

Entrantes fríos Cold Starters Kalte Vorspeisen

Croquetas crujientes de ceps y rabo de buey con compota de manzana y cebolla,
ensalada mache y pesto de pipas de calabaza
Crispy oxtail cep croquette with apple onion compote, lambs lettuce and pumpkin seed pesto
Knusprige Steinpilz- Ochsenschwanzkroketten mit Apfel- Zwiebelkompott, Feldsalat und Kürbiskernpesto
22

Ensalada de otoño
Ensalada con magret de pato, salsifi negro, coles de Bruselas, rebozuelos encurtidos,
nuez negra y miel de trufa
Salad with duck breast, black salsify, Brussel sprouts, marinated chanterelles, black walnut and truffle honey
Salat mit Entenbrust, Schwarzwurzeln, Rosenkohl, eingelegte Pfifferlinge, schwarze Walnüsse und Trüffelhonig
22

Ensalada de quinoa y kimchi con gambas, panceta glaseada, gel de cúrcuma y salsa harissa
Salad of quinoa and Kimchi with prawns, glazed bacon, curcuma jelly and harissa sauce
Quinoa Salat mit Kimchi und Garnelen, glasiertem Speck, Kurkuma Gelee und Harissa Sauce
26

Tartar de cangrejo real con gelatina de crustáceos, tirabeques y caviar de wasabi
Tatar of king crab with seafood jelly, snow peas and wasabi caviar
Tatar von der Königskrabbe mit Krustentiergelee, Zuckerschoten und Wasabi Kaviar
30

 = 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

“Troffie a la Genovese” con tomates secos y chip de parmesano
“Troffie a la Genovese” with dried tomatoes and parmesan chip
“Troffie a la Genovese” mit getrockneten Tomaten und Parmesan Chip
19.50

Mejillones de roca con coco, curry verde, ajo silvestre y pan Naan
Mussels with coco, green curry, wild garlic and Naan bread
Felsenmuscheln mit Kokos, grünem Curry, wildem Knoblauch und Naan Brot
19.50

Pasta Udon con trompetas de otoño, coles de Bruselas y espuma de coliflor
Udon noodles with autumn mushrooms, Brussel sprouts and cauliflower foam
Udon Nudeln mit Herbsttrompeten, Rosenkohl und Blumenkohlschaum
19.50

Surf & Turf

Pechuga de picantón con ravioli de bogavante, puré de guisantes y salsa de foie gras trufada
Spring chicken breast with lobster ravioli, puree of peas and truffled foie gras jus
Stubenkükenbrust mit Hummerravioli, Erbsenpüree und getrüffelte Foie Gras Jus
24.50

Sopas *Soups* Suppen

Bortsch de pichón con ravioli de col y rábano picante y juliana de verduras
Bortsch of pigeon with cabbage horseradish ravioli and vegetable stripes
Bortsch von der Taube mit Wirsing - Meerrettich Ravioli und Gemüsestreifen
14.50

Crema de chirivías con ravioli de morillas y aceite de perejil
Parsnip cream soup with ravioli of morels and parsley oil
Pastinaken Cremesuppe mit Morchel Ravioli und Petersilien Öl
12.50



Crema de calabaza con cigarro de cochinillo y membrillo
Pumpkin cream soup with cigar of suckling pig and quince
Kürbiscremesuppe mit Spanferkel- Quittenzigarre
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” grilled meat platter

Fleischgrillplatte “Aqua” 26.50

Solomillo de buey

Beef tenderloin

Rinderfilet 36

Saltimbocca de corzo con salsa Cumberland

Saltimbocca of venison with Cumberland sauce

Saltimbocca vom Rehrücken mit Cumberland Sauce 32

Presa Ibérica con mantequilla de miso

Presa Ibérico with Miso butter

Presa Ibérico mit Miso Butter 26

Paletilla de cordero confitado con Gremolata

Confied shoulder of lamb with Gremolata

Konfitierte Lammschulter mit Gremolata 32

Suprema de lubina

Seabass

Wolfsbarsch 26

Rodaballo a la plancha

Grilled turbot

Gegrillter Steinbutt 28

Medallón de rape

Monkfish medallion

Seeteufelmedaillon 28

Salmón con costra de mostaza de naranja

Salmon with orange mustard crust

Lachsfilet mit Orangen - Senf Kruste 26

Lenguado a la menier

Sole à la Meunière

Seezunge à la Meunière 42

Guarniciones *Side dishes* Beilagen

Patatas al romero

Rosemary potatoes

Kleine Rosmarinkartoffeln 4.50

Risotto de hierbas y tomate

Herb - tomato risotto

Kräuter - Tomaten Risotto 4.50

Coles de Bruselas con bacon

Brussel sprouts with bacon

Rosenkohl mit Speck 4.50

Empanadas de cebolla y puerro trufado

Truffled leek and onion Empanadas

Getrüffelte Zwiebel Lauch Empanadas 4.50

Puré de apio

Celery Puree

Sellerie Püree 4.50

Col lombarda con manzana

Red cabbage with apple

Apfelrotkraut 4.50

Lentejas al curry con calabaza

Curry lentils with pumpkin

Curry Linsen mit Kürbis 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 fed serrano ham “Joselito”

Freshly 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 Andaluz con crostini de verdura

Gazpacho Andaluz with vegetable crostini

Gazpacho Andaluz mit Gemüse Crostini 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

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