

SALADAS E SOPAS

Salada de Capri Tomates frescos e fatias finas de mozzarella temperadas com pesto de manjeriçã.	\$155
Salada Cesar Com Camarões Preparada na sua mesa com o clássico molho Cesar.	\$155
Salada La Casa del Agua <i>Mistura requintada de alface, rúcula, queijo de cabra, tomates cereja, damasco, abobrinha grelhada, amêndoas e nozes caramelizadas. Servidas com maçã ao molho de queijo Roquefort.</i>	\$160
Melão e Queijo de Cabra <i>Rúcula fresca e melão servidos com queijo de cabra, temperados com pimento preto e rosa. Semente de abóbora e molho de frutos vermelhos.</i>	\$145
Lagosta Bisque Feito com lagosta fresca do Caribe.	\$125
Sopa Mexicana Prato tradicional Mexicano feito com tomates frescos, epazote, tortilhas picadas, pimento chipotle, abacate e queijo Oaxaca.	\$75

APERITIVOS

Cogumelos Portobello Confitados (em conserva) <i>Cozinhado lentamente ao longo de 5 horas, servido sobre pão com mousse de Portobello e trufas e queijo fresco.</i>	\$160
Tartar de Atum Atum fresco com tomates secos ao sol, azeitonas pretas, alcaparras, azeite de oliva e vinagre balsâmico. Servido com uma fatia crocante de queijo parmesão e uma cobertura de demi - glace.	\$175
Salmão Aguachile Salmão servido com pepino, abacate, alface e tomates verdes fresco. Servido sobre uma cama de alface fresca e molho de Chile Serrano com coentro, alho e cebola.	\$150
Mexilhões Crocantes <i>Marinado em lima, com um ligeiro panko e uma fina camada de ervas. Servido com risoto cremoso de vinho branco.</i>	\$175
Camarão de Madagascar \$165 Camarões de coco crocante, sobre uma deliciosa camada de manga, laranja, hortelã e molho de gengibre.	
Atum Nikkei Ceviche Atum, manga e abacate marinado em molho agri-doce sobre uma cama de alface fresca.	\$175
Polvo Estilo Espanhol Temperado com paprica, azeite e salsa. Servido com batatas de cambráia, cebolas pérola e tomate cereja.	\$170

LA CASA DEL
AGUA
Casual Fine Dining

Queijo de Cabra Panna Cotta	\$150
Servido com chutney de maçã, tomates adoçados, rúcula e molho de emulsão de balsâmico.	
Mexilhões Meuniere	\$230
Mexilhões frescos (400 gr) com manteiga, alho, salsa e vinho branco. * Dependendo da disponibilidade.	
Lulas à La Casa del Agua Squids	\$170
Recheadas de mousse pancetta sobre uma cama de cogumelos salteados.	
MACARRONADA & RISOTO	
Fetuccine & Porcini (cogumelo italiano)	\$200
Servido com um molho cremoso aromatizado com azeite de trufas.	
Raviólis de frutos do mar	\$200
Ravioli caseiro, cheios de peixe, polvo e camarão. Servido com molho rosa e queijo parmesão ralado.	
Risoto com Mariscos	\$305
<i>Camarões, lulas pequenas, mexilhões e peixe servido em um delicioso risoto com tomates cerejas, aspargos, cebolas pérolas, queijo parmesão e vinho branco.</i>	
Penne com Trufa Negra	\$200
Servida com molho cremoso de trufa negra e mexilhões vieiras.	
PRATO PRINCIPAL	
Lagosta do Caribe	\$M/P
<i>Panela cauterizada ao forno com vinho branco, manteiga, alho e salsa.</i>	
Prato de Mariscos Grelhados para Dois	\$1,100
300gr. De lagosta do Caribe, camarão, garoupa, polvo, lula e mexilhões bebê temperado com vinho branco, alho e manteiga. Servido com salada, legumes e arroz.	
Camarão Strudel	\$265
Camarão salteado com cebola, alho, vinho tinto e ameixas frescas. Servido com um delicioso queijo Oaxaca e molho de vinho branco e purê de batata-doce.	
Salmão Bearnaise	\$245
Servido com risoto de Quinoa e molho béarnaise.	
Robalo com Molho Romescu	\$375
<i>Robalo chileno conservado em azeite e alho. Servido com fatias de batatas assadas ao forno.</i>	
Peixe com cogumelos selvagens	\$265
Servido com purê de batata com espinafre e cogumelos selvagens (Porcini, Portobello, cogumelo francês).	
Garoupa Grelhada com Queijo de Cabra	\$265
<i>Garaoupa fresca coberta com molho de queijo de cabra, servida com purê de batatas, rúcula e uvas.</i>	

LA CASA DEL
AGUA
Casual Fine Dining

Filete de Peixe ao Vinagrete Mediterrâneo	\$255
Captura do dia servido com batata anne e timbale de legumes, molho mediterrâneo com pesto de manjeriço.	
Atum Grelhado ao Gergelim	\$275
Servido com cogumelos portobelo grelhados, legumes, e um delicioso molho ponzu (molho japonês)	
Bacalhau Negro	\$350
<i>Servido com vinho chardonnay e molho de queijo mascarpone.</i>	
Franco Zürich	\$195
<i>Nosso clássico, tiras finas de frango servidas com um molho cremoso fresco de cogumelos e Spätzle.</i>	
Pato & Jamaica	\$320
Meio pato servido com um saboroso Jamaica - molho de morango com purê de batata-doce.	
Carne Roquefort	\$420
<i>Receita de pai. Coberta com o molho de roquefort servido com o purê de batatas e legumes da época.</i>	
Carne Cowboy	\$595
450 Gramas de succulento bife grelhado servido com nossa batata recheada com creme e queijo parmesão, sobre uma cama de feijão-verde grelhado com bacon.	
Costelas	\$395
<i>Costelas filé com mostarda, marinado com cerveja preta, alho, vinho tinto. Servido com purê de batatas e legumes na manteiga.</i>	
Bife Riojana	\$420
Servido com um delicioso molho feito de azeite, morcilha, presunto e pimenta vermelha com batata boulangère.	
Perna de Cordeiro	\$389
Cozinhado no forno por 12 horas em vinho tinto, alho e ervas. Servido com cuscuz, legumes e batata palha.	
MEXICAN CORNER	
Ravioli Cochinita Pibil	\$200
Ravioli caseiro servido com feijão preto molho perfumado com epazote e cebola.	
Camarões Picantes	\$265
Conhecido no México como "Camarones a la Diabla", vieiras e reservados sobre coentro cama de arroz, com um delicioso chipotle e molho de vinho branco e cebolas caramelizadas.	
Garoupa Crocante	\$200
Filé de peixe à milanesa frito servido com purê de batata, legumes sobre manga - molho chipotle.	
Frango Poblano	\$195
Peito de frango recheado com queijo Oaxaca e tequila assado com grãos. Servido com batata-doce com um molho de sabor picante poblano.	



CERTIFICADO Angus Beef

Existe um risco relacionado com o consumo de proteínas em bruto. Se você tem alguma doença crônica do fígado, estômago ou sangue, ou tem qualquer distúrbio imunológico, você está em maior risco de doença, por isso você deve comê-los por seu próprio risco.

Preços em Pesos, 11% Ta incluído.