

aqua nueva

A La Carte

Classic plates / Clásicos

Rustic tomato bread v Pan con tomate C	7.5
Padrón peppers v Pimientos de padrón	7.5
Bravas potato v Patatas bravas M, SU, C	10.5
Classic Spanish tortilla, caramelised onion v Tortilla de patatas con cebolla caramelizada E	10.5
Oxtail & avocado empanadas Empanada de rabo de toro y aguacate C, SU	12.5
Cured sardines & Penjar tomatoes on crystal bread Sardinas marinadas con pan cristal y tomates del Penjar C, F	12
Slow-cooked chorizo in apple cider Chorizo a la sidra C, M, SU	13.5
Iberian ham Paletilla Ibérico	19.5
Croquettes / Croquetas	
Wild mushroom v Croquetas de setas salvajes C, E, M	9
Manchego cheese & truffle v Croquetas de queso Manchego y trufa C, E, M, SU	10
Black seafood Croquetas negras de marisco con alioli C, CR, E, F, M, MO	10
Iberian ham Croquetas de jamón Ibérico C, E, M	10

Tapas / Para Compartir

Crab tostada with green apple, pickled chilli Tostadas de cangrejo marinado con manzana y chile C, CR, M, SU	13.5
Red beetroot, pistachio & ricotta v Remolacha con requesón, pistacho y vinagreta de frambuesa M, N, SU	12
Hand dived scallop, celeriac, hazelnut Vieira con ensalada de apionabo y avellana CE, MO, MU, N, SU	14
Roasted delic pumpkin, artichoke mayo v Calabaza asada crujiente, mayonesa de alcachofa C, E, MU	12
Cod tempura, basil & red pepper sauce Bacalao crujiente con pure de piquillos C, CE, F, MO, MU, SU	15
King oyster mushroom, pearl barley, black truffle v Trigo con setas salvajes y trufa C, M	14
Galician beef tartare, roasted bone marrow, sourdough Tuetano a la brasa con tar-tar de vaca gallega C, E, SU	18
Shrimp tortillita, habanero alioli Tortillita de camaron, habanero alioli C, CR, F, M	11
Suckling pig tacos, black truffle, endive Tacos de cochinitillo con trufa y endivia E, SU	15
Beef short rib, potato gratin Costilla de ternera con patatas M, SU	15
Galician-style octopus, green mojo Pulpo a la gallega con mojo verde MO, SU	18
Lamb cutlet, piquillo pepper, baby gem Chuletas de Cordero, cogollos y vinagreta de pimientos SU	18

Desserts / Postres

Piña Colada v Piña Colada M, E, C	10
Chocolate churros, candy orange v Churros de chocolate y naranja C, M	10
Basque cheese cake, quince and pear v Tarta de queso, pera & membrillo E, M, SU	12
Crema Catalana v M, E, C, CE, MU	10
Spanish cheese board v Selección de quesos Españoles C, M	12

Spanish Digestifs / Digestivos españoles

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

All dishes may contain allergens. Please let your waiter or waitress know if you have any severe allergens or intolerances.

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

All prices include VAT at the current rate. A 13.5% discretionary service charge will be added to the final bill.