

## SALLADER OCH SOPPOR

- Caprese Sallad** \$155  
Färsk tomat and mozzarellaskivor lätt kryddade med basilikapesto.
- Caesarsallad med räkor** \$155  
Förberedd vid ditt bord med den klassiska Caesardressing.
- La Casa del Agua Sallad** \$160  
*Utsökt mix av salladsblad, ruccola, getost, körsbärstomater, aprikoser, grillad zucchini, mandlar och karamelliserade valnötter. Serveras med äpple- och Roquefort dressing.*
- Melon & Getost** \$145  
Färsk ruccola och melon serverad med getost, kryddad med svart och rosa peppar, pumpakärnor och röd fruktdressing.
- Hummer Bisque** \$125  
Gjord på färska humrar från Medelhavet.
- Mexikansk soppa** \$75  
Traditionell mexikansk rätt gjord på färska tomater, epazote, hackade tortillas, chipotlepeppar, avokado, och Oaxaca ost.
- APTITRETARE**
- Portobello Confit** \$160  
*Långsamt bakad i 5 timmar. Serverad över lantbröd med Portobello och tryffelmouse och coulis av färsk ost.*
- Tonfisk Tartar** \$175  
Färsk tonfisk med saltorkade tomater, svarta oliver, valnöt, kapris, olivolja och balsamvinäger. Serveras med en krispig skiva av Parmesanost och demiglaserad dressing.
- Lax Aguachile** \$150  
Lax serverad med gurka, avokado, salladsblad och färska gröna tomater, serranopeppar, koriander, vitlök och löksås.
- Krispiga kammusslor** \$175  
*Marinerade i lime, med en lätt panko och fina örtskorpor. Serverad över krämig vitvinsrisotto.*
- Madagascar räkor** \$165  
Krispiga kokosnötsräkor, över en utsökt sås gjord på mango, apelsin, ingefära och mint. Full av smak.
- Tonfisk Nikkei Ceviche** \$175  
Marinerad tonfisk, mango och avokado i sötsur sås serverad över en salladsbädd .
- Bläckfisk på spanskt vis** \$170  
Kryddad med paprika, olivolja, persilja och serveras med lök.
- Getost Panna Cotta** \$150  
Serverad med äppelchutney, sötade tomater, ruccola och balsamemulsion dressing.
- Mussel Meuniere** \$230  
Färska musslor (400g) med smör, vitlök, persilja och vitt vin \*Om tillgängligt.

<b>La Casa del Agua Squids</b>	\$170
Fyllt med pancetta mousse över en bädd av sauterade svampar.	
<b>PASTA &amp; RISOTTO</b>	
<b>Fetuccine &amp; Porcini</b>	\$200
Serverad med en krämig sås, parfymerad med tryffelolja.	
<b>Skaldjursravioli</b>	\$200
Fyllt med fisk, bläckfisk och räkor. Serverad med rosa sås och parmesanost.	
<b>Penne med svart tryffel</b>	\$200
Serverad med en krämig sås med svart tryffel och kammusslor.	
<b>Skaldjursrisotto</b>	\$305
Räkor, liten bläckfisk, musslor och fisk serverade över en utsökt risotto med körsbärstomater, sparris, lök, parmesanost och vitt vin.	
<b>HUVUDRÄTTER</b>	
<b>Medelhavshummer</b>	\$M/P
<i>Halstrad i stekpanna och tillagad i ugn med vitt vin, smör, vitlök och persilja.</i>	
<b>Grillad skaldjurstillrik för två</b>	\$1,100
300 g av färsk medelhavshummer, fisk, räkor, bläckfisk och musslor kryddade med vitt vin, vitlök och smör. Serverad med sallad, grönsaker och ris.	
<b>Räkstrudel</b>	\$265
Kokade räkor med lök, vitlök, rött vin och färsk plommon med smördeglager. Serverad med en utsökt Oaxaca-ost och vitvinsås samt potatismos gjord på sötpotatis.	
<b>Bearnaisesås-lax</b>	\$245
Serverad med risotto av Quinoa och bearnaisesås.	
<b>Havsabborre i Romesco sås</b>	\$375
<i>Inlagd chilensk havsabborre i olivolja och vitlök. Serverad med skivade ugnstostade potatisar.</i>	
<b>Fish with Wild Mushrooms</b>	\$265
Serveras med potatismos med spenat och vilda svampar (Porcini, Portobello, champinjon).	
<b>Grillad abborre med getost</b>	\$265
<i>Färsk abborre toppad med sås gjord på getost, serverad med potatismos, ruccola och vindruvor.</i>	
<b>Fiskfilé au Medelhavsvinäger</b>	\$255
Färsk dagsfångst serverad med Anne-potatis och grönsakstimbale, medelhavssås med basilikapesto.	
<b>Sesamhalstrad tonfisk</b>	\$275
Serverad med grillad portobellosvamp, grönsaker och utsökt ponzusås.	
<b>Svart torsk</b>	\$350
Serverad med en chardonnay- och mascarpone ostsås.	
<b>Kyckling Zürich</b>	\$195
Vår klassiker. Fina kycklingstrimlor, serverade med en krämig fräsch svampsås och Spätzle (hemmagjord pasta).	

- Roquefort Stek** \$420  
*Pappas recept. Toppad med vår Roquefort-sås, serverad med potatismos och kryddade grönsaker.*
- Cowboystek** \$595  
 450 g av saftig grillat kött serverad med vår potatis fylld med grädde och parmesanost, över en bädd av grillade gröna bönor med bacon.
- Short Ribs / Korta revben** \$395  
*Brynta korta revben med senap, marinerade med mörk öl, vitlök och rött vin, en gnutta honung och långsamt tillagad i ugnen. Serverad med potatismos och grönsaker.*
- Riojana biffstek**  
 \$420  
 Serverad med boulangère potatis och Riojanasås, gjord på olivolja, prosciutto, morcilla och rödpeppar.
- Lammlägg** \$389  
 Sous vide, långsamt kokade under 12 timmar. I rött vin, vitlök och örter. Serverad med couscous och grönsaker.
- MEXICAN CORNER / MEXIKANSK HÖRNA**
- Cochinita Pibil Ravioli** \$200  
 Handgjord fläskravioli serverad över sås med svarta bönor och parfymrad med epazote och lök.
- Kryddiga räkor** \$265  
 Känd i Mexiko som “Camarones a la diablo”, sauterad och serverad över en bädd av cilantroris, med en utsökt chipotle-och vitvinsås och karamelliserad lök..
- Krispig abborre** \$200  
 Fiskfilé panerad med panko, serverad med ris och utsökt mango-chipotlesås.
- Poblano Kyckling** \$195  
 Kycklingbröstfilé fylld med Oaxaca ost och tequilarostade majs-korn. Serverad över sötpotatis med en smakfull poblano pepparsås.

### CERTIFIERAD ANGUSKÖTT

Det finns en risk associerad med att konsumera rått protein. Om du har några kroniska sjukdomar av levern, mage eller i blodet, eller har några andra immunstörningar, har du större risk för sjukdom, så du får äta det på egen risk.

Pris i Pesos, 11% skatt inkluderad.