

Entrantes frios Cold Starters Kalte Vorspeisen

Ensalada de bogavante con tartar de melón cantalupo, chirimoya crujiente, berros y mache
Salad of lobster with cantaloupe melon tartar and crunchy cherimoya, cresses and mâche salad
Salat mit Hummer, Cantaloupe Melonen Tartar, knuspriger Rahmapfel, Kresse und Feldsalat
26

Tiras de verduras marinadas y hierbas frescas con queso de cabra caramelizado y cremoso de nuez de pecan
Marinated vegetables stripes with fresh herbs, caramelized goat cheese and crème of pecan nut
Marinierte Gemüsestreifen mit frischen Kräutern, karamelisiertem Ziegenkäse und Pekannuss Creme
22



Coca de setas y micuit de hígado de pato, hinojo y berenjena escalibadas, vinagreta de pera y vino dulce
Coca with mushrooms and micuit of duck liver, braised fennel and aubergine with vinaigrette of pear and sweet wine
Coca mit Pilzen und Entenleber-Micuit, geschmorten Fenchel und Auberginen mit Birnen-Süsswein Vinagrette
24

Salmon marinado y caramelizado con gajos de cítricos, tierra de chalota y reducción de hierbas de Mallorca
Marinated and caramelized salmon with citrus fruits, shallot crumbles and reduction of Majorcan herbs
Marinierter und karamellisierter Lachs mit Zitrusfrüchten, Schalotten Crumbles und mallorquinische Kräuterreduktion
24



= plato vegetariano / vegetarian dish / vegetarisches Gericht

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular.
Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.
Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten.
Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

La ingesta de alimentos crudos puede incrementar el riesgo contra alguna enfermedad
The consumption of raw or undercooked food may increase the risk of food – borne illness
Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen

Precios en Euro, IVA incluido | Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, MwSt. inkludiert

Entrantes calientes *Hot Starters* Warme Vorspeisen

Vermicelli de arroz con albóndigas de ternera, emulsión de coco

Rice vermicelli with veal balls and coconut emulsion

Reis Vermicelli mit Kalbsbällchen und Kokosnussemulsion

19.50

Risotto de rebozuelos con vieira a la sartén

Risotto with chanterelles and grilled scallops

Risotto mit Pfifferlingen und gegrillten Jakobsmuscheln

19.50

Surf & Turf „mediterráneo“

Fideua cremosas de azafrán y langosta con solomillo de ciervo y jugo de moscatel

Creamy Fideua of saffron and crayfish with filet of venison and muscatel jus

Kremige Fideua mit Safran und Languste mit Hirschfilet und Moskatel Jus

27.50

Sopas *Soups* Suppen

Crema fina de ostras y puerro con wonton de ave y curry

Cream soup of oysters and leek with Wantan of poultry and curry

Austern - Lauch - Cremesuppe mit Geflügel und Curry Wantan

12.50

Crema de tomate blanco con brocheta de gamba y tomate macerado

White tomato cream soup with skewer of prawn and tomato

Weißer Tomatencremesuppe mit Garnelen-Tomaten-Spieß

12.50

Sopa castellana con huevo de codorniz, verduras, chorizo y jamon

Castilian soup with quail egg, vegetables, chorizo and ham

Kastilische Suppe mit Wachtelei, Gemüse, Chorizo und Schinken

12.50

Platos principales *Main courses* Hauptgerichte

Por favor eliga sus guarniciones para acompañar su plato principal

Please choose your side dishes to accompany your main course

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen für Ihr Hauptgericht aus

Pularda de maíz

Corn poulard

Maispoularde 25

Parrillada de carne “Aqua”

The “Aqua” Meat grill platter

Fleischgrillplatte “Aqua” 26.50

Solomillo de buey

Beef tenderloin

Rinderfilet 36

Lomo de ciervo

Saddle of venison

Hirschrücken 28

Escalope Vienes

Viennese Schnitzel

Wiener Schnitzel 24

Suprema de lubina

Seabass

Wolfsbarsch 26

Rodaballo a la plancha

Grilled turbot

Steinbutt aus der Pfanne 28

Dorada royal

Gilthead seabream

Dorade Royal 24

Medallón de rape

Monkfish medallion

Seeteufelmedaillon 28

Lenguado a la Meunière

Sole a la Meunière

Seezunge a la Meunière 42

Guarniciones *Side dishes* Beilagen

Patata al horno con romero

Small rosemary oven potato

Kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln 4.50

Verduras glaseadas

Glazed vegetables

Glasiertes Gemüse 4.50

Zanahorias Vichy

Vichy carrots

Vichykarotten 4.50

Setas de temporada al grill

Grilled seasonal mushrooms

Gegrillte Pilze der Saison 4.50

Ragu de apio y colinabo

Ragout of celery and swede

Sellerie-Kohlrabi-Ragout 4.50

Puré de calabaza asada

Pumpkin puree

Kürbispüree 4.50

Risotto de boletus y hierbas

Boletus-herb risotto

Steinpilz-Kräuterrisotto 4.50

Verduras a la plancha

Grilled vegetables

Grillgemüse 4.50

Espárragos al grill

Grilled asparagus

Gegrillter Spargel 4.50

Espinacas salteadas

Sautéed spinach

Sautierter Spinat 4.50

Los clásicos *The classics* *Die Klassiker*

Jamón de bellota “Joselito”

Cortado al momento, servido con pan payés mallorquín y tomate

Acorn ham “Joselito”

Fresh sliced, served with Majorcan farm bread and tomato

Bellotaschinken aus Eichelmast „Joselito“

Frisch aufgeschnitten, serviert mit mallorquinischem Bauernbrot und Tomate 32

Caviar perlita con su guarnición tradicional, blinis y crema agria

Perlita caviar with classical garnish, blinis and sour cream

Perlita Caviar mit seinen klassischen Beilagen, Blinis und Sauerrahm

20grs. € 125 / 30grs. € 190 / 50grs. € 300

Vitello Tonnato “Aqua”

Vitello tonnato “Aqua”

Vitello Tonnato „Aqua“ 24.50

Gazpacho Mardavall 12.50



Minestrone 12.50



Cannelloni relleno de queso fresco y bogavante, beurre blanc y trufa

Cannelloni pasta filled with cream cheese and lobster, beurre blanc and truffle

Frische Cannelloni gefüllt mit Frischkäse und Hummer, Beurre Blanc und Trüffel 24.50

Wok de langostinos con pasta china y salsa Thai

King prawn wok with egg noodles and Thai sauce

Riesengarnelenwok mit Eiernudeln und Thaisauce 22

Clásicos para 2 personas *Classics for 2 people* Klassiker für 2 Personen

Lubina a la sal con verduras de temporada y patatas

(preparación 40 minutos)

Sea bass in salt crust with seasonal vegetables and potatoes

(preparation time 40 minutes)

Wolfsbarsch in Meersalzkruste, Gemüse der Saison und Kartoffeln

(Preparation 40 Minuten)

78

Chateaubriand a la parrilla, cipollini glaseadas, patatas machacadas al cebollino y setas a la plancha

servido con salsa bearnesa y jugo de vino

(preparación 40 minutos)

Grilled Chateaubriand with baby onions, mashed potato and sautéed ceps

served with béarnaise sauce and red wine jus

(preparation time 40 minutes)

Chateaubriand vom Grill mit Perlzwiebeln, Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen

serviert mit Sauce Bearnaise und Rotwein-Jus

(Preparation 40 Minuten)

75