SAISONKARTE

APERITIFS

Tomaten-Brot (Pan de cristal) | 4€ / 4 Einheiten
Iberischer Schinken mit Coca de Solà (½ Portion) | 14 €
Gilda mit piparra, Sardelle und olive | 4 € pro Stück
Hausgemachte Kroketten | 2,50 € pro Stück
Frischkäse mit pistazien und getrockneten tomaten | 4 € pro Stück

VORSPEISEN

Fenchel salat mit spinat, zitrusfrüchten gebackenem apfel und haselnüssen
Burrata mit gerösteter roter bete, orange und pistazien
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Senf-Vinaigrette
Hausgemachter marinierter Lachs
Gemüsetimbal mit Romesco-Sauce
Kürbis- und Karottencremesuppe mit Rote-Bete-Öl und Walnüssen
Artischockenblüte mit Eigelb, Guanciale und Kartoffelpüree
Kürbisravioli mit gerösteten Mandeln
Cannelloni mit Stockfisch-Brandade
Fettuccine mit Carbonara-Sauce und Parmesan
Spiegeleier mit iberischem Schinken und knusprigen Kartoffeln

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Lachs mit kandierten Zitrusfrüchten und Guacamole
Confierter Kabeljau mit Blumenkohlcreme und rotem Knoblauchöl
Geschmorte Tintenfische mit Erbsen
Gegrillter Seeteufel mit mildem Romesco aus Mandeln und gerösteten Tomaten
Fischeintopf mit Felsenfisch und Venusmuscheln
Suppennudeln mit Rippchen, Blutwurst und katalanischer Butifarra-Wurst (min. 2 Personen)
Kalbsbraten mit Pilzen und Reis
Gegrilltes iberisches Schweinefleisch (Secreto)
Gegrillte Schweinerippchen mit knusprigem Knoblauch
Gebratene Lammhaxe
Gefülltes Brathähnchen
Gegrillte Seezunge (Aufpreis +8 €)
Gegrillter Steinbutt (Aufpreis +10 €)
Gegrilltes Rinderfilet (Aufpreis +8 €)

DESSERTS

Frischer Obstsalat
Hausgemachter Joghurt mit Apfel, Zimt und Mandelstreuseln
Tocino de cielo mit Sahne
Katalanische Creme mit Granatapfel
Hausgemachter Käsekuchen mit roten Beeren
Orangenbiskuit mit Ingwer-Zitrus-Sirup
Schokoladenfondant (Aufpreis +1 €)
Xuxo aus Girona vom Grill mit Schokoladencreme (Aufpreis +2 €)

32€ pro Person

Getränke nicht inbegriffen

MITTAGSMENÜ (Montag bis Freitag)
Reduziertes Menü für **16 €** - 1 Vorspeise + 1 Dessert + 1 Getränk (Wein oder Bier) + Brot
Reduziertes Menü für **24 €** - 1 Hauptgericht + 1 Dessert + 1 Getränk (Wein oder Bier) + Brot

Mehrwertsteuer inklusive

Aiguamarina RESTAURANT

REISMENÜ

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Burrata mit gerösteter Roter Bete, Orange und Pistazien
Lachstartar mit Guacamole und Gewürzgurken-Mayonnaise
Artischocken, Blutwurst und Aioli

HAUPTGERICHTE (zur Auswahl)

Trockener Reis mit Sepia und Garnelen
Reis mit Pilzen und Gemüse
Schwarzer Reis mit Sepia und Jakobsmuscheln (5 € Aufpreis
)Reis mit gereiftem Rinderfilet und Steinpilzen (10 € Aufpreis)
Trockener Reis mit blauem Hummer (15 € Aufpreis)

DESSERTS (zur Auswahl)

Frischer Obstsalat
Schokoladen-Mille-feuille
Hausgemachter Käsekuchen mit roten Beeren

38€ pro Person

Mindestbestellung für 2 Personen (der gesamte Tisch muss das Menü bestellen) | Getränke nicht inbegriffen

KINDERMENÜ

HAUPTGERICHT

Gemüsesuppe
Nudeln mit Tomatensoße
Hähnchenschnitzel
Schinken-Käse-Pizza
Rinderburger
Breaded hake
Gegrillter Fisch

DESSERTS

Frischer Obstsalat
Schokoladenkuchen
Eiscreme

15€ pro Person

Kindermenü für Kinder bis 10 Jahre | Getränke nicht inbegriffen

Mehrwertsteuer inklusive

Aiguamarina
RESTAURANT