



RESTAURANTE
DEL AGUA



RESTAURANTE DEL AGUA



APERITIVOS Y PANES

- Ali-oli (3) _____ 2€
- Almendras o aceitunas rellenas (5,4,8,12) _____ 2€
- Pan de trigo (1)(6,10,11) _____ 1,5€
- Pan de aceituna (1,12)(6,7,10) _____ 1,5€

NUESTROS ENTRANTES Y ENSALADAS

- Caldo con pelotas (1,3,9)(8) _____ 8€
- Salmorejo cordobés (1,3,12)(8) _____ 8€
- Ensalada mixta (3,4) _____ 10€
- Ensalada mediterránea (3) _____ 12€
- Tomate partido de temporada con ventresca, aceitunas y cebolla roja (4) _____ 14€
- Tabla de embutidos y quesos de la Región de Murcia (1,7,8,12)(3) _____ 12€
- Tartar de atún rojo al estilo balneario (1,4,6,12) _____ 18€
- Jamón Ibérico servido con sus tostas y tomate (1) _____ 23€

ALGO DE PICOTEO

- Croquetas de gambas al ajillo, 6 uds. (1,2,3,7)(8) _____ 12€
- Croquetas de rabo de toro, 6 uds. (1,3,7)(2,4,14) _____ 12€
- Calamar a la andaluza (1,14) _____ 16€
- Huevos rotos con jamón (1,3) _____ 13€
- Falso risotto de piñones de trigo con bacon ahumado (1,3,7)(6,10) _____ 12€
- Pulpo a la brasa sobre una cama de parmentier de ajo y pimentón (7,12,14)(2,4) _____ 24€



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

Posibles trazas de alérgenos: este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a la manipulación de alimentos en una cocina compartida.

DE LOS MARES

- Lomos de lubina a la espalda (4)(1) _____ 15€
- Bacalao confitado a baja temperatura (4)(2,4) _____ 17€
- Calamar nacional a la plancha con aceite de cebollino (14)(2,4) _____ 18€
- Rodaballo a la plancha (4)(1) _____ 22€

Todos los pescados irán acompañados de verduritas salteadas y patatas panaderas. (12)

NUESTRAS CARNES

- Hamburguesa de rubia gallega con brotes de lechuga, tomate, cebolla roja, pepinillo, bacon y patatas fritas (1,6,7,12) _____ 13€
- Contramuslo de pollo deshuesado a la parrilla¹ _____ 15€
- Carrilleras de cerdo estofadas al estilo tradicional² (12) _____ 15€
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa demi glace² (12) _____ 16€
- Secreto ibérico a la parrilla² _____ 16€
- Chuletillas de cordero a la parrilla² _____ 18€
- Solomillo de ternera a la parrilla² _____ 25€
- Chuletón de vaca madurado a la parrilla (500 grs)¹ _____ 48€

¹Acompañado de patatas gajo, pimientos del padrón y tomate cherry. (1)

²Patatas panaderas, pimientos del padrón y tomate cherry. (1,12)

EL RINCÓN VEGGIE

- Ensalada de hojas de espinacas con aguacate, mango y frutos secos (8) _____ 12€
- Hummus de garbanzo con pan de focaccia acompañados con crudités de zanahoria y apio (1,8,9)(6,10) _____ 12€
- Parrillada de verduras con queso fresco (7) _____ 15€
- Filete de tofu a la plancha patatas panaderas (1,6,10,12) _____ 14€

PARA LOS MÁS PEQUES

- Penne rigate con salsa boloñesa o tomate frito (1,3,6,7,12) _____ 11€
- Fingers de pollo con patatas fritas y huevo (1,3,7)(6,10) _____ 11€
- Burguer de ternera con patatas fritas (1) _____ 11€



RESTAURANTE DEL AGUA



EL MOMENTO DULCE

- Fruta cortada del tiempo _____ 7€
- Paparajote murciano con helado de turrón (1,3,7,8)(2,4,14) _____ 7€
- Pan de calatrava casero (1,3,7,8)(6) _____ 7€
- Torrija de brioche con helado de turrón (1,3,7,8)(2,4,10,14) _____ 7€
- Brownie con helado de vainilla, sin gluten (3,7,8)(5,6,9) _____ 7€
- Tarta de muerte por chocolate con helado de vainilla (1,3,5,6,7,8) _____ 7€
- Tarta de queso al horno con helado de vainilla y coulis de fresa (1,3,7)(6,8) _____ 7€

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

Posibles trazas de alérgenos: este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a la manipulación de alimentos en una cocina compartida.



RESTAURANTE DEL AGUA



MENÚ BALNEARIO

A COMPARTIR

COMENZAMOS

- Ensalada de hojas de espinacas con aguacate, mango y frutos secos (8)
- Croquetas de gambas al ajillo, 6 uds. (1,2,3,7)

SEGUIMOS

- Huevos rotos con jamón ibérico (1,3)

TERMINAMOS

- Secreto de cerdo ibérico al grill (1,12), INDIVIDUAL

NOS ENDULZAMOS, a elegir una opción entre:

- Tarta de queso con arándanos (1,7)(6,8)
- Tarta de chocolate intensa (1,3,5,6,7,8)

Servicio de pan y Agua

55€ - DOS PERSONAS

Menú para mesa completa

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

Posibles trazas de alérgenos: este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a la manipulación de alimentos en una cocina compartida.



RESTAURANTE DEL AGUA



MENÚ BALNEARIO PLUS A COMPARTIR

COMENZAMOS

- Tomate partido de temporada con ventresca, aceitunas y cebolla roja (4)
Croquetas de rabo de toro, 6 uds. (1,3,7)(2,4,14)

SEGUIMOS

- Falso risotto de piñones de trigo con bacón ahumado (1,3,7)(6,10)

TERMINAMOS

- Chuletitas de cordero al grill, INDIVIDUAL

NOS ENDULZAMOS, a elegir una opción entre:

- Torrija de brioche con helado de turrón (1,3,7,8)(2,4,10,14)
- Pan de calatrava casero (1,3,7,8)(6)

Servicio de pan y Agua

65€ - DOS PERSONAS

Menú para mesa completa

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

Posibles trazas de alérgenos: este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a la manipulación de alimentos en una cocina compartida.





CARTA DE VINOS

SELECCION BALNEARIO DE ARCHENA

• Barahonda Tinto orgánico barrica (D.O. Yecla)	21€
• Barahonda Tinto (D.O. Yecla) Monastrell-Merlot	20€
• Pino Doncell, 5 meses barrica roble.(D.O.Jumilla)	14€
• Juan Gil, Crianza. Monastrell. (D.O. Jumilla)	18€
• Tinto Carmelo Rodero (D.O.) 9 meses	26€
• Tinto Celeste Roble (Ribera del Duero)	20€
• José Pariente. Blanco(D.O. Rueda)	22€
• Carramimbre Roble (D.O. Ribera del Duero)	20€

OTRAS D.O. TINTOS

• Ramón Bilbao, Crianza. Tempranillo (D.O. Rioja)	21€
• Carramimbre Roble crianza (D.O. Ribera del Duero)	26€
• Matarromera, Crianza. Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)	36€
• Pagos de Capellanes, Tinto joven (D.O. Ribera del Duero)	26€
• Bosques de Mastasnos 2018 (D.O. Ribera del Duero)	51€
• Pagos de Carraovejas 2018	54€
• Abadía Retuerta (D.O. Castilla y León)	39€
• De Nariz . Reserva. Yecla	45€



RESTAURANTE DEL AGUA



BLANCOS REGION DE MURCIA

- Celia Blanco, Verdejo (D.O. Jumilla) 12€
- Niño de las Uvas, Barrica. Macabeo, Malvasía. (D.O. Bullas) 20€

OTRAS D.O. BLANCOS

- Viña Sol Torres, Garnacha, Parellada (D.O. Penedés) 14€
- Enate, Chardonnay 234 (D.O. Somontano) 21€
- Viña Esmeralda, Gewürztraminer, Moscatel (D.O. Penedés) 22€
- Protos, Verdejo (D.O. Rueda) 18€
- Paco & Lola, Albariño. (D.O. Rías Baixas) 18€
- Mar de Frades, Albariño. (D.O. Rías Baixas) 26€
- Señorío Real, Blanco (D.O. Rueda) 12€

ROSADOS

- Gran Feudo, Joven (D.O. Navarra) 12€
- Marina Alta Espumante, Monastrell (D.O. Alicante) 20€
- Cresta Rosa, Tempranillo, Merlot, Aguja (D.O. Empordà) 12€



RESTAURANTE DEL AGUA



VINOS POR COPAS

- Señorío Real Blanco Rueda 3€
- Viña Sol Torres, Garnacha, Parellada.(D.O. Penedés) 3€

- Gran Feudo DO Navarra Rosado 2,25€

- Pino Doncell, 5 meses barrica roble (D.O. Jumilla) 2,75€
- Tinto Celeste Roble (Ribera del Duero) 3€

CHAMPAGNE / CAVA / SIDRA

- Mas Codina Brut 15€
- Cava Raventós Rosé 38€
- Cava Gramona, Imperial (D.O. Cava) 33€
- Moët & Chandon, Brut Imperial (D.O. Champagne) 60€
- Sidra El Gaitero 7€



