



IDEAS ALBOROTADAS EN PEQUEÑAS DOSIS PARA COMPARTIR AL MEDIODÍA

PARA EMPEZAR...

TOMATE PELADO CON BONITO	13,90€
SARDINAS AHUMADAS CON TOMATE IBERIKO	14,90€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIC	8,90€
MEJILLONES AL VAPOR	7,50€
HUEVA Y MOJAMA CON ALMENDRAS	15,50€
LETONES A LA PLANCHA Ó REBOZADOS	12,50€
CABALLITOS DE GAMBA (6 ud.)	10,90€
TORTILLITAS DE CAMARÓN	9,50€
MARINERAS "AGUA SALÁ" (Anchoa, Boquerón, Maruca y Pulpo)	9,90€
CHOPITOS NACIONAL ANDALUZA	15,90€
CALAMAR NACIONAL ANDALUZA	19,90€
CALAMAR NACIONAL PLANCHA	19,90€
CAZÓN EN ADOBO	8,90€
BOQUERONES EN GABARDINA	9,50€
GAMBAS AL AJILLO	14,50€
PULPO "AGUA SALÁ"	23,90€
ALMEJAS CON AJO Y PIÑONES	16,90€
TRIMARINO (Almejas, Gambas y Gulas)	18,90€

PARA CONTINUAR CON UNOS "PEQUEÑOS CAPRICHOS"

MEJILLONES EN ESCABECHE "RAMÓN FRANCO"	8,90€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "LOLIN"	18,90€
BERBERECHOS RIA AROUSA "LOS PEPERETES"	29,90€
BERBERECHOS ANA MARÍA	16,90€

PARA TERMINAR

LUBINA AL CARBÓN VEGETAL	19,90€
DORADA A LA PARRILLA CON VEGETALES	19,90€
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	15,90€
ARROZ CON COSTILLEJAS Y POLLO	14,90€
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO Y BOLETUS	16,90€
ARROZ DE PLUMA IBERICA CON FOIE Y TRUFA	21,50€
PAELLA DE MARISCO	15,50€
PAELLA PELADA	16,90€
ARROZ CALDERO DEL MAR MENOR	14,90€
ARROZ CALDERO CON PESCADO	16,90€
ARROZ NEGRO DE CALAMAR Y SEPIA	15,50€
ARROZ CON BOGAVANTE	23,90€
ARROZ "AGUA SALÁ" (ARROZ ORIGINAL "ISLA PERDIGUERA")	18,90€

*ARROCES HECHOS EN NUESTROS FUEGOS DE MANERA TRADICIONAL
(MÍNIMO 2 PAX)



PARA COMENZAR

ENSALADA CESAR DE POLLO – 12,50€

ENSALADA TEMPLADA "AGUA SALÁ" – 13,50€

Tomate cherry, queso cabra, bacón y vinagreta de mango

ENSALADA GRIEGA – 13,50€

quinoa, cherry, queso feta, aguacate, piña, langostinos, caballa ahumada, vinagreta de yogurt y albahaca

TARTAR DE AGUACATE Y TOMATE RAF – 12,90€

con salmón ahumado

VENTRESCA CON TOMATE DE TEMPORADA – 14,50€

CEVICHE DE GAMBA Y SALMON FRESCO – 14,50€

con plátano macho

BRAVO POR LAS BRAVAS – 6,90€

IGNACIOS CON TERNERA Y GUACAMOLE – 8,90€

TEMPURA DE VERDURAS CON MIEL DE CAÑA – 8,50€

TEMPURA "TIGRE" DE LANGOSTINOS – 14,90€

COCA DE SARDINAS – 14,90€

sobre coulis de tomate, paté de aceituna y mango



ÁRBOL DE GAMBAS CRUJIENTES – 14,50€

con soja y tonkatsu

CAMEMBERT GRATINADO – 12,50€

con confitura de pimientos asados y regañás

DIM SUM DE PATO Y FOIE – 13,50€

con salsa tonkatsu

PULPO "AGUA SALÁ" – 23,90€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PARMESANO

50GR – 13,90€ / 100GR – 24,90€

PARA CONTINUAR

RUSA PERO EN "SALADILLA" – 5,90€

CROQUETAS CASERAS DE PUTA MADRE – 7,50€

CROQUETAS DE GAMBA ROJA – 9,50€

CROQUETA DE CHIPIRÓN CON ALIOLI TOSTADO – 8,50€

CROQUETAS CREMOSAS DE PULPO CON ROMESCO – 9,50€

ROLLITOS DE GAMBA CON SWEETCHILI – 8,50€

EMPANADA DE POLLO Y HUEVO DE CODORNIZ – 4,90€

EMPANADA DE COSTILLAR ESTILO CAJUN – 4,90€

TACO DE CODILLO IBÉRICO CON MANZANA CARAMELIZADA Y CEBOLLA ENCURTIDA – 7,90€

TACO DE RABO DE TORO, RAITA, MAIZ BRASEADO Y PEPINILLO – 9,50€

BAO NEGRO DE CALAMARES CON MAYONESA DE KIMCHIE – 7,50€

BAO DE TERNERA A LA YAMA CON BBQ JAPONESA – 7,50€

BAO DE MAGRET DE PATO A BAJA TEMPERATURA, HOISIN Y GOUDA TRUFADO – 8,50€

HUEVOS ROTOS TRUFADOS CON JAMÓN IBÉRICO – 13,50€

SARTÉN DE HUEVOS ROTOS CON GULAS – 13,90€

HUEVOS ROTOS CON FOIE Y BOLETUS – 14,90€

TOSTA DE SOLOMILLO DE TERNERA Y PIMIENTO ITALIANO – 14,50€

TOSTA DE SOLOMILLO, FOIE Y MERMELADA DE ARÁNDANOS – 12,90€

TOSTA DE BURRATA GRATINADA, SALMÓN AHUMADO Y ACEITE DE ENELDO – 13,90€

TOSTA DE PAN PAYÉS CON JAMÓN IBÉRICO, tomate caramelizado y queso cabra – 13,90€

WOK DE NOODLES, SHITAKE, VERDURAS, POLLO Y SALSA YAKISOBA – 14,90€



IXIXIXIXIXI



PARA COMPARTIR Y TERMINAR



IXIXIXIXIXI

POLLO TERIYAKI – 15,50€

POLLO AL CURRY-MANGO CON ARROZ BASMATI – 15,50€

POLLO TIKAMASSALA CON PAN DE PITA – 15,50€

TIRAS DE POLLO CRUJIENTE, SALSA MOSTAZA Y MIEL – 13,90€

FAJITAS "MIXTURA" DE POLLO, TERNERA Y TRES SALSAS – 19,90€

MINI HAMBURGUESAS DE BUEY (3 UDS) – 14,90€

(con foie, clásica de siempre y 4 quesos con huevo)



HAMBURGUESA "NOSTRA AGUA SALÁ" – 15,90€

250 gr carne angus, queso azul, membrillo, tomate foie y reducción PX

HAMBURGUESA DE ATÚN ROJO – 15,90€

(250 gr atún rojo, mezclum, tomate, aguacate, pepinillo, shitake y mayonesa japo)

SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI – 19,90€

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA – 22,90€

ENTRECOTE ANGUS ARGENTINO – 23,90€

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE – 25,90€

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE – 18,90€

TARTAR DE ATÚN ROJO CON MANGO – 24,90€

TATAKI DE ATÚN ROJO – 24,90€

BACALAO A LA TOSCANA – 19,90€

SALMON A LA NARANJA CON JENGIBRE – 18,90€

POSTRES

Pregunta por nuestros postres caseros a nuestro personal





RUGGED IDEAS IN SMALL DOSES TO SHARE AT NOON

TO START...

PEELED TOMATO WITH BONITO	13,90€
SMOKED SARDINES WITH IBERICO TOMATO	14,90€
ANCHOVIES IN VINEGAR WITH CHIC POTATOES	8,90€
STEAMED MUSSELS	7,50€
ROE AND MOJAMA WITH ALMONDS	15,50€
GRILLED OR BATTERED LATVIANS	12,50€
PRAWN HORSES (6 ud.)	10,90€
SHRIMP OMELETTES	9,50€
MARINERAS "AGUA SALÁ" (Anchovy, Boquerón, Ling and Octopus)	9,90€
ANDALUSIAN NATIONAL CHOPITOS	15,90€
ANDALUSIAN NATIONAL SQUID	19,90€
GRILLED NATIONAL SQUID	19,90€
SEASON IN ADOBO	8,90€
ANCHOVIES IN GABARDINE	9,50€
SHRIMP SCAMPI	14,50€
OCTOPUS "AGUA SALÁ"	23,90€
CLAMS WITH GARLIC AND PINE NUTS	16,90€
TRIMARINE (Clams, Prawns and Eels)	18,90€

TO CONTINUE WITH A FEW "LITTLE WHIMS"

PICKLED MUSSELS "RAMÓN FRANCO"	8,90€
CANTABRIAN ANCHOVIES "LOLIN"	18,90€
RIA AROUSA COCKLES "LOS PEPERETES"	29,90€
COCKLES ANA MARÍA	16,90€

TO END

BASS WITH VEGETABLE CHARCOAL	19,90€
GRILLED BREAST WITH VEGETABLES	19,90€
FIDEUÁ OF FISH AND SEAFOOD	15,90€
RICE WITH RIBS AND CHICKEN	14,90€
IBERIAN SECRET RICE AND BOLETUS	16,90€
IBERIAN PLUMA RICE WITH FOIE AND TRUFFLE	21,50€
SEAFOOD PAELLA	15,50€
PEELED PAELLA	16,90€
RICE CALDERO DEL MAR MENOR	14,90€
RICE CALDERO WITH FISH	16,90€
BLACK RICE WITH SQUID AND CUTTLEFISH	15,50€
RICE WITH LOBSTER	23,90€
RICE "AGUA SALÁ" (ORIGINAL RICE "ISLA PERDIGUERA")	18,90€

* RICE MADE IN OUR FIREPLACES IN A TRADITIONAL WAY
(MINIMUM 2 PAX)



TO START

- CHICKEN CAESAR SALAD – 12,50€
- WARM SALAD "AGUA SALÁ" – 13,50€
Cherry tomato, goat cheese, bacon and mango vinaigrette
- GREEK SALAD – 13,50€
quinoa, cherry, feta cheese, avocado, pineapple, prawns, mackerel smoked fish, yogurt and basil vinaigrette
- AVOCADO AND TOMATO TARTARE RAF – 12,90€
with smoked salmon
- BELLY WITH SEASONAL TOMATO – 14,50€
- PRAWN CEVICHE AND FRESH SALMON – 14,50€
with plantain
- BRAVO FOR THE BRAVAS – 6,90€
- IGNACIOS WITH BEEF AND GUACAMOLE – 8,90€
- VEGETABLE TEMPURA WITH CANE SYRUP – 8,50€
- TEMPURA "TIGER" OF PRAWNS – 14,90€
- SARDINE COKE – 14,90€
on tomato coulis, olive pate and mango



- CRISPY PRAWN TREE – 14,50€
with soy and tonkatsu
- CAMEMBERT GRATIN – 12,50€
with roasted pepper jam and scolding
- DUCK AND FOIE DIM SUM – 13,50€
with tonkatsu sauce
- OCTOPUS "AGUA SALÁ" – 23,90€
- ACORN-FED IBERIAN HAM WITH PARMESAN
50GR – 13,90€ / 100GR – 24,90€

TO CONTINUE

- RUSSIAN BUT IN "SALADILLA" – 5,90€
- FUCKING GREAT HOMEMADE CROQUETTES – 7,50€
- RED SHRIMP CROQUETTES – 9,50€
- SQUID CROQUETTE WITH TOASTED ALIOLI – 8,50€
- CREAMY OCTOPUS CROQUETTES WITH ROMESCO – 9,50€
- PRAWN ROLLS WITH SWEET CHILI – 8,50€
- CHICKEN AND QUAIL EGG PATTY – 4,90€
- CAJUN STYLE SHORT RIB PATTY – 4,90€

- IBERIAN KNOCK TACO WITH CARAMELIZED APPLE AND PICKLED ONION – 7,90€
- OXTAIL TACO, RAITA, GRILLED CORN AND GHERKIN – 9,50€
- BLACK SQUID BAO WITH KIMCHIE MAYONNAISE – 7,50€
- LLAMA BEEF BAO WITH JAPANESE BBQ – 7,50€
- DUCK MAGRET BAIN AT LOW TEMPERATURE, HOISIN AND TRUFFLED GOUDA – 8,50€
- TRUFFLED BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM – 13,50€
- PAN OF BROKEN EGGS WITH BABY EELS – 13,90€
- SCRAMBLED EGGS WITH FOIE AND BOLETUS – 14,90€
- BEEF SIRLOIN TOAST AND ITALIAN PEPPER – 14,50€
- SIRLOIN TOAST, FOIE GRAS AND BLUEBERRY JAM – 12,90€
- GRATIN BURRATA TOAST, SMOKED SALMON AND DILL OIL – 13,90€
- COUNTRY BREAD TOAST WITH IBERIAN HAM, CARAMELIZED TOMATO AND GOAT CHEESE – 13,90€
- WOK OF NOODLES, SHITAKE, VEGETABLES, CHICKEN AND YAKISOBA SAUCE – 14,90€



IXIXIXIXIXI



- TO SHARE AND END -



- TERIYAKI CHICKEN – 15,50€
- CHICKEN MANGO CURRY WITH BASMATI RICE – 15,50€
- CHICKEN TIKAMASSALA WITH PITA BREAD – 15,50€
- CRISPY CHICKEN STRIPS, HONEY MUSTARD SAUCE – 13,90€
- "MIXTURE" FAJITAS WITH CHICKEN, BEEF AND THREE SAUCES – 19,90€
- MINI BEEF BURGERS (3 UDS) – 14,90€
(with foie, the usual classic and four cheeses with egg)



- BURGER "NOSTRA AGUA SALÁ" – 15,90€
250 gr angus meat, blue cheese, quince, foie tomato and PX reduction
- RED TUNA BURGER – 15,90€
(250 gr red tuna, mezclum, tomato, avocado, gherkin, shitake and Japanese mayonnaise)

- IBERIAN SECRETO WITH CHIMICHURRI – 19,90€
- IBERIAN ACORN-FED FEATHER – 22,90€
- ARGENTINE ANGUS STEAK – 23,90€
- BEEF TENDERLOIN WITH FOIE – 25,90€

IXIXIXIXIXI



- SALMON TARTARE WITH AVOCADO – 18,90€
- RED TUNA TARTARE WITH MANGO – 24,90€
- RED TUNA TATAKI – 24,90€
- SALMON WITH ORANGE AND GINGER – 18,90€

DESSERTS

Ask our staff about our homemade desserts

