

* 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	18,75€
Remojón "a Nuestro Estilo" 🍷🐟🍷 Our Version of the Classic "Remojon Granadino" with Boiled Potato, Cod & an Orange Ajoblanco Cold Soup	15,50€
Burrata de Puglia 🍷🍷🍷 con Pesto Verde Inyectado & Cítricos Puglia's Burrata with Injected Green Pesto & Citrics Fruits	15,00€
Falso Nigiri 🐟🍷🌾🍷 de Causa Limeña & Sashimi de Atún Rojo False Nigiri of Causa Limeña & Red Tuna Sashimi	21,50€
Ensalada "El Agua" 🍷🍷🍷🍷 con Jamón de Pato & Shitake Escabechado "El agua" Salad with Duck Ham & Pickled Shiitake	18,00€
Ensalada de Vieiras 🍷🌾🐟🍷 con Alga Wakame & Vinagreta de Kimchi Scallops Salad with Wakame Seaweed & Kimchi Vinaigrette	18,50€
Carpaccio de Pulpo 🍷🍷 con Gel de Cítricos & Crujiente de Pistachos Octopus Carpaccio with Citrus Gel & Crunchy Pistachios	23,50€

. CARMEN .

El Agua

· SINCE 1990 ·

* AL NATURAL/RAW BAR

Steak Tartar de Solomillo de Vaca Vieja 🌾🍷🐟🥄🍷 en Panipuri & Mahonesa de Trufa Old Beef Sirlion Steak Tartar in Panipuri & Truffled Mayonnaise	24,00€
Tartar de Salmón 🌾🍷🐟🥄 con Mayonesa de Wasabi-Lima & Plátano Marinado en Lima Salmon Tartar with Wasabi-Lime Mayonnaise & Banana Marinated in Lime	19,75€
Aguachile de Zanahoria 🐟🍷🥒🥒 con Corvina, Kumquat & Pepino Carrot Aguachile with Croaker, Kumquat & Cucumber	18,50€
Usuzukuri de Atún Rojo 🐟🍷🥒 con Ponzu de Lima & Foiesabi Red Tuna Usuzukuri with Lime Ponzu & Foiesabi	26,50€
Tiradito de Lubina 🐟🍷 en Sopa de Coco con Lima Kaffir & Encurtidos Sea Bass Tiradito in Coconut Soup with Kaffir Lime & Pickles	24,00€
Tarantelo de Atún Rojo 🍷🐟🥒🍷 Encewichado & Sorbete de Piparra Encewichated Red Tuna Tarantelo & Piparra Sorbet	26,50€
Tartar de Atún Rojo & Trufa Fresca 🌾🐟🥒🍷🍷 Red Tuna Tartar & Fresh Truffle	27,00€
Ceviche de Vieiras 🐟🍷🌾 con Langostinos & Leche de Tigre de Ají Scallop & Prawn Ceviche Spicy Citrus-Based Marinade	21,00€

. CARMEN .

El Agua

· SINCE 1990 ·

ALGO CALIENTE/HOT STARTERS

Dim Sum de Conejo en su Jugo 
Rabbit Dim Sum in its Juice 18,50€

Nem de Pato Vietnamita 
con Sashimi de Gamba Blanca & Mahonesa de Chipotle 21,00€
Vietnamese Duck Nem with White Shrimp Sashimi & Chipotle Mayonnaise

Samosas de Ave 
con Curry, Crema de Cerezas & Sweet Chili con Salsa de Naranja 17,50€
Wan Tun Pies Filled with Chicken Meat with Curry, Cherry Cream & Served with Orange Sweet Chili

Risotto de Portobello 
con Cecina & Trufa Fresca Rayada 19,75€
Portobello Risotto made with Cured Beef & Shavings of Fresh Truffle

Riso Venere 
con Pulpo & Pan de Oro de 24K 23,50€
Riso Venere with Octopus & 24K Gold Leaf

Pata de Pulpo 
con Mole Verde & Alioli de Ajo Asado 26,00€
Octopus Leg with Green Mole & Roasted Garlic Aioli

Setas Salteadas 
con Papada & Crema de Boletus 21,75€
Sautéed Mushrooms with Confit Pork Dewlap & Boletus Cream

· CARMEN ·

El Agua

· SINCE 1990 ·

BAJO EL MAR/UNDER THE SEA

Taco de Tarantelo de Atún Rojo     
con Vinagreta de Pomelo & Pistachos

Grilled Red Tuna with Grapefruit & Pistachio Vinaigrette

29,50€

Corvina Asada    
con Chutney de Remolacha & Pera

Roasted Bass with Beet & Pear Chutney

25,00€

Rodaballo     

con Salsa Piquillo & Hummus Ligero de Coliflor

Turbot with Piquillo Sauce & Light Cauliflower Hummus

21,50€

Ventresca de Atún Rojo     
& Gazpacho de Piparra

Red Tuna Belly & Piparra Gazpacho

34,00€

.CARMEN.

El Agua

·SINCE 1990·

DE LOS PASTOS / FROM THE MEADOWS

- Solomillo de Rubia Gallega**   
con Foie Flameado & Salsa de Grosellas 29,50€
Galician Blonde Cow Tenderloin with Flamed Foie & Blackcurrant Sauce
- Canelón de Carrillera de Vaca**    
con Chutney de Mango & Bechamel de Gorgonzola 23,00€
Cow Cheek Cannelloni with Mango Chutney & Gorgonzola Bechamel
- 5ª Costilla de Vaca Finlandesa**  
al Teriyaki & Arroz Salvaje 31,50€
The 5th Finnish Cow Bone Rib with Teriyaki & Wild Rice
- Lomo de Ciervo**     
con Crema de Manzana Asada & Salsa de Torta del Casar 25,50€
Deer Loin with Roasted Apple Cream & Casar Torta Sauce
- Tataki de Vaca Vieja Ahumado**   
sobre Crema de Boniato & Pimienta Rosa 28,75€
Smoked Old Beef Tataki Served on Sweet Potato Cream & Pink Pepper
- Paletilla de Cordero Confitado**  
en su Jugo con Crema de Maiz & Yogurt de Lima-Comino 30,00€
Lamb Shoulder Confit in its Juice with Corn Cream & Lime Yogurt and Cumin
- Presa de Cerdo Ibérico**  
con Shiitake & Puré de Calabaza 26,75€
Smoked Iberian Pig Shoulder with Shiitake & Pumpkin Puree

· CARMEN ·

El Agua

· SINCE 1990 ·

* BUEN FINAL / GOOD THE END

Lingote de Chocolate 🍫🍌🍷🍷 12,50€

con Avellana Garrapiñada & Gel de Pera

Chocolate Bar with Sugared Hazelnut & Pear Gel

Banoffee 🍌🍷🍷 9,50€

con Espuma de Dulce de Leche

Banoffee with Dulce de Leche Foam

“El Tiramisú” 🍌🍷🍷🍷🍷 12,00€

The Tiramisu

Tarta “El Agua” 🍌🍷🍷 9,50€

con Queso Mascarpone, Miel & Canela

"El Agua" Pie made with Mascarpone Chesse, Honey & Cinnamon

Esferas de Chocolate Blanco 🍫🐟🍷 12,00€

con Maracuyá & Espuma de Yogurt

White Chocolate Spheres with Passion Fruit & Yogurt Foam

Creme Brûlée de Queso Azul & Flameado al Momento 🍫🍷🐟🍷 8,50€

Flamed Blue Cheese Creme Brulee

▪ 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 1,90 precio por persona. Bread 1,90 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.

🍌
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

🌱
Altramuces
Lupin

🌱
Soja
Soybean

· CARMEN ·

El Agua

· SINCE 1990 ·