

SALADES EN SOEPEN

Caprese Salade	\$155
Verse tomaat en mozzarella plakjes licht gekruid met basilicum pesto.	
Caesar Salade met garnalen	\$155
Aan uw tafel bereid met de klassieke Cesar saus.	
<i>La Casa del Agua Salade</i>	\$160
<i>Exquisite mix van sla, rucola, geitenkaas, cherrytomaatjes, abrikoos, gegrildcourgette, amandelen en gekarameliseerde walnoten. Geserveerd met appel en roquefort saus.</i>	
Meloen & Geitenkaas	\$145
Verse rucola en meloen geserveerd met geitenkaas, gekruid met zwarte en roze peper, pompoenpitten en rood fruit dressing.	
Lobster Bisque	\$125
Gemaakt van verse Caribische kreeften.	
Mexicaanse Soep	\$75
Traditionele Mexicaanse gerecht gemaakt met verse tomaten, epazote, gehakte tortilla's, chipotle peper, avocado en Oaxaca kaas.	

VOORGERECHTEN

<i>Portobello Confit</i>	\$160
<i>5 uur lang langzaam gebakken. Geserveerd met boerenbrood met geitenkaas en Portobello moussesmet zwarte truffel olie en een coulis van verse kaas.</i>	
Tuna Tartar	\$175
Verse tonijn met zongedroogde tomaten, zwarte olijven, kappertjes, olijfolie en balsamico azijn. Geserveerd met een knapperig sneetje Parmezaanse kaas en een basissaus-dressing.	
Zalm Aguachile	\$150
Zalm geserveerd met komkommer, avocado, sla en een frisse groene tomaten. serrano peper, koriander, knoflook en ui saus.	
<i>Knapperige Kammosselen</i>	\$175
<i>Gemarineerd in limoen, met een lichte panko en fijne kruiden korst. Geserveerd met romige witte wijn risotto.</i>	
Madagascar Garnalen	\$165
Knapperige kokosnoot garnalen, over een heerlijke mango, sinaasappel, munt en gember saus. Vol van smaak.	
Tonijn Nikkei Ceviche	\$175
Tonijn gemarineerd in zoetzure saus met avocado, mango en een vleugje chili peper.	

Octopus Spaanse stijl \$170
Gekruid met paprika, olijfolie, peterselie en geserveerd met zilveruitjes.

Geitenkaas Panna Cotta \$150
Geserveerd met appelchutney, gezoete tomaten, rucola en een balsamico emulsie-dressing.

Mosselen Meuniere \$230
Verse mosselen (400 gram) met boter, knoflook, peterselie en witte wijn. *op basis van beschikbaarheid. .

La Casa del Agua Inktvis \$170
Gevuld met Pancetta Mousse op een bedje van gebakken champignons.

PASTA & RISOTTO
Fetuccine & Porcini \$200
Geserveerd met een romige saus, geparfumeerd met truffelolie.

Ravioli met zeevruchten \$200
Huisgemaakte ravioli, gevuld met vis, octopus en garnalen. Geserveerd met Cocktailsaus en geraspte Parmezaanse kaas.

Penne met zwarte truffels \$200
Geserveerd met een romige saus met zwarte truffels en sint-jakobsschelpen

Vis en zeevruchten Risotto \$305
Garnalen, baby inktvis, mosselen en vis geserveerd met heerlijke risotto met cherry tomaten, asperges, zilveruitjes, Parmezaanse kaas en witte wijn.

HOOFDGERECHTEN

Caribische Kreeft \$ M / P
Aangebraden pan en gebakken in de oven met witte wijn, boter, knoflook en peterselie.

Gegrilde Seafood Platter For Two \$1100
Verse Caribische kreeft (300 gram), vis, garnalen, octopus, baby inktvis en mosselen op smaak gebracht met witte wijn, knoflook en boter. Geserveerd met salade, groenten en rijst.

Garnalen Strudel \$265
Gekookte garnalen met ui, knoflook, rode wijn en verse pruimen met bladerdeeg-laagjes. Geserveerd met een heerlijke Oaxaca kaas, witte wijn saus en zoete aardappelpuree.

Bearnaise Zalm \$245
Geserveerd met risotto van Quinoa en een Bearnaisesaus.

Zeebaars in Romescu Sauce	\$375
<i>Chileense Zeebaars geconfijte in olijfolie en knoflook. Geserveerd met gesneden oven geroosterde aardappelen.</i>	
Vis met wilde paddestoelen	\$ 265
Geserveerd met aardappelpuree, spinazie en wilde paddestoelen (porcini, Portobello, Franse paddestoel).	
Gegrilde Zeebaars met geitenkaas	\$265
<i>Verse zeebaars gearneerd met geitenkaas saus, geserveerd met aardappelpuree, rucola en druiven.</i>	
Fish Fillet au Middellandse Vinaigrette	\$255
Verse vangst van de dag geserveerd met pommes anna en groente timbale, mediterrane saus en basilicumpesto.	
Met Sesam aangebraden tonijn	\$275
Geserveerd met gegrilde Portobello champignons, groenten en heerlijke ponzu saus.	
Zwarte kabeljauw	\$350
<i>Geserveerd met chardonnay en mascarpone saus.</i>	
Kip Zürich	\$195
<i>Onze klassieker. Fijne kipreepjes, geserveerd met een romige verse champignonsaus en Spätzle (huisgemaakte pasta).</i>	
Eend met Jamaicabloem	\$320
Halve eend geserveerd met een lekkere Jamaicabloem - aardbeien saus met gepureerde zoete aardappelen.	
Roquefort Steak	\$420
<i>Dad's recept. Gearneerd met onze Roquefort saus, geserveerd met aardappelpuree en groenten van het seizoen.</i>	
Cowboy Steak	\$595
450 gram sappige gegrilde steak, geserveerd met onze gevulde aardappel met zure room en parmezaanse kaas, op een bedje van gegrilde groene bonen met bacon.	
Short Ribs	\$395
<i>Aangebraden short ribs met mosterd, gemarineerd met donker bier, knoflook en rode wijn. Geserveerd met puree aardappelen en groenten.</i>	
Riojana Biefstuk	\$420
Geserveerd met aardappelgratin en Riojana saus, gemaakt met olijfolie, prosciutto, morcilla(bloedworst) en rode peper.	
Lamsschenkel	\$389
Langzaam gekookt gedurende 12 uur in rode wijn, knoflook en kruiden. Geserveerd met couscous en julienne aardappelen met peterselieboter.	

MEXICAANSE HOEK

Cochinita Pibil Ravioli **\$200**

Huisgemaakte ravioli geserveerd op zwarte bonensaus gearomatiseerd met Epazote en ui.

Pittige Garnalen **\$265**

In Mexico bekend als "Camarones a la diablo", gebakken en geserveerd op een bedje van koriander rijst, met heerlijke chipotle en een witte wijn saus evenals gekarameliseerde uien.

Krokante zeebaars **\$200**

Visfilet gepaneerd met panko, geserveerd met rijst en heerlijke mango-chipotle saus.

Poblano Chicken **\$195**

Kipfilet gevuld met Oaxaca kaas en tequila geroosterde maïs korrels. Geserveerd met zoete aardappel met een smakelijke poblano pepersaus.

GECERTIFICEERDE ANGUS BIEFSTUK

Er is een risico verbonden bij het consumeren van rauw eiwit. Als u een chronische ziekte van de lever, maag of bloed heeft, of om het even welke immuun aandoening, dan heeft u een groter risico op ziekte. Als u ervan eet is dat op uw eigen risico.

Prijzen in Peso's, 11% Belasting is inbegrepen.