# MENÚ DE TEMPORADA

## APERITIVOS

Pan de cristal con tomate | 4€ / 4 unidades
Jamón ibérico con coca de Solà ( ½ ración) | 14€
Gilda de piparra con anchoa y boquerón | 4€/ud
Croqueta casera | 2.5€/ud
Bombita de queso crema con pistachos y tomate seco | 3 €/ud

## ENTRANTES

Ensalada de hinojo con espinacas, cítricos, manzana asada y avellanas
Burrata con remolacha asada, naranja y pistachos
Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y vinagreta de mostaza
Salmón marinado hecho en casa
Timbal de verduras con romesco
Crema de calabaza y zanahoria con aceite de remolacha y nueces
Flor de alcachofa con yema de huevo, guanciale y parmentier de patata
Raviolis de calabaza con almendra tostada
Canelón de brandada de bacalao
Fettuccine con carbonara de setas y parmesano
Huevos fritos con jamón ibérico y patata crujiente

## PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la brasa con cítricos confitados y guacamole
Bacalao confitado con crema de coliflor y aceite rojo de ajo
Calamares guisados con guisantes
Rape a la brasa con romesco suave de almendras y tomates asados
Suquet de pescado de roca con almejas
Fideos caldosos de costilla con butifarra negra y de perol (mín. 2 personas)
Fricandó de ternera con setas y arroz
Secreto ibérico a la brasa
Costillar de cerdo asado con costra de ajos tiernos
Jarrete de cordero asado
Pollo asado relleno
Lenguado a la brasa (suplemento +8 €)
Rodaballo a la brasa (suplemento +10 €)
Solomillo de ternera a la brasa (suplemento +8 €)

## POSTRES

Macedonia de frutas frescas
Yogur artesanal con manzana asada, canela y crumble de almendra
Tocinillo de cielo con nata
Crema catalana con granada
Tarta de queso casera con frutos rojos
Bizcocho de naranja con almíbar de jengibre y cítricos
Coulant de chocolate (suplemento +1 €)
Xuixo de Girona a la brasa con cremoso de chocolate (suplemento +2 €)

**32€** por persona

Bebidas no incluidas

**OPCIÓN MEDIODÍA** (de lunes a viernes)
Menú reducido **16 €** - 1 entrante + 1 postre + agua + 1 copa de vino o caña + pan
Menú reducido **24 €** - 1 plato principal + 1 postre + agua + 1 copa de vino o caña + pan

IVA incluido

Aiguamarina RESTAURANT

# MENÚ DEL ARROZ

## PARA COMPARTIR

Burrata con remolacha asada, naranja y pistachos
Tartar de salmón con guacamole y mayonesa de pepinillos
Alcachofas, butifarra negra y alioli

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz seco de sepia y gambas
Arroz de setas y verduras
Arroz negro de sepia con zamburiñas (supl. 5 €)
Arroz de lomo bajo madurado con setas (supl. 10 €)
Arroz seco de bogavante azul (supl. 15 €)

## POSTRES (a elegir)

Macedonia de frutas frescas
Milhojas de crema de chocolate
Tarta de queso casera con frutos rojos

**38€** por persona

Mínimo 2 personas (mesa completa) | Bebidas no incluidas



# MENÚ INFANTIL

## PLATO PRINCIPAL

Crema de verduras
Pasta con salsa de tomate
Escalope de pollo
Pizza de jamón y queso
Hamburguesa de ternera
Merluza rebozada
Pescado a la plancha

## POSTRES

Macedonia de frutas frescas
Coulant de chocolate
Helados

**15€** por persona

Menú infantil hasta los 10 años | Bebidas no incluidas

IVA incluido

Aiguamarina RESTAURANT