

Ensaladas / Salades / Salads

Ensalada de Pollo de Biológico, Aguacate, Manchego, Rúcula y Vinagreta de Tomates Secos

*Salade de Poulet "BIO", Avocat, Manchego, Salade de Roquette et Vinaigrette aux Tomates Séchées
« BIO » Chicken Salad, Avocado, Manchego Cheese, Rocket salad and Sun dried Tomatoes Dressing*

14.50 €

Ensalada de queso de cabra gratinado, Frutos Rojos y Vinagreta de Miel y Anacardos

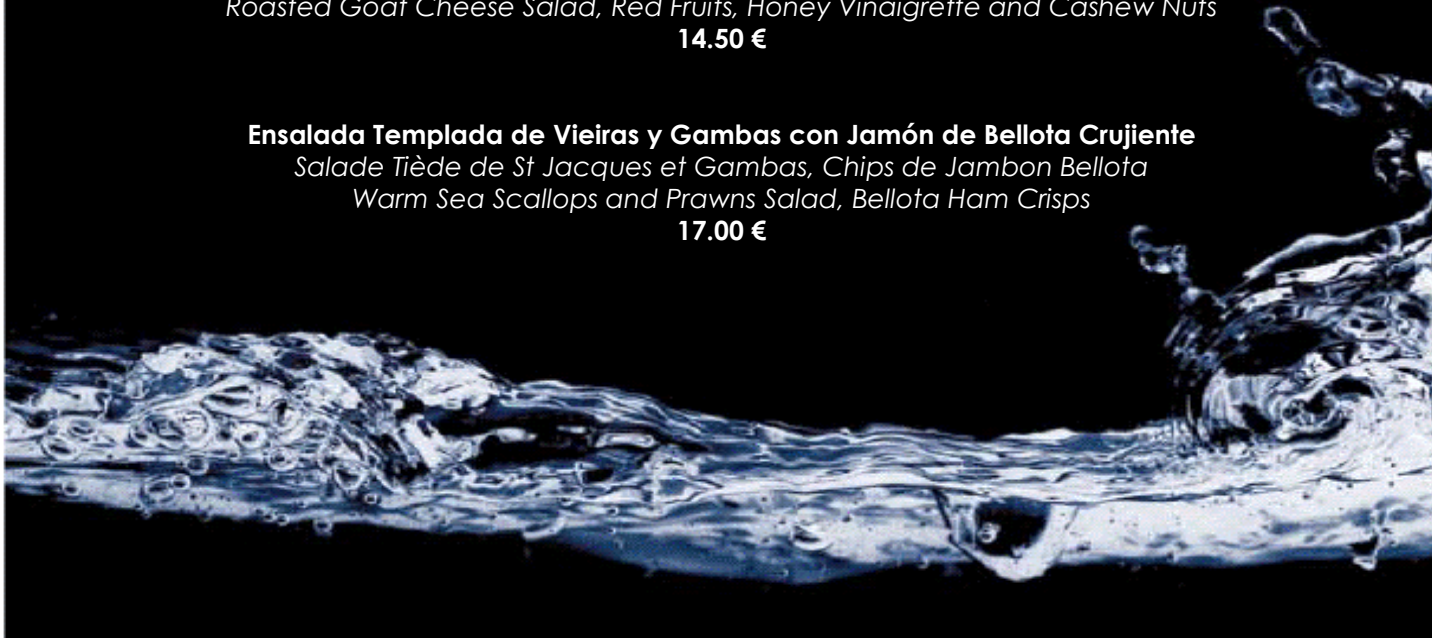
*Salade de Fromage de Chèvre Gratiné, Fruits Rouges, Vinaigrette de miel et noix de Cajou
Roasted Goat Cheese Salad, Red Fruits, Honey Vinaigrette and Cashew Nuts*

14.50 €

Ensalada Templada de Vieiras y Gambas con Jamón de Bellota Crujiente

*Salade Tiède de St Jacques et Gambas, Chips de Jambon Bellota
Warm Sea Scallops and Prawns Salad, Bellota Ham Crisps*

17.00 €



aqua MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

Sopas / Soupes / Soups

Pochas con su Matanza y Aroma de Trufa
Mijoté de Haricots Blancs à l'Arôme de Truffe
White Beans Stew with Truffle Aroma
14.00 €

Crema de Calabaza, Foie y Pan de Especias
Crème de Potiron, Foie Gras et Pain d'Épices
Pumpkin Cream Soup, Foie Gras and Gingerbread
14.00 €



aqua MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

Tapas Frias/ Tapas Froids / Cold Tapas

Jamón de Bellota con Pan BIO y Tomate(50Gr)

*Jambon Bellota, Pain "BIO" et Tomate
Bellota Ham, "BIO" Bread and Tomato*

15.00 €

Lomo de Atún Rojo confitado sobre Tosta de Escalivada

*Filet de Thon Rouge Confit, Légumes Méditerranéen Rôtis sur Toast
Loin of Red Tuna Confited over Toast of Baked Mediterranean Vegetables*

14.50 €

Carpaccio de Venado, Berros y Nueces

*Carpaccio de Cerf, Cresson et Noix
Venison Carpaccio, Watercress and Walnuts*

14.50 €

Corte de foie con membrillo y queso tetilla

*Tranche de Foie Gras au Coings et Fromage "Tetilla"
Slice of Foie Gras with Quince and « Tetilla Cheese »*

16.00 €



Tapas Calientes / Tapas Chauds / Hot Tapas

Croquetas de Ibérico y Boletus
Croquettes de Jambon Ibérique et Cèpes
Iberic Ham and Ceps Croquettes
15.50 €

Señas, Gamba y Huevo Pochado
Champignons, Gamba et Œuf Poché
Mushroom, King Prawn and Poached Egg
15.50 €

Brocheta de Vieiras Gratinadas
Brochette de Noix de St Jacques Rôtie
Roasted Sea Scallops Skewer
15.50 €



aqua MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

Arroces / Riz / Rice

Arroz Montañas a la Cazuela

Riz Montagnard à la Cocotte

Mountain Rice Casserole

18.00 €

Arroz Negro con Calamares, Setas y Alioli

Riz Noir aux Calamars, Champignons et Aioli

Black Rice with Squid, Mushrooms and Aioli

18.00 €



aqua MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

Plato Principal / Plats Principaux / Main Course

Bacalao Confitado, Marinera y Pisto al Momento

Cabillaud Confit, Sauce de Crevette et "Pisto"
Confited Cod, Prawns sauce and « Pisto »

22.00 €

Dorada con Espinacas, Piñones y Brotes de Soja

Daurade Poêlée, Epinards, Pignon de Pin et Pousses de Soja
Sea Bream with Spinach, Pine Nuts and Soya Sprouts

18.00 €

Secreto Ibérico sobre Lasagna de Verduras

"Secreto Ibérico", Lasagne de Légumes
Pork "Secreto", Vegetables Lasagna

23.00 €

Suprema de Pintada, Setas y Castañas

Suprême de Pintade, Marrons et Champignons
Guinea-Fowl Breast, Chestnuts and Mushrooms

18.00 €

Entrecôte de Buey Argentino con Patatas Bravas

Entrecôte de Bœuf Argentin, Pommes de Terre Epicées
Argentinian Beef Sirloin Steak, Spicy Potatoes

23.00 €



AQUA MODERN
MEDITERRANEAN
RESTAURANT

Quesos / Fromages / Cheese

Selección de Quesos Españoles con Confituras y Frutos Secos

Sélection de Fromages Espagnoles, Confitures et Fruits Secs

Spanish Cheeses Selection, Jams and Dry Nuts

12.00 €

Postres / Desserts / Desserts

Recuerdos de Infancia : Bizcocho de Galleta con Helado de Plátano y Sopita de Naranja

Souvenirs d'enfance : Gâteau à la Crème Glacée Banane et Soupe d'Orange

Childhood Memories: Cookie Cake with Banana Ice cream and Orange Soup

8.00 €

Brioche de Vainilla con Helado de Cafè Blanco

Brioche à la Vanille, Crème Glacée de Cafè Blanc

Vanilla Brioche, White Coffee Ice Cream

8.00 €

Mousse de Mascarpone Frutas de Temporada

Mouse de Mascarpone et Fruits de Saison

Mascarpone Foam and Seasonal Fruits

8.00 €

