MENÚ DE TEMPORADA

APERITIUS

Pa de vidre amb tomàquet | 4€ / 4 unitats
Pernil ibèric amb coca de Solà (½ ració) | 14€
Gilda de piparra amb anxova i seitó | 4€/u
Croqueta casolana | 2.5€/u
Bombeta de formatge crema amb festucs i tomàquet sec | 3€/u

ENTRANTS

Amanida de fonoll amb espinacs, cítrics, poma rostida i avellanes
Burrata amb remolatxa rostida, taronja i festucs
Carpaccio de vedella amb ruca, parmesà i vinagreta de mostassa
Salmó marinat fet a casa
Timbal de verdures amb romesco
Crema de carbassa i pastanaga amb oli de remolatxa i nous
Flor de carxofa amb rovell d'ou, guanciale i parmentier de patata
Raviolis de carbassa amb ametlla torrada
Caneló de brandada de bacallà
Fettuccine amb carbonara de bolets i parmesà
Ous ferrats amb pernil ibèric i patata cruixent

PLATS PRINCIPALS

Salmó a la brasa amb cítrics confitats i guacamole
Bacallà confitat amb crema de coliflor i oli vermell d'all
Calamars guisats amb pèsols
Rap a la brasa amb romesco suau d'ametlles i tomàquets rostits
Olleta de peix de roca amb cloïsses
Fideus caldosos de costella amb botifarra negra i de perol (mín. 2 pers.)
Fricandó de vedella amb bolets i arròs
Secret ibèric a la brasa
Costellam de porc rostit amb crosta d'alls tendres
Braó de xai rostit
Pollastre farcit
Llenguado a la brasa (suplement +8 €)
Turbot a la brasa (suplement +10 €)
Filet de vedella a la brasa (suplement +8 €)

POSTRES

Macedònia de fruites fresques
Iogurt artesanal amb poma rostida, canyella i crumble d'ametlla
Flamet casolà amb nata
Crema catalana amb magrana
Pastís de formatge casolà amb fruits vermells
Pa de pessic de taronja amb almívar de gingebre i cítrics
Coulant de xocolata (suplement +1€)
Xuixo de Girona a la brasa amb cremós de xocolata (suplement +2€)

32€ per persona

Begudes no incloses

OPCIÓ MIGDIA (de dilluns a divendres)
Menú reduït **16 €** - 1 entrant + 1 postre + aigua + 1 copa de vi o 1 canya + pa
Menú reduït **24 €** - 1 plat principal + 1 postre + aigua + 1 copa de vi o 1 canya + pa

IVA inclòs

Aiguamarina RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS

PER COMPARTIR

Burrata amb remolatxa rostida, taronja i festucs
Tàrtar de salmó amb guacamole i maionesa de cogombrets
Carxofes, botifarra negra i allioli

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Arròs sec de sípia i gambes
Arròs de bolets i verdures
Arròs negre de sípia amb zamburinyes (supl. 5€)
Arròs de llom baix madurat amb bolets (supl. 10€)
Arròs sec de llamàntol blau (supl. 15€)

POSTRES (a escollir)

Macedònia de fruites fresques
Milfulls de cremós de xocolata
Pastís de formatge casolà amb fruits vermells

38€ per persona

Mínim 2 persones (taula completa) | Begudes no incloses

MENÚ INFANTIL

PLAT PRINCIPAL

Crema de verdures
Pasta amb salsa de tomàquet
Escalopa de pollastre
Pizza de pernil i formatge
Hamburguesa de vedella
Lluç arrebossat
Peix a la planxa

POSTRES

Macedònia de frutes fresques
Coulant de xocolata
Gelats

15€ per persona

Menú infantil fins als 10 anys | Begudes no incloses

IVA inclòs

Aiguamarina RESTAURANT