# 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€
- Crema de boletus, huevo poché a baja temperatura y perlas de trufa. (3,7,9,10) 10€
- Ensalada mixta (3,4) 10€
- Ensalada de rulo de cabra, panceta crujiente, dátiles y vinagreta de miel y mostaza. (1,7,10,11) 12€
- Tomate partido de temporada con ventresca, aceitunas y cebolla roja (4) 14€
- Terrina de foie de pato de la casa y mermelada de higos. (1,12) (6,10,11) 10€
- 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, 2 uds. (1,2,3,7)(8) 4,5€
- Croquetas de rabo de toro, 2 uds. (1,3,7)(2,4,14) 4,5€
- Croqueta de queso de cabra con cebolla caramelizada 2 uds(1,3,7)(2,4,14) 4,5€
- 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) 19€

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) — 23€

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 parrilla[1] — 15€
- Carrilleras de cerdo estofadas al estilo tradicional[2] (12) — 15€
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa demi glace[2] (12) — 16€
- Secreto ibérico a la parrilla[2] — 16€
- Abanico ibérico debellota en su jugo, parmentier de patata y espárragos. (7,9) — 16€
- Chuletillas de cordero a la parrilla[2] — 18€
- Solomillo de ternera a la parrilla[2] — 25€
- Chuletón de vaca madurado a la parrilla (500 grs)[1] — 48€

[1] Acompañado de patatas gajo, pimientos del padrón y tomate cherry. (1)
[2] Patatas 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€
- Croqueta de arroz con leche y helado 2 uds (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, 4 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)

1 servicio de pan y Agua (1L)

## 65€ - DOS PERSONAS

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, 4 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)

1 servicio de pan y Agua (1L)

**75€ - DOS PERSONAS**

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

# 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 . Yecla | 36€ |

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€ |

