

Restaurante del Agua



Para picar/ Get a bite

Marinera/Toast with russian salat and anchovy	2,00€
Pipirrana murciana/Pipirrana salad with peppers, garlic and tomatoes	4,00€
Jamón ibérico al corte/ Cured Iberian ham	14,00€
Crujiente de carrillera de ternera/ Crunchy puff pastry stuffed with beef cheek	5,00€
Croquetas de sepia en su tinta/ Cuttlefish croquettes in its ink	1,50€
Croquetas de jamón unidad/ Cured ham croquette (unit)	1,30€
Tosta de sardina en salazón con tomate y aceite de ajo/ Toast with salted sardine with tomato and garlic oil	3,00€
Chopitos fritos/ Fried small squids	6,00€
Calamar plancha/ Grilled squid	9,00€
Huevos rotos con patatas y jamón/ Fried broken eggs with potatoes and ham	8,00€
Crepe glaseado de merluza y gambas/ Crepe of hake and shrimps	10,00€
Tartar de atún con aguacate y huevas de salmón/ Tuna tartare with avocado and salmon roe	11,00€
Corazones de alcachofas rellenos de jamón ibérico con champiñones y langostinos/ Hearts of artichokes stuffed with Iberian ham with mushrooms and prawns	7,00€
Steak tartar de solomillo de ternera con hierbas	
Aromáticas/ Steak tartar of veal sirloin with aromatic herbs	14,00€
Crujiente de queso de cabra con nuez y confitura de tomate/ Goat cheese and walnut toast with tomato jam	3,00€
Pimientos del piquillo rellenos de morcilla y manzana con salsa de calabacín/ Piquillo peppers stuffed with black pudding and apple with zucchini sauce	6,00€

IVA incluido/VAT included

Restaurante del Agua



Nuestros montaditos

Mini hamburguesa de ternera con huevo de codorniz/ Mini beef burger with quail egg	3,50€
Solomillo de cerdo con foie y manzana/Pork tenderloin with foie and apple	4,50€
Atún plancha, cebolla caramelizada y semillas sésamo/ Tuna steak, caramelized onions and sesame seeds	4,50€
Berenjena con queso de cabra cebolla crujiente y miel/ Eggplant with goat cheese, crunchy onion and honey	3,00€
Jamón ibérico con gulas y tomate/ Iberian ham with gulas and tomato	4,00€

Ensaladas/ Salads

Ensalada de langostinos con mango y piña a la vinagreta de yogur, lechuga, tomate cherry maíz, almendras, piñones, brotes de soja y zanahoria/ Salad with shrimps , mango and pineapple on yogurt vinaigrette (Lettuce, cherry tomato, corn, almonds, pine nuts, sprouts and carrot)	8,00€
Ensalada de pollo y jamón , mezclum de lechugas, tomate, zanahoria rallada, piña y aguacate/ Chicken and ham salad (Lettuce mixum, tomato, grated carrot, pineapple and avocado)	8,00€
Ensalada de queso fresco y salmón ahumado, lechugas, tomate cherry maíz, pasas, kiwi y brotes de soja/ Salad of fresh cheese and smoked salmon (Lettuce, cherry tomatoes, corn, raisins, kiwi and sprouts)	8,50€

Pescados/Fish

Lomos de dorada al horno con almendras y fideos de verduras / Baked gilt loins with almonds and veggies noodles	14,00€
Merluza rellena de langostinos, champiñón y gambas con salsa de albahaca/ Hake stuffed with prawns, mushrooms and shrimps, with basil sauce	14,00€
Lomo de bacalao con cebolla caramelizada y alioli de membrillo/ Cod loin with caramelized onion and allioli quince	13,00€

Restaurante del Agua



Carnes/ Meat

Timbal de cordero con salsa de menta, setas silvestres y pisto murciano/ Lamb timbal with mint sauce, wild mushrooms and pisto murciano	14,00€
Entrecot de ternera a la plancha con patatas panadera y pimientos de Padrón/ Grilled beef steak with spanish-style potatoes and peppers	16,00€
Secreto de cerdo ibérico relleno de dátiles calabacín y torta de la serena con chimichurri/ Iberian pork secret stuffed with dates, zucchini and Serene cake with chimichurri	14,00€
Solomillo de ternera con puré de patata, trigueros y reducción de vino tinto/ Beef sirloin with mashed potatoes , asparagus and reduction of red wine	18,00€

Postres/ Desserts

Coulant de chocolate con helado de nata/ Chocolate coulant with ice cream	4,00€
Tarta de queso de la casa/ House Cheesecake	4,00€
Crepe relleno de crema con chocolate caliente/ Crepe filled with custard with hot chocolate	4,00€
Tocinillo de naranja con helado de vainilla/ Orange toffee with vanilla ice cream	4,00€
Pañuelos de chocolate blanco con frutos rojos/ White chocolate dessert with red berries	5,00€
Plato preparado con fruta del tiempo/ Seasonal fruits mixture	4,50€

IVA incluido/VAT included

Menú al centro/ Menu for 2

2 personas/ 2 people

Ensalada de langostinos con mango y piña a la vinagreta de yogur/
Salad with shrimps, mango and pineapple on yogurt vinaigrette

Croquetas de jamón/ **Cured ham croquettes**

Crepe glaseado de merluza, gambas y almejas/**Crepe of hake**,
shrimps and clams

Secreto de cerdo ibérico relleno de dátiles, calabacín y torta de la
serena con salsa chimichurri/ **Iberian pork** secret stuffed
with dates, zucchini and Serene cake with chimichurri

Surtido de postres/**Dessert assortment**

Pan, agua y vino de la región/Bread, still water and
Region's wine

45€Iva incluido/VAT included

Menú al centro/ Menu for 2

2 personas/ 2 people

Ensalada de queso fresco y salmón ahumado/
Salad of fresh cheese and smoked salmon

Croquetas de sepia en su tinta/Cuttlefish croquettes in its ink

Tartar de atún con aguacate y huevas de salmón/
Tuna tartare with avocado and salmon roe

Entrecot de ternera troceado a la plancha con patatas panadera y
pimientos de padrón/ Grilled beef steak with
spanish-style potatoes and peppers

Surtido de postres/Dessert assortment

Pan, agua y vino de la región/Bread, still water and
Region's wine

50€Iva incluido/VAT included

Menú individual/ Individual menú

Crujiente de queso de cabra con nuez y confitura de tomate/ Goat
cheese and walnut toast with tomato jam

Steak tartar de solomillo de ternera con hiervas aromáticas/Steak
tartar of veal sirloin with aromatic herbs

Lomo de bacalao con cebolla caramelizada y alioli de membrillo/
Cod loin with caramelized onion and allioli
quince

Crepe relleno de crema con chocolate caliente/Crepe filled
with custard with hot chocolate

Pan, agua y vino de la región/ Bread, still water and
Region's wine

30€Iva incluido/VAT included