

Entrantes fríos Cold Starters Kalte Vorspeisen

Rollitos crujientes de pato con ensalada de brotes de soja y vinagreta de jengibre y citronela
Crispy duck spring rolls with salad of soy sprouts and ginger - lemongrass vinaigrette
Knusprige Entenröllchen mit Sojasprossen Salat und Ingwer – Zitronengras Vinaigrette
22

Ensalada Fattoush
Ensalada mixta árabe con kebab de cordero, crotones de pan pita, sumac, y crema harissa
Arabian mixed salad with lamb kebab, pita bread croutons, sumac and harissa cream
Arabischer Salat mit Lamm Kebab, Pita Brot Croutons, Sumac und Harissa Creme
24

Strudel de foie gras con chutney de golden delicious y cardamomo, balsámico de manzana
Strudel of foie gras with Golden Delicious - cardamom chutney and apple balsamic
Foie Gras Strudel mit Golden Delicious - Kardamom Chutney und Apfel Balsamico
26

Sashimi de hamachi marinado, jalea de kalamansi, chip de arroz y hierbas marinadas
Sashimi of marinated hamachi, kalamansi jelly, crispy rice chip and marinated herbs
Sashimi von marinierten Hamachi, Kalamansi Gelee, Reis Chip und marinierten Kräutern
28



= 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

Gnocchi de patata con pesto de ajo de oso, pecorino trufado, tomates secos y botarga
Potato gnocchi with bear garlic pesto, truffled Pecorino cheese, sundried tomatoes and Botarga
Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto, getrüffelter Pecorino, getrocknete Tomaten und Botarga
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“

Pechuga de picantón con ravioli de bogavante, puré de guisantes y salsa trufada de foie gras
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

Crema de pimiento amarillo y azafrán con crostini de pulpo
Cream of yellow peppers and saffron with octopus crostini
Gelbe Paprikacremesuppe mit Safran und Oktopus Crostini
12.50

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



Gazpacho de tomate verde y aguacate con chalota encurtida y gamba roja flambeada
Gazpacho of green tomatoes and avocado with pickled shallot and flambéed red prawn
Gazpacho von grünen Tomaten und Avocado mit eingelegter Schalotte und flambierter roter Garnele
16.50

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

Escalope Vienés

Viennese Schnitzel

Wiener Schnitzel 24

Secreto Ibérico al Teriyaki

Secreto Iberico with Teriyaki sauce

Secreto Iberico mit Teriyaki Sauce 24

Suprema de lubina

Seabass

Wolfsbarsch 26

Rodaballo a la plancha

Grilled turbot

Steinbutt aus der Pfanne 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

Rib Eye de ternera Simmental con mantequilla café de Paris (400g)

Rib eye beef Simmental with Café de Paris butter (400g)

Rib Eye vom Simmentaler Rind mit Café de Paris Butter (400g) 38

Guarniciones *Side dishes* Beilagen

Patatas al romero

Rosemary potatoes

Kleine Rosmarinkartoffeln 4.50

Patata al horno con crème fraîche de hierbas

Oven baked potato with herb crème fraîche

Folienkartoffel mit Kräuter Crème fraîche 4.50

Judías con bacon

Green beans with bacon

Bohnen mit Speck 4.50

Strudel de patata y setas

Potato mushroom strudel

Kartoffel - Pilz Strudel 4.50

Puerro cremoso trufado con guisantes

Truffled cream leek with peas

Getrüffelter Rahmlauch mit Erbsen 4.50

Ratatouille

Ratatouille

Ratatouille 4.50

Cous Cous con azafrán, almendras y hinojo

Cous Cous with saffron, almonds and fennel

Cous Cous mit Safran, Mandeln und Fenchel 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

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