

# aqua nueva

## Classic plates / Clásicos

<b>Rustic tomato bread</b> v	
Pan con tomate   C	
<b>Padrón peppers</b> v	
Pimientos de padrón	
<b>Patatas Bravas</b> v	
Patatas bravas   M, SU, C	
<b>Classic Spanish tortilla, caramelised onion</b> v	
Tortilla de patatas con cebolla caramelizada   E	
<b>Soufflé omelette, ham crisp</b>	
Espuma de tortilla, jamón crujiente   E, M, SU	
<b>Cured sardines, Penjar tomatoes on bread</b>	
Sardinadas marinadas con pan y tomates del Penjar   C, F	
<b>Beetroot Salmorejo, cured sea bass, Idiazabal cheese</b>	
Salmorejo de remolacha, lubina curada, queso idiazabal   F, M, SU	
<b>Slow-cooked chorizo in apple cider</b>	
Chorizo a la sidra   C, M, SU	
<b>Iberian ham</b>	
Paletilla Ibérica	

## Croquettes / Croquetas

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

## Tapas / Para Compartir

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

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 15% 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

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

## Digestifs / Digestivos

(50ml)

<b>Licor de Hierbas de Orujo</b>	8
Herb liqueur made with the traditional formula of herbs of the earth	
<b>Crema de Orujo</b>	8
Cream liqueur, delicate and creamy, subtle vanilla and cocoa flavours	

## Patxaran

Zoco pacharan Navarro is prepared from a unique blend of sloe berries, coffee and vanilla with anise liqueur

## Sweet Wine

(75ml)

<b>2018 Alta Alella, Dolç Mataró, Barcelona, Spain</b>	12
<b>2019 Apasionado, Sauvignon Blanc, J. Pariente, Rueda, Spain</b>	11
<b>NV Moscatel Floralis, Torres, Penedes, Spain</b>	9

## Sherry

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

aqua nueva  
*A La Carte*