

RESTAURANTE DEL AGUO

PARA PICAR

Tartar de berenjena y boletus con cilantro y limón (7, 10)	11€
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€
Pata de pulpo al horno glaseada con pimentón, patatas chafadas al aceite de oliva y pimientos de Padrón (12, 14)	18€
Jamón ibérico, servido con pan de cristal y tomate (1)	23€

PRIMEROS

Risotto de verduras al parmesano (7, 12)	11€
Pasta fresca con salsa: boloñesa, con tomate o con queso azul (1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 14)	10€
Verduras de temporada con queso fresco a la plancha y queso cremoso de feta (7)	12€
Praliné de verdura, tomates cherry fritos y beicon (7)	12€
Risotto de piñones de trigo a la carbonara con panceta de La Cañada (1, 7)	13€
Tiras de calamar al pesto, huevo poché y jamón ibérico (7, 14)	16€

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

ENSALADAS

Gazpacho a nuestro estilo, con sorbete de fresas y huela de mójol con galleta de pan (1, 4, 6, 12)	11€
Tomate con bonito en salazón y aceitunas de cuquillo regado con aceite de oliva virgen (4, 12)	11€
Ensalada mixta clásica (3, 4)	11€
Ensalada de crujiente de cabra rulo y calabacín al romero (1, 7, 8)	13€

NUESTROS

SÁNDWICHES Y BOCADILLOS ESPECIALES / SOLO ALMUERZO

Mixto: queso fundido y jamón york (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, tomate, queso fundido, jamón serrano y pimiento verde frito (1, 3, 6, 7)	11€
Mollete de pollo tandoori con curry cremoso: muslo de pollo al curry, tomates, queso cheddar, pepinillos dulces, lechuga y cebolla roja (1, 6, 7, 11)	11€

Servicio de pan por persona 1,25€
IVA incluido



RESTAURANTE DEL AGUO

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 agri dulce y pepinillo (1, 6, 7) 13€

Secreto de cerdo ibérico 14€

Pechuga de pollo de corral 15€

Solomillo de cerdo ibérico 15€

Chuletitas de cordero 17€

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€

Chuletón 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€

BEBIDAS

Cerveza y refrescos 2,50€

Agua 1L 1,95€

Consulta nuestra carta de vinos

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

NUESTROS PESCADOS

Filete de salmón a la plancha (4) 16€

Lomo de bacalao a baja temperatura (4) 17€

Suprema de rodaballo a la plancha (4) 18€

Nuestros pescados van acompañados de patatas panaderas y mix de verduras

NUESTROS POSTRES

Brochetas de fruta con chocolate caliente (6, 7) 5€

Tocinillo de cielo con helado de vainilla (3, 7) 6€

Paparajote "inspiración" con turrón y brioche al limón (1, 7, 8) 6€

Nuestra selección de helados: turrón, chocolate y vainilla (1,3,7,8) 6€

Tarta de chocolate intensa (1, 3, 5, 6, 7, 8) 6€

Tarta de queso con arándanos (1, 7) 6€

Torrija de brioche, helado de turrón y culis de arándanos (1, 3, 7, 8) 6€

Surtido de dulces artesanales "Casa Marco, Archena" 2 personas (1, 3, 7, 8) 11€

Servicio de pan por persona 1,25€
IVA incluido

