

aqua nueva

Classic plates / Clásicos

Rustic tomato bread v Pan con tomate C	8
Padrón peppers v Pimientos de padrón	7.5
Bravas potato v Patatas bravas M, SU, C	12
Classic Spanish tortilla, caramelised onion v Tortilla de patatas con cebolla caramelizada E	11
Cured sardines & Penjar tomatoes on crystal bread Sardinas marinadas con pan cristal y tomates del Penjar C, F	13
Oxtail & avocado empanadas Empanada de rabo de toro y aguacate C, SU	13
Slow-cooked chorizo in apple cider Chorizo a la sidra C, M, SU	14
Iberian ham Paletilla Ibérico	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 delic 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 camaron, habanero alioli C, CR, F, M	12
Cod tempura, basil & red pepper sauce Bacalao crujiente con pure de piquillos C, CE, F, MO, MU, SU	16
Crab tostada with green apple, pickled chilli Tostadas de cangrejo marinado con manzana y chile C, CR, M, SU	14
Hand dived scallop, celeriac, hazelnut Vieira con ensalada de apionabo y avellana CE, MO, MU, N, SU	15
Galician-style octopus, green mojo Pulpo a la gallega con mojo verde MO, SU	19
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
Lamb cutlets, piquillo pepper, baby gem Chuletas de Cordero, cogollos y vinagreta de pimientos SU	19

Desserts / Postres

Caramelised torrija, cinnamon & blood orange sorbet Torrija caramelizada con canela y sorbete de naranja sanguina C, E, M	11
Glazed churros, golden flakes & orange marmalade Churros glaseados, copos dorados y marmelada de navanja C, E, M	11
Chocolate tart, chantilly & raspberry sorbet Tarta de chocolate con chantilly y sorbete de frambuesa C, E, M	14
Vanilla flan & seasonal fruits Flan de vainilla y frutas de temporada C, E, M	11
Spanish cheese board v Selección de quesos Españoles C, M	14

Digestifs / Digestivos

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

Sweet Wine

	(75ml)
2018 Alta Alella, Dolç Mataró, Barcelona, Spain	12
2019 Apasionado, Sauvignon Blanc, J. Pariente, Rueda, Spain	11
2018 Ariyanas, Moscatel Alejandría, B Bentomiz, Málaga, Spain	13

Sherry

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

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.

aqua nueva

A La Carte