

aqua nueva

Classic plates / Clásicos

Rustic tomato bread v Pan con tomate C	8
Padrón peppers v Pimientos de padrón	8
Bravas potato v Patatas bravas M, SU, C	12
Classic Spanish tortilla, caramelised onion v Tortilla de patatas con cebolla caramelizada E	11
Souffle omellette, ham crisp Espuma de tortilla, jamón crujiente E, M, SU	10
Cured sardines, Penjar tomatoes on crystal bread Sardinas marinadas con pan cristal y tomates del Penjar C, F	13
Beetroot Salmorejo, cured sea bass, Idiazabal cheese Salmorejo de remolacha, lubina curada, queso idiazabal F, M, SU	13
Slow-cooked chorizo in apple cider Chorizo a la sidra C, M, SU	14
Iberian ham Paletilla Ibérica	20

Croquettes / Croquetas

Wild mushroom v Croquetas de setas salvajes C, E, M	11
Manchego cheese & truffle v Croquetas de queso Manchego y trufa C, E, M, SU	11
Black seafood Croquetas negras de marisco con alioli C, CR, E, F, M, MO	11
Iberian ham Croquetas de jamón Ibérico C, E, M	11

Tapas / Para Compartir

Red beetroot, pistachio, ricotta v Remolacha con requesón, pistacho y vinagreta de frambuesa M, N, SU	13
Roasted delicata pumpkin, artichoke mayo v Calabaza asada crujiente, mayonesa de alcachofa C, E, MU	13
King oyster mushroom, pearl barley, black truffle v Trigo con setas salvajes y trufa C, M	15
Shrimp tortillita, habanero alioli Tortillita de camarón, habanero alioli C, CR, F, M	12
Piquillo pepper cannelloni, cod mousse Canelón de pimiento del piquillo, mousse de bacalao F, M, SU	12
Calamari tartare, squid ink bread Tartar de calamari, pan de tinta C, CR, E, F, M, MO	15
Cod tempura, basil, red pepper sauce Bacalao crujiente con pure de piquillos C, CE, F, MO, MU, SU	16
Crab tostada, green apple, pickled chilli Tostadas de cangrejo marinado con manzana y chile C, CR, M, SU	14
Creamy mackerel escabeche, baby carrots, herring caviar Caballa en escabeche con zanahorias baby y caviar C, F, M	18
Octopus, potato cream, dry tomato almond soil, paprika crisps Pulpo, cremoso de patata, tierra de tomates secos y almendras, crujientes pimentones F, M, N, SU	19
Pork skewers, cumin, paprika, crackling Brochetas de cerdo, 'Moruno'	13
Beef short rib, potato gratin Costilla de ternera con patatas M, SU	17
Galician beef tartare, roasted bone marrow, sourdough Tuetano a la brasa con tar-tar de vaca gallega C, E, SU	20
Slow cooked lamb, sweet potato puree, kale, lamb jus Cordero cocinado a baja temperatura, puré y chips de boniato, kale, salsa de cordero M, SU	21

All dishes may contain allergens. Please let your server know if you have any severe allergies or intolerances. Despite efforts to prevent cross-contaminations, we do use allergens in our kitchens and any of our dishes may contain traces of allergens.

Our menus are sample menus and are subject to change.

All prices include VAT at the current rate.

A 13.5% discretionary service charge will be added to the final bill.

v - vegetarian vg - vegan

Key to allergens: C - cereals containing gluten, CE - celery and celeriac, CR - crustaceans, E - eggs, F - fish, L - lupin, P - peanuts, M - milk, MO - molluscs, MU - mustard, N - nuts, S - soya beans, SE - sesame, SU - sulphur dioxide

Desserts / Postres

Caramelised torrija, cinnamon, blood orange sorbet Torrija caramelizada con canela y sorbete de naranja sanguina C, E, M	11
Catalan cream, caramelised popcorn, pineapple granita Crema catalana, palomitas caramelizadas, granizado de piña E, M, SU	13
Glazed churros, golden flakes, orange marmalade Churros glaseados, copos dorados y marmelada de naranja C, E, M	11
Chocolate tart, chantilly, raspberry sorbet Tarta de chocolate con chantilly y sorbete de frambuesa C, E, M	14
Goat's milk flan, cardamom milk ice cream, candy floss Flan de leche de cabra, cardamomo, helado de leche, algodón de azúcar E, M, SU	14
Spanish cheese board v Selección de quesos Españoles C, M	14

Digestifs / Digestivos

Licor de Hierbas de Orujo Herb liqueur made with the traditional formula of herbs of the earth	(50ml)	8
Crema de Orujo Cream liqueur, delicate and creamy, subtle vanilla and cocoa flavours		8
Patxaran Zoco pacharan Navarro is prepared from a unique blend of sloe berries, coffee and vanilla with anise liqueur		9

Sweet Wine

2018 Alta Alella, Dolç Mataró, Barcelona, Spain	(75ml)	12
2019 Apasionado, Sauvignon Blanc, J. Pariente, Rueda, Spain		11

Sherry

2015 Fino, Bodegas Gutiérrez Colosia, Jerez, Spain		9
NV Pedro Ximénez, Bodegas Guitierrez Colosia, Jerez, Spain		14
NV Equipo Navazos 'I Think' Manzanilla En Rama		13
1982 Gonzalez-Byass, Finest Dry Palo Cortado, J. de la Frontera		37

aqua nueva

A La Carte