



SPRING MENU

MENU DE PRINTEMPS

Appetizers served with cava brut reserva Castell de Perelada

Apéritifs à table avec cava Brut reserve Castell de Perelada

Palamós prawn brochette in tempura and soya mayonnaise

Brochette de crevettes de Palamós en tempura et mayonnaise de soja

Sautéed small squids with artichokes and acorn-fed Iberian ham

Petits calmars sautés avec petits artichauts et jambon iberique de gland

Roast monkfish with “calçots” (spring onions) in tempura and romesco sauce
Lotte de mer rôtie avec “calçots” (oignons tendrés) en tempura et romesco sauce

Or/ou

Roast rack of lamb with cream potatoes

Carré d’agneau au four avec pommes de terre à la crème

Millefeuille with cream, fresh fruits and mojito sorbet

Millefeuille à la crème pâtissière avec fruits frais et sorbet “mojito”

Coffee or tea and petit fours

Café ou infusion et petits fours

White wine/Vin blanc Cigonyes Castell de Perelada

Red wine/Vin rouge Castell de Perelada “5 fincas”

Waters/Eau minérale naturelle et gazeuse

Price per person 78,00 € (VAT included) - *Prix par personne 78,00 € (TVA compris)*
Only full tables *Seulement des tables complètes*

FOLLOW US ON

Instagram

Share your gastronomic experience by tagging us: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)
Partagez votre expérience gastronomique en nous taguant: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)