

RESTAURANTE DEL AGUO

PARA PICAR

Tartar de berenjena y boletus con cilantro y limón (7, 10)	10€
Terrina de caza servida con dulce de arándanos y tostada de cereales (1, 6, 7)	10€
Huevos rotos de corral con patatas, jamón y morcilla de La Cañada y pimientos verdes fritos (1, 3)	13€
Calamares a la andaluza o plancha (1, 14)	16€
Vieiras gratinadas al <i>champagne</i> sobre puerros y setas (5 uds.) (1, 7, 14)	16€
Jamón ibérico, servido con pan de cristal y tomate (1)	22€

PRIMEROS

Risotto de verduras al parmesano (7, 12)	10€
Pasta fresca con salsa: boloñesa, con tomate o con queso azul (1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 14)	10€
Canelón de boletus y morcilla con salsa de tomate y pimientos del piquillo (1, 6, 12)	11€
Verduras de temporada con queso fresco a la plancha y queso cremoso de feta (7)	11€
Piñones de trigo a la carbonara con panceta de La Cañada (1, 7)	12€
Callos de pulpo a la madrileña con garbanzos (1, 14)	16€

ENSALADAS

Ensalada mixta clásica (3, 4)	11€
Ensalada de rúcula y espárragos trigueros con tomate seco, parmesano, jamón y orégano (7)	12€
Ensalada de crujiente de cabra rulo y calabacín al romero (1, 7, 8)	13€

NUESTROS SÁNDWICHES Y BOCADILLOS ESPECIALES / SOLO ALMUERZO

Mixto: queso fundido, jamón york y rúcula (1, 6, 7, 11)	8€
Vegetal: aguacates, lechuga, tomate, cebolla, piquillos, espárragos blancos y mayonesa vegetal (1, 6, 7, 11)	8€
Archenero: morcilla de La Cañada, panceta, huevo poché, queso manchego fundido y pan amasado, servido con compota de tomate picante (1, 3, 7)	11€
Campero: lomo, beicon, mayonesa, lechuga, tomate, queso fundido, jamón serrano y pimiento verde frito (1, 3, 6, 7)	11€
Bocadillo de matanza: pan rústico, lomo ibérico, crema de chorizo, pimiento frito, cebolla roja y pepinillos agri dulces (1, 6, 7, 11)	12€
Sándwich San Jacobo de cerdo ibérico con salsa de cebollas tiernas (1, 3, 7)	15€

Alérgenos: 1.Gluten, 2.Crustáceos, 3.Huevos, 4.Pescado, 5.Cacahuètes, 6.Soja, 7.Lácteos, 8.Frutos secos, 9.Apío, 10.Mustaza, 11.Sésamo, 12.Sulfitos, 13.Altramuces, 14.Moluscos

Servicio de pan por persona 1,25€
IVA incluido



RESTAURANTE DEL

AGUA

NUESTRAS

CARNES AL GRILL

Nuestra hamburguesa de vacuno completa en pan especial: 180 grs de carne de ternera 100%, queso, lechuga, tomate, beicon, cebolla marinada agridulce y pepinillo (1, 6, 7)	12€
Secreto de cerdo ibérico	13€
Pechuga de pollo de corral	14€
Solomillo de cerdo ibérico	14€
Chuletitas de cordero	16€

Solomillo de ternera a la parrilla	28€
Parrillada variada: Secreto de cerdo ibérico, pechuga de pollo de corral, solomillo de cerdo ibérico y chuletitas de cordero (2 personas)	35€
Chuleton deshuesado de ternera (2 personas)	48€

Nuestras carnes van acompañadas: patatas fritas o asadas, pimientos del piquillo al ajillo
Salsas: queso azul (7), pimienta verde (7), o jugo de carne 1,50€

NUESTROS

PESCADOS

Filete de salmón a la plancha (4)	15€
Lomo de bacalao a baja temperatura (4)	16€
Suprema de rodaballo a la plancha (4)	17€

Nuestros pescados van acompañados de patatas panaderas y mix de verduras

BEBIDAS

Cerveza y refrescos	2,20€
Agua 1L	1,95€

Consulta nuestra carta de vinos

NUESTROS

POSTRES

Brochetas de fruta con chocolate caliente (6, 7)	5€
Tocinillo de cielo con helado de vainilla (3, 7)	5€
Torrija de brioche, helado de turrón y culis de arándanos (1, 3, 7, 8)	5€
Paparajote "inspiración" con turrón y brioche al limón (1, 7, 8)	5€
Tarta de chocolate intensa (1, 3, 5, 6, 7, 8)	5€
Tarta de queso con arándanos (1, 7)	5€
Nuestra selección de helados: turrón, chocolate y vainilla (7)	5€
Surtido de dulces artesanales "Casa Marco, Archena" 2 personas (1, 3, 7, 8)	11€

Alérgenos: 1.Gluten, 2.Crustáceos, 3.Huevos, 4.Pescado, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7.Lácteos, 8.Frutos secos, 9.Apio, 10.Mustaza, 11.Sésamo, 12.Sulfitos, 13.Altramuces, 14.Moluscos

Servicio de pan por persona 1,25€
IVA incluido



CARTA DE VINOS

VINOS DE LA TIERRA EDICIÓN LIMITADA ECOLÓGICOS

Sya, 6 meses roble francés, Syrah (Yecla, Jumilla)	14€
Sicrya, 12 meses roble francés, Syrah (Yecla, Jumilla)	20€
Ocrya, 18 meses roble francés, Monastrell (Yecla, Jumilla)	21€

TINTOS DE NUESTRA REGIÓN

Numun, joven Syrah (Jumilla, Murcia)	9,5€
Pino doncell, 5 meses barrica roble (Jumilla, Murcia)	12€
Hécula, Roble. Monastrell (D.O. Yecla)	15€
Las Reñas, Crianza. Monastrell, Syrah (D.O. Bullas)	18€
Juan Gil, Crianza. Monastrell (D.O. Jumilla)	20€

OTROS D.O. TINTOS

Montenegro, 4 meses barrica roble (Ribera del Duero)	13€
Enate, Roble. Cabernet, Merlot (D.O. Somontano)	15€
Ramón Bilbao, Crianza. Tempranillo (D.O. Rioja)	19€
Pinna Fidelis. Roble 6 meses de barrica, 2019	19€
Pétalos, 10 meses de barrica, Mencía (D.O. Bierzo)	28€
Dehesa de los Canónigos, Crianza. Fino, Sauvignon (D.O.R. Duero)	29€
Preludio de Sei solo 2018 (D.O.R. Duero)	29€
Matarromera, Crianza. Tempranillo (D.O.R. Duero)	35€
Bosques de Matasnos 2018 (D.O.R. Duero)	35€
Pagos de Carraovejas 2018	40€

VINOS POR COPAS

Celia Blanco, Verdejo (D.O. Jumilla)	2€
Viña Sol Torres, Garnacha (D.O. Penedés)	2,5€
Gran Feudo (D.O. Navarra)	2€
Pino doncell, 5 meses barrica roble (Jumilla)	2,5€
Montenegro, 4 meses barrica (D.O.R. del Duero)	2,5€

BLANCOS DE NUESTRA REGIÓN

Celia Blanco, Verdejo (D.O. Jumilla)	8€
Silvano García, Verdejo (D.O. Jumilla)	11€

OTROS D.O. BLANCOS

Viña Sol Torres, Garnacha (D.O. Penedés)	12€
Marqués D'Alella, Pansa Blanca (D.O. Alella)	14€
Tarima Espumoso, Moscatel Alejandría (D.O. Alicante)	15€
Martivilli 2020, Verdejo (D.O. Rueda)	16€
Enate, Chardonnay 254 (D.O. Somontano)	17€
Viña Esmeralda, Gewürztraminer, Moscatel (D.O. Penedés)	18€
Protos, Verdejo (D.O. Rueda)	18€
Paco & Lola, Albariño (D.O. Rias Baixas)	23€

ROSADOS

Gran Feudo, joven (D.O. Navarra)	9€
Celia Rose, joven (D.O. Jumilla)	11,5€
Marina Alta Espumante, Monastrell (D.O. Alicante)	12€
Cresta Rosa, Tempranillo, Merlot, Aguja (D.O. Empordà)	12,5€

CHAMPAGNE / CAVA / SIDRA

Cava Delabor Brut Nature (D.O. Cava)	14€
Torrello tradicional, Brut nature	22€
Cava Juve & Camps, Purpura Reserva (D.O. Cava)	25€
Cava Laieta Rose (D.O. Alella)	28€
Cava Gramona, Imperial (D.O. Cava)	36€
Moët & Chandon, Brut imperial (D.O. Champagne)	48€
Veuve Clicquot brut champagne	60€
Sidra El Gaitero	7€

