



ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS



CARPACCIO de solomillo de ternera, virutas de parmesano, rúcula & aceite de yuzu.....	15.75
BEEF CARPACCIO with parmesan cheese shavings, rocket & yuzu oil	
BRUSCHETTA de pan casero con salmón ahumado, guacamole & queso fresco.....	14.00
SMOKED SALMON bruschetta guacamole & fresh cheese	
FOIE MI-CUIT Trufa & trompeta de la muerte & puré de manzana asada.....	14.00
FOIE MI-CUIT with truffle, black chanterelles & roasted apple puree	
BURRATA sobre crema de tomate & albahaca & chutney de tomate.....	12.00
ITALIAN BURRATA with tomato cream, basil & chutney	
JAMÓN DE TREVÉLEZ Curación 20 meses cortado a cuchillo.....	15.50
TREVÉLEZ HAM cured 20 months knife-cut	
TABLA MIXTA de embutidos ibéricos con un toque de queso.....	18.00
MIXED TABLE of iberian sausages & mature cheese	

DELICIAS FRESCAS / FRESH DELIGHTS



FINAS HIERBAS Pollo a las finas hierbas, piña asada & vinagreta de pimientos asados.....	13.50
FINE HERBS chicken with fine herbs, roasted pineapple & dressing of peppers	
EL AGUA Tomate ecológico, queso de cabra desmigado, vinagreta de manzana verde.....	14.75
EL AGUA mix of leaves, tomato, caper, palmetto & smoked fish	
ALJIBE Salmón marinado en cítricos, alga wakame & edamame.....	13.75
ALJIBE marinated salmon in citrus, wakame seaweed & edamame	

. C A R M E N .

El Agua

· SINCE 1990 ·



ESPECIALIDADES CALIENTES / HOT SPECIALITIES

HABITAS BABY finas con su morcilla granadina, cebolla bien pochada y menta fresca.....	14.75
BABY BEANS with black pudding of granada, caramelized onion & fresh mint	
ALCACHOFAS extra confitadas con salsa romescu y virutas de jamón	15.25
CONFIT ARTICHOKEs with romescu & crunchy serrano ham shavings	
HOJALDRE de foie y mango.....	10.50
PASTRY OF FOIE and cooked mango	
LANGOSTINOS al infierno.....	14.00
KING PRAWNS to hell	
QUESO provolone.....	12.00
PROVOLONE CHEESE on earthenware bowl	
ROMPEHUEVOS de patatas panaderas pochadas con pimientos a baja temperatura:	
PAN OF ROMPEHUEVOS fried eggs with softened sliced potatoes to low temperature & peppers:	
CON gulas WITH gulas	14.75
CON chorizo fresco WITH fresh chorizo	13.50
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS OUR DELICATESSEN CROQUETTES	
CHIPIRONES (8 Unidades) CUTTLFISH (8 pieces)	13.50
RABO DE TORO (8 unidades) OXTAIL (8 pieces)	13.75
HONGOS (8 unidades) MUSHROOMS (8 pieces)	13.50
MIXTAS (3 unidades de cada variedad) MIXED (3 pieces for variety)	15.00
FONDUE de QUESO CHEESE FONDUES	
ESPECIAL Con hamburguesillas caseras, mini longanizas, salchichas frescas, chorizo criollo, adobado con salsa chimichurri.....	28.50
SPECIAL With homemade miniburgers, sausages, cocktail sausages & chorizo criollo	
EL AGUA Mix de 4 quesos (emmental ,de cabra, gruyère, provolone) y verduras de la huerta	26.50
EL AGUA Mix of 4 cheeses (emmental, goat, gruyere, provolone) & seasonal vegetables	
NAPOLITANA Quesos crema y provolone, tomate, albahaca, ajo, perejil & cebolla frita.....	24.00
NEAPOLITAN cream & provolone cheeses, sliced tomatoes, basil, fried onion, garlic & parsley	

. C A R M E N .

El Agua

· SINCE 1990 ·



PESCADOS / FISH

TATAKI DE ATÚN ROJO de Almadraba con alga wakame y mahonesa de wasabi.....	21.50
RED TUNA TATAKI of almadraba with wakame seaweed & wasabi mayonnaise	
SALMÓN A LA PARRILLA marinado con cítricos, remolacha y verduritas.....	16.75
GRILLED SALMON marinated with sugar beet, citrus & skipped vegetables	
LOMO DE BACALAO CONFITADO sobre lecho de pisto casero	18.50
CONFIT COD over home made Ratatouille	
TARTAR DE SALMÓN con mango y vainilla.....	16.50
SALMON TARTAR with mango & vanilla	



CARNES / MEAT

RULO DE MANITAS DE CERDO deshuesadas & salsa casera de almendras.....	18.00
BONELESS PIG'S TROTTERS & homemade almonds sauce	
JARRETE DE CORDERO confitado en su jugo & hummus de calabaza.....	19.50
LAMB SHANK candied in own juice with pumpkin hummus	
CHURRASCO DE SOLOMILLO a la parrilla con sus papas a lo pobre	17.50
GRILLED SIRLOIN STEAK with sliced potatoes & padrón peppers	
CHULETÓN DE TERNERA retinta a la parrilla ^(800-1000gr)	39.50
GRILLED RETINTA COW large steak yearling ^(800-1000gr)	
SOLOMILLO DE TERNERA a la parrilla.....	21.50
GRILLED BEEF tenderloin	
FONDUE DE CARNE: MEAT FONDUES:	
TERNERA (lomo bajo) / PREMIUM (degustación de las 4 variedades de carnes).....	28.00
VEAL (low loin) / PREMIUM (tasting of 4 meat varieties)	
CERDO (solomillo) / Cordero (macerado en frutos rojos).....	24.50
PORK (sirloin) / LAMB (marinated in red berries)	
POLLO (pechuga) / CHICKEN (breast).....	22.50

. C A R M E N .

El Agua

· SINCE 1990 ·



PECADO FINAL / FINAL SIN

MORITO DE CHOCOLATE relleno de chocolate caliente con helado de vainilla.....	6.50
<i>MORITO DE CHOCOLATE</i> hot chocolate filled with vanilla ice-cream	
CHARLOTTE Copa de helado de sabores con tierra de crumble.....	6.00
<i>ICE CREAM</i> sundae with crumble	
FONDUE de CHOCOLATES (Se servirán con un mix de frutas naturales de temporada,.....	14.00
galletas y dulces)	
<i>CHOCOLATES FONDUE</i> (served with a mix of natural seasonal fruits, cookies and sweets)	
SURTIDO DE DELICIAS andalusi.....	9.50
<i>SELECTION OF ANDALUSIAN DELIGHTS</i>	
PANACOTTA de lima & albahaca.....	6.00
<i>PANNA COTTA</i> of lime and basil	
BIZCOCHO de cardamomo y rosas.....	7.00
<i>CARDAMOM</i> & roses cake	

. C A R M E N .

El Agua

· SINCE 1990 ·