette, poire et Parmesan</i>	16.00
Palamós prawn tartare - <i>Tartare de crevettes de Palamós</i>	28.00

OUR SANDWICHES · NOTRES SANDWICHES

"Club sandwich" - <i>"Club sandwich"</i>	16.50
"Croque Monsieur" - <i>"Croque Monsieur"</i>	13.00
Beef Hamburger - <i>Hamburger de boeuf</i>	15.00
Extra: French frites or tomato toast - <i>Pommes frites ou pain grille avec tomate</i>	6.00

If you have any food allergy or intolerance, please let us know and we shall gladly personalize the dish for you.

VAT INCLUDED

Hotel ★★★★ Aigua Blava

HOT DISHES · PLATS CHAUDS

Vegetable stuffed aubergines - <i>Aubergines farcies aux légumes</i> _____	14.00
Spaghettis (Napolitana or Bolognese) - <i>Spaghettis (Napolitaine ou Bolognaise)</i> _____	13.00
Grilled sole with grilled vegetables - <i>Sole grillée avec légumes grille</i> _____	32.00
Wild turbot with spring onions in tempura with romesco <i>Turbot sauvage avec tempura d'oignons tendres avec romesco</i> _____	29.00
Tuna "Tataki" with guacamole - <i>"Tataki" de thon avec guacamole</i> _____	27.00
Local coast fish, baked, in salt... (whole pieces, price per person) <i>Poissons de la notre côte, au four, en croûte de sel... (pièces entières, prix par personne)</i> _____	39.00
Roast chicken with French fries - <i>Poulet rôti avec pomme de terre frites</i> _____	15.00
"Galician Rubia" Beef T-Bone steak (min. 2 pax - 1.200 gr.- price per person) <i>Coté de bœuf "Rubia Galicien" (min. 2 pax -1.200 gr.- prix par personne)</i> _____	35.00
Beef fillet from Girona with mushrooms and foie sauce - <i>Filet de boeuf de Girona à la sauce de cèpes et foie</i> _____	26.00
Wellington fillet (min. 2 pax - 40 min., price per person) <i>Filet Wellington (min. 2 pax - 40 min., prix par personne)</i> _____	30.00
RICE · RIZ (D.O. Estany de Pals)	
Paella - <i>Paella</i> _____	26.00
Asparagus and clams risotto - <i>Risotto aux asperges et palourdes</i> _____	25.00
Rice "de barraca" with blue lobster - <i>Riz "de barraca" avec homard bleu</i> _____	30.00
Sea cucumbers dry rice - <i>Riz sec aux concombres de mer</i> _____	30.00
Noodles "Rossejat" with Palamós prawns - <i>"Rossejat" de vermicelles et crevettes de Palamós</i> _____	27.00
SEASONAL SUGGESTIONS - SUGGESTIONS DE SAISON	
Norway lobster stuffed raviolis with coral sauce - <i>Raviolis farcis de langoustines avec sauce de corail</i> _____	25.00
Courgette's vichyssoise with mussels and clams - <i>Vichyssoise de courgette avec moules et palourdes</i> _____	19.00
Eggs Benedictine with duck liver and truffle - <i>Œufs Benedictine avec foie de canard et truffe</i> _____	19.50
Wild marinated salmon with asparagus and mayonnaise <i>Saumon sauvage mariné avec asperges et mayonnaise</i> _____	20.00
Red tuna tartar - <i>Tartare de thon rouge</i> _____	27.00
Sautéed small squids with baby asparagus and acorn-fed Iberian ham <i>Petits calmars sautés avec asperges et jambon ibérique de gland</i> _____	25.00
Stuffed squids - <i>Calmars farcis</i> _____	21.00
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> _____	27.00
"Tagliatta" of Angus beef entrecote with three pepper sauce <i>"Tagliatta" de boeuf d'Angus à la sauce de trois poivres</i> _____	27.00
Roasted free range chicken cannelloni with duck liver and truffle <i>Cannelloni au poulet campagnard avec foie de canard et truffe</i> _____	19.50

Si vous êtes allergique ou vous avez quelque intolérance alimentaire, veuillez nous en informer et avec plaisir on adaptera le plat à votre guise.

TVA INCLUS