

色拉和汤 Salads & Soups

- 番茄色拉 Caprese Salad \$155
新鲜番茄和马苏里拉干酪片，以少量罗勒青酱调味。
- 虾凯撒色拉 Cesar Salad with Shrimps \$155
上桌后以凯撒色拉酱现调。
- 拉卡萨德拉瓜色拉 La Casa del Agua Salad \$160
精致调配的生菜、芝麻菜、山羊奶酪、樱桃番茄、杏、烤西葫芦、杏仁和焦糖核桃，加以苹果和洛克福尔干酪调味料。
- 瓜菜羊奶酪 Melon & Goat \$145
新鲜芝麻菜、瓜果和山羊奶酪，佐以黑红椒、南瓜仁、和红果子酱。
- 龙虾浓汤 Lobster Bisque \$125
由新鲜加勒比龙虾烹成。
- 墨西哥汤 Mexican Soup \$75
传统墨西哥汤菜，由新鲜西红柿、意帕左特调料、面饼碎片、池坡头椒、油梨、和瓦哈卡奶酪烹成。

开胃小食 Appetizers

- 鲜奶酪波托贝洛脯 Portobello Confit \$160
慢火烤5小时，配乡味面包与山羊奶酪，和波托贝洛慕司加黑松露油。
- 金枪鱼鞑靼 Tuna Tartar \$175
新鲜金枪鱼加晒干的番茄、黑橄榄、酸豆、橄榄油和香醋，配一脆口巴尔马干酪片和黛咪-塔丝酱。
- 三文鱼阿瓜池莉 Salmon Aguachile \$150
三文鱼，配上黄瓜、鳄梨、生菜和新鲜青西红柿、色兰诺椒、香菜、大蒜和洋葱酱。
- 香酥扇贝 Crispy Scallops \$175
酸橙腌制，加一袭藩料和细香草，盖在凝脂白葡萄酒烩饭上。
- 马达加斯加明虾 Madagascar Prawns \$165
脆皮椰子虾，配上一个美味的芒果、橙、薄荷、和姜汁酱。韵味十足。
- 尼客酸橘汁三文鱼 Tuna Nikkei Ceviche \$175
三文鱼、芒果、和鳄梨，卤于糖醋汁中，以新鲜生菜垫底。
- 西班牙风格章鱼 Octopus Spanish Style \$170
调以红辣椒、橄榄油、香菜，配上珍珠洋葱。
- 山羊奶酪潘纳口塔 Goat Cheese & Walnut Panna Cotta \$150
调以晒干西红柿和百里香，配上苹果酸辣酱，甜西红柿，芝麻菜和香醋乳液酱。

法国式黄油青口 **Mussels Meuniere** \$230
400 克新鲜青口，调上黄油、大蒜、香芹和白葡萄酒。此款菜有无视情况而定。

拉卡萨德拉瓜酒店鱿鱼 **La Casa del Agua Squids** \$170
以培根慕斯填充，炒蘑菇垫底。新菜。

面食和饭类 **Pasta & Risotto**

意大利菲特新面和牛肝菌 **Fetuccine & Porcini** \$200
调以奶油酱，加松露油香。

海鲜煮合子 **Seafood Ravioli** \$200
自制煮合子，填以鱼，章鱼，虾，配粉红酱和磨碎的巴马干酪。

长通粉加黑松露菌 **Seafood Risotto** \$200
配奶油酱，黑松露和干贝。

意大利调味海鲜饭 **Penne with Black Truffle** \$305
虾、小鱿鱼、青口和鱼，加上美味的意大利调味饭和樱桃番茄、芦笋、及珍珠洋葱，巴尔马干酪和白葡萄酒。

主菜 **Main Course**

加勒比龙虾 **Caribbean Lobster** \$M/P
香煎锅和烤箱煮成，加白葡萄酒、黄油、大蒜和香菜。

二人份烤海鲜拼盘 **Grilled Seafood Platter for Two** \$1,100
300克新鲜的加勒比海龙虾、鱼、明虾、章鱼、小鱿鱼、和青口，以白葡萄酒、大蒜、奶油调味。

虾馅奶酪卷 **Shrimp Strudel** \$265
熟虾加葱，蒜，红葡萄酒和新鲜李子，裹酥皮层。配上美味的欧萨卡奶酪酱、白葡萄酒、和红薯泥。

蛋黄酱三文鱼 **Bearnaise Salmon** \$245
配昆诺阿烩饭和蛋黄酱。

咯美可酱鲈鱼 **Seabass in Romesco Sauce** \$375
智利的鲈鱼焗以橄榄油和大蒜，配上烤土豆条。

鱼加野生蘑菇 **Fish with Wild Mushrooms** \$265
配土豆泥与菠菜和野生蘑菇（牛肝菌，波托贝罗，法国蘑菇）。新菜。

山羊奶酪味烤石斑鱼 **Grilled Grouper with Goat Cheese** \$265
新鲜石斑鱼调上山羊奶酪酱，配土豆泥、芝麻菜、和葡萄。

欧地中海油醋汁鱼片 **Mediterranean Fish Filet** \$255
当日新捕鱼，配安妮土豆加尖底锅抄的蔬菜，及地中海酱加罗勒香蒜。

芝麻烤金枪鱼 Sesame Seared Tuna	\$275
配上烤波托贝洛蘑菇、蔬菜和美味的橙子酱。	
<i>黑鳕鱼</i> Black Cod	\$350
配霞多丽和奶酪酱。	
苏黎世鸡条 Chicken Zürich	\$195
我们的经典之作。精致的鸡块，配以新鲜奶滑蘑菇酱和自制面食。	
鸭合牙买加酱 Duck & Jamaica	\$320
半鸭加上美味的牙买加草莓酱，配红薯泥。	
羊乳牛排 Roquefort Steak	\$420
家父的配方，淋上我们的羊乳酱，配以土豆泥和时令蔬菜。	
牛仔牛排 Cowboy Steak	\$595
450克多汁烤牛排，配上我们的用奶油和帕玛森奶酪填充的土豆，以扒绿豆和培根垫底。	
小牛排 Short Ribs	\$395
香煎小牛排加芥末，以黑啤酒，红葡萄酒和大蒜腌制，慢慢地在烤箱烹烤。配以土豆泥和蔬菜。	
留亚那牛排 Riojana Beefsteak	\$420
与橄榄油、火腿、香肠和红辣椒制成，调以布兰格土豆和留亚那酱。	
小羊腿肉 Lamb Shank	\$370
于红葡萄酒，大蒜和香草中以苏韦迪法慢炖12小时，配上粉蒸羊肉。	
墨西哥角 Mexican Corner	
可池尼塔猪排馄饨 Cochinita Pibil Ravioli	\$200
手工制作的馄饨配上黑豆酱，以意帕左特调味料和珍珠洋葱加香。	
香辣虾 Spicy Shrimp	\$265
在墨西哥以“卡马罗内斯阿拉带布拉”闻名，炒香虾并以香菜米饭垫底，调上美味的干烟辣椒白葡萄酒酱料和焦糖洋葱。	
香酥石斑鱼 Crispy Grouper	\$200
宝格面包裹鱼片，佐以米饭和美味的芒果池坡头酱。	
波兰诺鸡肉 Poblano Chicken	\$195
鸡胸肉填欧萨卡奶酪和龙舌兰酒烤的玉米粒，配上红薯和美味的波兰诺辣椒酱。	

认证的安格斯牛肉

进食粗蛋白有一定的风险。如果您有任何慢性肝，胃或血液疾病，或有任何免疫功能紊乱，您犯病的危险性更大，所以您若进食自担风险。

价格以比索计算，11%的税已算入。