

✱ PARA ABRIR BOCA/COLD STARTERS

Lingote de Foie Mi-Cuit 🌾🍷🥜
relleno de Trompeta de la Muerte y Carne de Membrillo
Foie Mi Cuit Ingot with Black Trumpet Mushrooms & Quince Jelly

19,75€

Remojón Granadino Versionado al Estilo "El Agua" 🌾🥛🥚🐟🍷🌿
Our versión of the classic 'Remojón Granadino' with Mash Potato,
Cod confit & Orange Hollandaise sauce

16,00€

Tomate 120° 🌾🥛🥜🌿
sobre Crema de Burrata & Tierra de Albahaca
120° Tomato on Burrata Cream & Basil Ashes

14,50€

Mosaico Vegetal de Puerro Confitado & Nabo 🥛🥚🥜🍷🌿
Daikon Marinado en Yakitori Vegetal
Confit Leek and Yakitori Daikon Mosaic with Classic Beurre Blanc
Sauce and Pine Nuts

14,00€

Trilogía Nipóna 🌾🥛🥚🐟🍷🌿🍶
Japanese Trilogy

16,50€

- Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca crudos
We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing products.
- Pan 2,20 precio por persona. Bread 2,20 price per person
- Los precios se incrementan en terraza un 10% y un 20% en balcón. Prices increase in terrace by 10% and 20% on the balcony.

. CARMEN .

El Agua

· SINCE 1990 ·

AL NATURAL SIN MAS/RAW BAR

Steak Tartar de Solomillo de Vaca Vieja 🥩🐟🥗🥫🥒
en Panipuri & Mahonesa de Trufa 26,00€

Old Beef Sirlion Steak Tartar in Panipuri & Truffled Mayonnaise

Tartar de Salmón 🐟🥗🥫🥒
con Mayonesa de Wasabi-Lima & Plátano Marinado en Lima 20,50€

Salmon Tartar with Wasabi-Lime Mayonnaise & Banana Marinated in Lime

Carpaccio de Pulpo 🥩🥗🥫🥒
con Crema de Tomate-Curry Thai & Limón Encurtido 23,50€

Octopus Carpaccio with Tomato Cream-Thai Curry & Pickled Lemon

Tataki de Vaca Vieja sobre Crema Fina 🥩🐟🥗🥫🥒
de Boniato & Salsa Ponzu con Sésamo-Sichimi Togarashi 24,00€

Marinated Old Beef Tataki on smooth Sweet Potato Cream & Sesame Garlic Ponzu Sauce with Sichimi Togarashi

Tiradito de Hamachi con Salsa de Cítrica 🥩🥗🥫🥒
de Trufa Blanca & Crema Suave de Ají Amarillo 27,50€

Hamachi Tiradito with White Truffle Citrus Sauce & Mild Yellow Aji Cream

Tartar de Atún Rojo marinado 🥩🐟🥗🥫🥒
con Yuzu-Miso & Rayadura de Trufa Fresca 26,50€

Red Tuna Tartar Marinated with Yuzu-Miso & Fresh Truffle Slices

Ceviche de Corvina con Leche de Tigre de Wasabi 🥩🐟🥗🥫🥒
sobre Boniato-Aji & Rayadura de Lima 22,00€

Sea Bass Ceviche with Wasabi 'Leche de Tigre' on Sweet Potato-Aji Cream & Lime Zest

. CARMEN .

El Agua
· SINCE 1990 ·

ALGO CALIENTE/HOT STARTERS

Dim Sum de Conejo en su Jugo 

Rabbit Dim Sum in its Juice

18,00€

Nem de Pato Vietnamita 

con Sashimi de Gamba Blanca & Mahonesa de Chipotle

Vietnamese Duck Nem with White Shrimp Sashimi & Chipotle Mayonnaise

22,50€

Samosas de Ave "Tikka Masala" 

sobre Chutney de Mango & Emulsión de Mango Fermentado

Tikka Masala Poultry Samosas on Mango Chutney & Fermented Mango Emulsion

17,50€

Risotto de Portobello 

con Cecina & Trufa Fresca Rayada

Portobello Risotto with Cured Beef & Fresh Truffle Slices

19,75€

1/8 de Pulpo con Alioli de Ajo Tostado 

sobre Parmentier Cítrica, Mudica Atturrata & Mole Verde

1/8 Octopus with Roasted Garlic AliOli on Citrus Parmentier, Mudica Atturrata & Green Mole

28,00€

Cangrejos de Concha Blanda en Salsa Chili Crab 

con Manzana Encurtida & Almendras Laminadas

Soft-Shell Crabs on Chilli Crab Sauce with Pickled Apple and roasted Almond Slices

20,50€

. CARMEN .

El Agua

· SINCE 1990 ·

✿ BAJO EL MAR/UNDER THE SEA

Lomo de Bacalao Asado con Salsa de Pimiento 🌾🐟🥄🍷🥕🥔🥒

27,00€

Asado & Ajete a la Brasa con Yakniku

Cod Loin with Roasted Pepper Sauce & Grilled Spring Onion
with Yakniku-Curry Marinade

Corvina Marinada en Miso 🌾🥄🥒🐟🥄🍷🥕🥔

25,00€

con Tom Yum de Codium & Cebolla Dulce Soasada

Miso marinated Sea Bass with Codium, Tom Yum Sauce & Roasted Sweet Onion

Rodaballo 🥄🐟🍷🥕🥔

28,50€

con Salsa Tare & Puerro Confitado

Turbot with Piquillo Sauce & Light Cauliflower Hummus

Ventresca de Atún Rojo 🥄🐟🍷🥕🥔

32,00€

con Tartar de Toamate Concasse, Tendones & Gazpacho de Piparra

Bluefin Tuna Belly with Roasted Tomato Concasse Tartar,
Tendons & Piparra "Gazpacho"

■ Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca crudos
We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing products.

■ Pan 2,20 precio por persona. Bread 2,20 price per person

■ Los precios se incrementan en terraza un 10% y un 20% en balcón. Prices increase in terrace by 10% and 20% on the balcony.

. CARMEN .

El Agua

· SINCE 1990 ·

DE LOS PASTOS / FROM THE MEADOWS

Solomillo de Vaca Vieja  **con Foie Flameado & Salsa de Grosellas** **31,50€**
Old Cow Sirloin with Flamed Foie & Blackcurrant Sauce

Canelón de Carrillera de Vacuno  **con su Propio Jugo & Bechamel de Gorgonzola** **24,00€**
Beef Cheek Cannelloni with its Own Juice & Gorgonzola Béchamel

5ª Costilla de Vaca Finlandesa  **con Pure de Boniato & Mantequilla Noisette** **31,50€**
The 5th Finnish Cow Bone Rib with Sweet Potato Puree & Noisette Butter

Lomo de Ciervo  **con Crema de Manzana Asada & Salsa de Torta del Casar** **26,00€**
Deer Loin with Roasted Apple Cream & 'Torta del Casar' Cream

Presa Ibérica  **Ahumada con Demiglace & Guiso de Seta Shitake** **27,00€**
Smoked Iberian Pig Shoulder with Shitake Mushroom and Demiglace Stew

. CARMEN .

El Agua
· SINCE 1990 ·

BUEN FINAL / GOOD THE END

Lingote de Chocolate    **11,75€**

con Avellana Garrapiñada & Gel de Pera

Chocolate Bar with Sugared Hazelnut & Pear Gel

Tiramisú "El Agua"     **9,90€**

con Merengue de Espresso & Gel de Amareto

Tiramisu "El Agua" with Espresso Meringue & Amaretto Gel

Falso Panal de Panacotta de Jengibre       **10,75€**

con Miel en Texturas & Ganache de Fruta de la Pasión

Fake Ginger Panna Cotta Honeycomb with Honey in Textures & Passion Fruit Ganache

Esferas de Chocolate Blanco   **11,00€**

con Maracuyá & Espuma de Yogurt

White Chocolate Spheres with Passion Fruit & Yogurt Foam

Degustación de Quesos en Bocados      **11,00€**

Bite-sized Cheese Tasting

■ Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca crudos

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing products.

■ Pan 2,20 precio por persona. Bread 2,20 price per person

■ Los precios se incrementan en terraza un 10% y un 20% en balcón. Prices increase in terrace by 10% and 20% on the balcony.

· CARMEN ·

El Agua

· SINCE 1990 ·


Gluten


Leche
Milk


Huevo
Egg


Pescado
Fish


Frutos de Cáscara
Nuts


Cacahuetes
Peanuts


Sulfitos
Sulfites


Mostaza
Mustard


Sésamo
Sesame


Apio
Celery


Crustáceos
Crustaceans


Moluscos
Molluscs


Altramucos
Lupin


Soja
Soybean