MENU DE SAISON

APÉRITIFS

Pain à la tomate | 4€ / 4 pièces
Jambon ibérique avec coca de Solà (½ portion) | 14€
Brochette de piment doux et anchois | 4€/pièce
Croquette maison | 2.5€/pièce
Bouchée de fromage frais aux pistaches et aux tomates séchées | 3€/pièce

ENTRÉES

Salade de fenouil aux épinards, agrumes, pomme rôtie et noisettes
Burrata à la betterave rôtie, à l'orange et aux pistaches
Carpaccio de bœuf à la roquette, au parmesan et à la vinaigrette à la moutarde
Saumon mariné maison
Timbal de légumes à la sauce romesco
Velouté de potiron et de carottes, huile de betterave et noix
Fleur d'artichaut au jaune d'œuf, guanciale et parmentier de pommes de terre
Raviolis au potiron et aux amandes grillées
Cannelloni à la brandade de morue
Fettuccine à la carbonara de champignons et au parmesan
Œufs au plat, jambon ibérique et pommes de terre croustillantes

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé avec agrumes confits et guacamole
Morue confite, crème de chou-fleur et huile rouge à l'ail
Calamars mijotés aux petits pois
Lotte grillée, sauce romesco douce aux amandes et tomates rôties
Ragoût de poissons de roche aux palourdes
Nouilles au bouillon de travers de porc, saucisse catalane noir et de Perol (min. 2 personnes)
Bœuf bourgignon aux champignons et riz
Secreto de porc ibérique grillé
Travers de porc rôti en croûte d'ail nouveau
Jarret d'agneau rôti
Poulet rôti farci
Sole grillée (supplément +8 €)
Turbot grillé (supplément +10 €)
Filet de bœuf grillé (supplément +8 €)

DESSERTS

Salade de fruits frais
Yaourt artisanal à la pomme rôtie, cannelle et crumble aux amandes
Tocino de cielo à la crème
Crème catalane à la grenade
Gâteau au fromage maison aux fruits rouges
Gâteau moelleux à l'orange, gingembre en sirop et aux agrumes
Coulant au chocolat (supplément +1 €)
Xuixo de Gérone grillé et crémeux au chocolat (supplément +2 €)

32€ par personne

Boissons non comprises

FORMULE DU MIDI (du lundi au vendredi)
Menu réduit **16 €** - 1 entrée + 1 dessert + eau + 1 verre de vin ou 1 bière pression + pain
Menu réduit **24 €** - 1 plat principal + 1 dessert + eau + 1 verre de vin ou 1 bière pression + pain

TVA incluse

Aiguamarina RESTAURANT

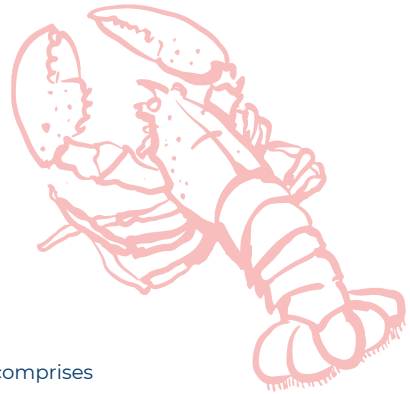
MENU DU RIZ

ENTRÉES À PARTAGER

Burrata aux betteraves rôties, à l'orange et aux pistaches
Tartare de saumon au guacamole et à la mayonnaise aux cornichons
Artichauts, saucisse catalane noire et aïoli

PLAT PRINCIPAL (au choix)

Riz sec à la seiche et aux gambas
Riz aux champignons et aux légumes
Riz noir à la seiche et aux Saint-Jacques (supplément de 5 €)
Riz au faux-filet maturé et aux champignons (supplément de 10 €)
Riz sec au homard bleu (supplément de 15 €)



DESSERTS (au choix)

Salade de fruits frais
Millefeuille à la crème au chocolat
Gâteau au fromage maison aux fruits rouges

38€ par personne

Minimum 2 personnes (menu obligatoire pour toute la table) | Boissons non comprises

MENU ENFANT

PLAT PRINCIPAL

Crème de légumes
Pâtes à la sauce de tomate
Escalope de poulet
Pizza jambon-fromage
Hamburger de boeuf
Merlu pané
Poisson grillé

DESSERTS

Salade de fruits frais
Coulant au chocolat
Glace

15€ par personne

Menu enfant jusqu'à 10 ans | Boissons non comprises

TVA incluse

Aiguamarina
RESTAURANT