

Aiguamarina

RESTAURANT

MENU DE TEMPORADA

Aperitius

Pa de vidre amb tomàquet de branca i pernil ibèric (½ ració) **14€**

Trio d'anxoves, seitó i piparra **3€**

La croqueta de pernil ibèric **2,5€**

Bunyol de bacallà fet a casa **3€**

Entrants

Tomàquet, ceba i oli d'alfàbrega

Gaspatxo tradicional amb cruixent de pernil ibèric

Sopa freda de remolatxa amb crema fresca de formatge

Amanida caprese d'aranja i mozzarella

Albergínia amb tomàquet trufat, bolets i parmesà

Salmó marinat fet a casa

Cassarecce amb cloïsses i llagostins

Risotto de bolets amb cruixent de parmesà

Ous estrellats amb patata fornera, pernil ibèric i gambes

Carpaccio de gambes amb la seva vinagreta **(+4€)**

Plats principals

Orada a la graella amb espàrrecs i crema de fonoll

Llom de lluç amb cloïsses en salsa de nècores

Bacallà amb musselina d'all

Salmó a la graella amb crema de xirivia

Secret ibèric a la brasa

Cuixa de xai desossada amb bolets i parmentier

Rodó de vedella amb salsa de tòfona

Xurrasco a la brasa

Cuixa de pollastre de pagès a la brasa

Arròs del senyoret de rap, sèpia i llagostins (*mínim dos persones*)

Suquet de rap i llagostins **(+3€)**

Postres

Amanida de fruites

Tarta de poma i crema

Pastís de formatge casolà

Crema catalana amb el seu carquinyoli

Xocolata, pa, oli i sal

Coulant de xocolata (sense gluten)

Tàrtar de maduixa, cremós de mango, gingebre i menta

Sopa de meló, sorbet de mojito i crumble de festuc

30€ (*Begudes no incloses*)

Aiguamarina

RESTAURANT

MENU DE TEMPORADA

Aperitivos

Pan de cristal con tomate de rama y jamón ibérico (½ ración) **14€**

Trio de anchoas del cantábrico y piparra **3€**

La croqueta de jamón ibérico **2,5€**

Buñuelo de bacalao hecho en casa **3€**

Entrantes

Tomate, cebolla y aceite de albahaca

Gazpacho tradicional con crujiente de jamón ibérico

Sopa fría de remolacha con crema fresca de queso

Ensalada caprese de pomelo y mozzarella

Berenjena con tomate trufado, setas y parmesano

Salmón marinado hecho en casa

Cassarecce con almejas y langostinos

Risotto de setas con crujiente de parmesano

Huevos rotos con patata hornera, jamón ibérico y gambas

Carpaccio de gambas con su vinagreta (+4€)

Platos principales

Dorada a la parrilla con espárragos y crema de hinojo

Lomo de merluza con almejas en salsa de nécoras

Bacalao con muselina de ajo

Salmón a la parrilla con crema de chirivía

Secreto ibérico a la brasa

Pierna de cordero deshuesado con setas y parmentier

Rollo de ternera con salsa de trufas

Churrasco a la brasa

Muslo de pollo de corral a la brasa

Arroz del señorito con rape, sepia y langostinos (*mínimo dos personas*)

Suquet de rape y langostinos (+3€)

Postres

Ensalada de frutas

Tarta de manzana y crema

Pastel de queso casero

Crema catalana con su carquiñol

Chocolate, pan, aceite y sal

Coulant de chocolate (sin gluten)

Tartar de fresas, cremoso de mango, jengibre y menta

Sopa de melón, sorbete de mojito y crumble de pistacho

30 € (*Bebidas no incluidas*)

Aiguamarina

RESTAURANT

SEASONAL MENU

Appetizers

- Bread with branch tomato and Iberian ham (1/2 portion) **14€**
Trio of Cantabrian anchovies and piparra **3€**
Iberian ham croquette **2,5€**
Homemade cod fritter **3€**

Starters

- Tomato, onion and basil oil
Traditional gazpacho with crispy Iberian ham
Cold beetroot soup with fresh cheese cream
Grapefruit and mozzarella caprese salad
Eggplant with truffled tomato, mushrooms and parmesan
Homemade marinated salmon
Cassarecce with clams and prawns
Mushroom risotto with parmesan crisp
Broken eggs with baked potato, Iberian ham and shrimp
Prawn carpaccio with its vinaigrette **(+4€)**

Main courses

- Sea bream roasted with asparagus and fennel cream
Hake loin with clams in velvet crab sauce
Cod with garlic mousseline
Grilled salmon with parsnip cream
Grilled Iberian pork "secreto"
Boneless lamb leg with mushrooms and parmentier
Beef roulade with truffle sauce
Chargrilled churrasco
Free-range chicken leg roasted
"Senyoret" rice with monkfish, cuttlefish, and prawns (*minimum two persons*)
Monkfish and prawn ragout **(+3€)**

Desserts

- Fruit salad
Apple tart with cream
Homemade cheesecake
Crema catalana with its carquinyoli (Catalan nut cookie)
Chocolate, bread, oil, and salt
Gluten-free chocolate coulant
Strawberry tartare with mango cream, ginger and mint
Melon soup, mojito sorbet and pistachio crumble

30€ (*Drinks not included*)

Aiguamarina

RESTAURANT

MENÚ DE SAISON

Aperitifs

Pain de cristal avec tomate de branche et jambon ibérique (1/2 portion) **14€**

Trio d'anchois cantabriques et piparra **3€**

Croquette de jambon ibérique **2,5€**

Beignet de morue fait maison **3€**

Entrées

Tomate, oignon et huile de basilic

Gaspacho traditionnelle et croustillant de jambon ibérique

Soupe froide de betterave et crème fraîche au fromage

Salade caprese au pamplemousse et mozzarella

Aubergine au tomate truffé, champignons et parmesan

Saumon mariné fait maison

Cassarecce aux palourdes et gambas

Risotto aux champignons avec croustillant de parmesan

Œufs cassés avec pommes de terre, jambon ibérique et crevettes

Carpaccio de gambas avec sa vinaigrette **(+4€)**

Plats principaux

Dorade grillée avec asperges et crème de fenouil

Filet de merlu avec des palourdes en sauce d'étrilles

Morue à la mousseline d'ail

Saumon grillé avec crème de panais

Secreto ibérique grillé

Gigot d'agneau désossée aux champignons et parmentier

Rôti de veau à la sauce aux truffes

Churrasco grillé

Cuisse de poulet fermier grillée

Riz du "señorito" à la lotte, seiche et gambas (*minimum deux personnes*)

Ragoût de lotte et crevettes **(+3€)**

Desserts

Salade de fruits

Tarte aux pommes avec crème

Gâteau au fromage fait maison

Crème catalane avec carquinyoli (biscuit catalan aux noix)

Chocolat, pain, huile et sel

Coulant au chocolat (sans gluten)

Tartare de fraises, crème de mangue, gingembre et menthe

Soupe de melon, sorbet mojito et crumble de pistaches

30€ (Boissons non incluses)

JAHRESZEITEN MENÜ

Appetitives

Pan de cristal mit Tomate und iberischem Schinken (1/2 Portion) **14€**

Trio von kantabrischen Sardellen und Piparra **3€**

La croqueta de jamón ibérico **2,5€**

Hausgemachter Kabeljau-Krapfen **3€**

Erste gänge

Tomate, Zwiebel und Basilikumöl

Traditioneller Gazpacho mit knusprigem iberischem Schinken

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Frischkäsecreme

Caprese-Salat mit Grapefruit und Mozzarella

Aubergine mit getrüffelten Tomaten, Champignons und Parmesan

Hausgemachter marinierter Lachs

Cassarecce mit Venusmuscheln und Garnelen

Pilzrisotto mit knusprigem Parmesan

Spiegeleier mit gebackenen Kartoffeln, iberischem Schinken und Garnelen

Garnelen-Carpaccio mit Vinaigrette **(+4€)**

Zweite gerichte

Gebratene Seebrasse mit Spargel und Fenchelcreme

Seehechtende mit Venusmuscheln in Samtkrabbensauce

Kabeljau mit Knoblauchmousseline

Gegrillter Lachs mit Pastinakencreme

Gegrilltes iberisches Schweinefleisch „Secreto“

Entbeinte Lammkeule mit Champignons und Parmentier

Rinderroulade mit Trüffelsauce

Gegrilltes Churrasco

Gebratene Hühnerkeule aus Freilandhaltung

„Senyoret“-Reis mit Seeteufel, Tintenfisch und Garnelen (*mindestens zwei Personen*)

Seeteufel und Garnelenragout **(+3€)**

Nachspeise

Obstsalat

Apfelkuchen mit Sahne

Hausgemachter Käsekuchen

Crema catalana mit Carquinyoli (katalanischer Nusskeks)

Schokolade, Brot, Öl und Salz

Glutenfreier Schokoladen-Coulant

Erdbeertartar mit Mangocreme, Ingwer und Minze

Melonensuppe, Mojito-Sorbet und Pistazien-Crumble

30€ (Getränke nicht inbegriffen)

Aiguamarina

RESTAURANT

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU

MENÚ ENFANT | KINDERMENÜ

Crema de verdures | Crema de verduras
Vegetable cream soup | Crème de légumes | Gemüsesuppe

Pasta amb salsa de tomàquet | Pasta con salsa de tomate
Pasta with tomato sauce | Pâtes à la sauce de tomate | Nudeln mit Tomatensoße

Escalopa de pollastre | Escalope de pollo
Chicken escalope | Escalope de poulet | Hähnchenschnitzel

Pizza de pernil i formatge | Pizza de jamón y queso
Ham and cheese pizza | Pizza jambon-fromage | Schinken-Käse-Pizza

Hamburguesa de vedella | Hamburguesa de ternera
Beef burger | Hamburger de boeuf | Rinderburger

Lluç arrebossat | Merluza rebozada
Breaded hake | Merlú pané | Breaded hake

Peix a la planxa | Pescado a la plancha
Grilled fish | Poisson grillé | Gegrillter Fisch

POSTRES | POSTRES | DESSERTS DESSERTS | NACHSPEISE

Amanida de fruites | Ensalada de frutas
Fruit salad | Salade de fruits | Obstsalat

Coulant de xocolata | Coulant de chocolate
Chocolate fondant | Coulant au chocolat | Schokoladenkuchen

Gelat | Helado
Ice cream | Glace | Eiscreme

15 €

(**Begudes no incloses** | **Bebidas no incluídas** | **Drinks not included**
Boissons non incluses | Getränke nicht inbegriffen)

Aiguamarina

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

AIGUA SENSE GAS

SIN GAS | EAU MINÉRALE | MINERAL WATER

0.33L PET	2
0.5L	2.5
1L	3
1.5L	3.5

AIGUA AMB GAS

CON GAS | EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER

VICHY CATALAN 0.33L	3.5
VICHY CATALAN 1L	4
SAN PELEGRINO 0.5L	3.5

REFRESCS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

COLA - NARANJA - LIMÓN	3.75
COKE - ORANGE - LEMON	
NESTEA - SPRITE	3.75
TÒNICA PREMIUM GINGER - ALE GINGER BEER	3.75
BITTER CACAOLAT	3.75
SUC DE FRUITA ZUMOS DE FRUTAS JUS DE FRUIT FRUIT JUICE	3.75
SUC DE TARONJA NATURAL JUS D'ORANGE FRAIS FRESH ORANGE JUICE	5

CAFÈS | COFFEE CORNER

REFRESCOS | SOFT DRINKS

ESPRESSO	2
TALLAT CORTADO LATTE	2.5
CAFÈ AMB LLET CON LECHE AU LAIT WITH MILK	3
AMERICANO	3
CAPUCCINO	3.5
CIGALÓ CARAJILLO	3.5
GOT DE LLET LECHE LAIT MILK	2.5
LLET AMB CACAU LECHE CON CACAO LAIT AU CHOCOLAT CHOCOLATE MILK	2.5
INFUSIONS INFUSIONES	3
IRISH COFFEE	8

CERVESA

CERVEZA | BIÈRE | BEER

BARRIL PETITA PEQUEÑA	3.65
PÉTITE SMALL SIZE	
BARRIL GRAN GRANDE	5
DEMI MEDIUM SIZE	
ALHAMBRA SINGULAR	4.5
ALHAMBRA 1925 ROJA	4.75
ESTRELLA DAMM	3.65
CORONITA	4.75
ALCOHOL FREE	4
GLUTEN FREE	4

Aiguamarina

RESTAURANT

LIFESTYLE DRINKS

APERITIUS

APERITIVOS | APÉRITIFS | APERITIFS

VERMUT DE LA CASA	6
APEROL SPRITZ	11
MARTINI BLANC ROSSO	6
PASTIS RICARD	6
FINO MOSCATELL	5
COPA DE CAVA	6.5
SANGRIA TISANA 1L.	20
SANGRIA TISANA ½ L	14
COPA DE SANGRÍA	7
AMERICANO	11
NEGRONI	12
BLOODY MARY	12

BRANDY | COGNAC

SOBERANO	7
TORRES V TORRES X	7
CARDENAL MENDOZA	9
CARLOS I	9
REMY MARTIN VSOP	12

LIQUEUR

DISARONNO COINTREAU	7
CHARTREUSE OPORTO	7
GRAPPA PACHARAN	7
FRANGELICO TIA MARIA	7
BAYLEY'S DRAMBUIE	7
GET 27	7
ORUJO RATAFIA	7

COCKTAILS 12

MOJITO PIÑA COLADA MOSCOW MULE
SEX ON THE BEACH DAIQUIRI CAIPIRINHA

SENSE ALCOHOL 9.5

SIN ALCOHOL | SANS ALCOHOL | ALCHOHOL-FREE

MOJITO PIÑA COLADA SAN FRANCISCO

VODKA

SMIRNOFF ABSOLUT	7
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	10

ROM

RON | RHUM

BACARDI	7
HAVANA 7	8
RON NEGRITA	7
MATUSALEM	9
DON PAPA	9

WHISKY

BALLANTINE'S J.B.	8
CUTTY SARK	9
JIM BEAN	8
JACK DANIEL'S	10
JOHNNIE WALKER RED LABEL	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YERARS	12
KNOCKANDO	10
BUFFALO TRACE	9

Fes el teu combinat amb un refresc (+ 3.75€)

Haz tu combinado con un refresco (+ 3.75€)

Make your combo with a soft drink (+ 3.75€)

GINTONIC

LARIOS GORDON'S BEEFEATER
TANQUERAY SEAGRAMS PUERTO DE
INDIAS 11
BOMBAY SAPHIRE 12
NORDES BULLDOG HENDRICK'S GIN
MARE 13