

ENSALADAS

	Gluten	Crustaceos	Huevo	Pescado	Soja	Leche	Frutos	Cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
Espinacas y crocanti de mascarpone con vinagreta de miel de caña	●					●		●				●		
Jamón de pato y foie con toque caramelizado	●					●						●		
Tradicional ensalada César un poco mas crujiente	●		●	●		●			●	●				
Queso de cabra con bacon, frutos secos y reducción de PX	●													

FREIDOR EL AGUADOR

Patatas bravas	●		●			●						●		
Caja de pimientos del padrón	●													
Flamenquín cordobés	●		●			●								
Croquetas caseras	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●
Taleguillas maestranza con salsa demiglace	●		●		●	●			●			●		
Chanquetes con huevo y pisto casero	●		●	●										
Crujiente de provolone con compota de pimientos asados	●	●				●								
Crujiente de morcilla con compota de manzana	●		●			●								
Chocos con tempura de verduras	●		●	●		●								

NUESTROS HUEVOS ROTOS

Huevos rotos con salteado de gulas, virutitas ibéricas y aceite de cebollino			●	●										
Huevos rotos con sobrasada menorquina y miel artesana	●		●			●						●		
Huevos rotos con foie a la plancha y mermelada de naranja amarga			●									●		
Huevos rotos al estilo el aguador (reduccion demiglace, cebolla, pimiento y chorizo)	●		●			●						●		

PARA SIBARITAS

Tataki de atún macerado en soja con helado de tomate	●			●	●				●		●			
Sashimi de atún con huevas de rucha y aceite de soja	●	●	●	●	●				●		●			●
Carpaccio de ternera con láscas de parmesano y rúcula						●								
Tartar de salmón con helado de aguacate	●	●	●	●	●	●	●		●					●

SUGERENCIAS

Salmorejo al estilo aguador	●		●									●		
Ensaladilla de gambas	●	●	●			●								
Risotto de boletus aderezado con huevos de codorniz y foie	●		●			●			●					
Hamburguesita de buey con salsa César	●		●	●		●	●		●	●	●			
Hamburguesita de langostino con mayonesa de wasabi	●	●	●	●	●	●					●	●		
Albondigas de gamba y choco	●	●		●	●	●						●		
Delicias de pollo con salsa barbacoa	●		●			●	●							
Flauta kebab con salsa de yogurt picante	●		●			●								

CARNES

Cola de toro al estilo andaluz	●					●			●			●		
Carrillada ibérica glaseada con Pedro Ximenez y escamas de sal Maldon	●					●			●			●		
Dados de presa ibérica sobre queso de cabra, acompañado de cebolla caramelizada y lascas de sal	●					●						●		
Tataki de buey con verduras thai					●									
Solomillo ibérico con salsa teriyaki y patatas panadera	●				●	●	●					●		
Solomillo ibérico a la carbonara y dama blanca con huevo de codorniz	●		●			●	●					●		
Wok de pollo con verduras y arroz un poco picante	●		●	●	●	●						●		
Lomo añejo de buey a la piedra														
Medallón de solomillo de ternera														
Confit de pato con crema de coco picante y naranja	●		●			●	●					●		

POSTRES

Fruta de temporada con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla	●		●			●	●					●		
Sorbete de limón al cava	●		●			●	●					●		
Brownie de chocolate templado con helado de vainilla	●		●			●	●					●		
Tarta de toffe con crema de nata y caramelo crujiente	●		●			●	●					●		
Crepes rellenos rellenos de chocolate caliente caramelizado con sorbete de maracuya	●		●			●	●					●		
Tiramisú con helado de vainilla	●		●			●	●					●		

ALIMENTOS SIN GLUTEN

Canelones de la Abuela con Bechamel.....	12.00 €
Croquetas de Jamón (7 unidades).....	9.00 €
Spaguetis Il Padrino (albóndigas y Tomate).....	14.00 €

POSTRES SIN GLUTEN

Brownie de chocolate.....	5.50 €
Panecillo Rústico.....	2.00 €/unidad