agua

Welcome to Agua. Oasis in front of the Mediterranean. Beach site, sea and a terrace with good views. Pioneer cuisine in charcoal rice dishes. Familiar and intimate. Open all day. One of the indispensable of the city.

Bienvenue à Agua. Oasis face à la Méditerranée. Un endroit avec la plage, la mer et une terrasse avec une vue imprenable. Une cuisine pionnière dans les plats de riz au charbon de bois. Familial et intime. Ouvert toute la journée. Un des lieux incontournables de la ville.

✳ Somos Esencia

@aguarestaurantebcn · @somosesencia.es

tapas / tapas

Foie and beef carpaccio "montadito" 5,5
"Montadito" de foie et carpaccio de bœuf

Steak tartare with grilled foie gras "montadito" 8
"Montadito" de steak tartare avec foie gras poêlé

Fried artichokes 9
Artichauts frits

Chicken and ham croquettes (3 pcs.) 7,5
Croquettes au poulet et jambon (3 pièces)

Prawn croquettes (3 pcs.) 9,5
Croquettes de crevettes (3 pièces)

Padrón peppers with Maldon salt 8,5
Poivrons de Padrón avec sel Maldon

Bhutan potatoes 9,5
Pommes de terre Bhutan

Eggplant chips with cane honey 8
Chips d'aubergines avec miel de canne

Plantain, red tuna, and chipotle mayo patacón 8
Patacón de banane, thon rouge et mayonnaise au chipotle

Cantabrian anchovies 18
Anchois du Cantabrique

Spicy potatoes 8
Pommes de terre épicées

Iberian ham (1/2 portion / full portion) 14 / 25
Jambon ibérique de bellota (1/2 portion / portion entière)

Andalusian-style calamari with kimchi mayo (1/2 portion / full portion) 11 / 19
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi (1/2 portion / portion entière)

Truffled Russian salad 12
Salade russe truffée

Grilled clams with tomato, chilli and basil 19,5
Palourdes grillées avec tomate, piment et basilic

Grilled mussels with Café de Paris sauce or steamed 14
Moules grillées avec sauce Café de Paris ou moules à la vapeur

Garlic prawns 21
Crevettes à l'ail

Free-range eggs with fries, Padrón peppers, and Iberian ham 16
Œufs de poules en libre parcours avec de frites, poivrons de Padrón et jambon ibérique

fresh dishes / plats frais

Tomato, pumpkin, pomegranate and ricotta salad 14
Salade de tomates, courge, grenade et ricotta

Grilled green asparagus with romesco sauce 15
Asperges vertes grillées avec sauce romesco

Beef carpaccio with Parmesan and rocket 19
Carpaccio de bœuf au parmesan et à la roquette

Chargrilled vegetables with anchovies 17
Légumes grillés au feu de bois avec anchois

Caesar salad 14
Salade César

Fresh burrata with cherry tomatoes and red berry jam 15
Burrata fraîche avec tomates cerises et confiture de fruits rouges

Assorted tomatoes, tuna belly, and spring onion 15
Assortiment de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau

Marinated salmon cubes, avocado, and confit tomatoes 16
Dés de saumon mariné, avocat et tomates confites

Bread from our bakery 3,5
Pain de notre boulangerie

Bread with tomato (unit) 2,5
Pain avec tomate (unité)

rice | **pasta** / riz | pastes

Charcoal rice with artichokes, prawns, and cuttlefish 24
Riz au charbon avec artichauts, crevettes et seiche

Seafood paella with scallop, squid, and prawns 25
Paella de fruits de mer avec coquille Saint-Jacques, calmar et crevettes

Black rice with cuttlefish and clams 23
Riz noir à la seiche et palourdes

Vegetable rice 21
Riz aux légumes

Rice with Perol sausage and seasonal mushrooms 23
Riz à la saucisse du Perol avec champignons de saison

Casserole noodles with crayfish, sausage and pork ribs 23
Vermicelles en cocotte avec langoustine, saucisse et travers de porc

Tagliolini with prawns, fried garlic and chili 18
Tagliolini avec crevettes, ail frit et piment

***Prices for rice dishes are per person, minimum 2 people.**
*Les prix des plats de riz sont par personne, minimum 2 personnes.

meats / viandes

Steak tartare with potato chips 19
Steak tartare avec chips de pommes de terre

Beef tenderloin with fries and green peppercorn sauce 25
Filet de bœuf avec frites et sauce au poivre vert

Beef burger with cheddar cheese, bacon, pickles and secret sauce 18
Burger de bœuf avec cheddar, bacon, cornichons et sauce secrète

Duck confit with plums and pine nuts 23
Confit de canard aux prunes et aux pignons de pin

Bhutan-style chicken milanese 19
Escalope de poulet à la Bhoutan

from the sea / de la mer

Tuna tataki with guacamole and ponzu sauce 24
Tataki de thon avec guacamole et sauce ponzu

Oven-baked hake with potatoes, onion and tomato 25
Merlu au four avec pommes de terre, oignon et tomate

Grilled sea bass with red and green mojo sauces 25
Bar grillé avec sauces mojo rouge et verte

Cod "a la Llauna" with sobrasada and Santa Pau beans 25
Morue à "la Llauna" avec sobrassada et fèves de Santa Pau

home-made desserts / desserts maison

Warm chocolate cake with vanilla ice cream 8
Gâteau au chocolat tiède avec glace à la vanille

Cheesecake with red fruits 8
Cheesecake avec fruits rouges

Crema catalana 7,5
Crema catalana

Pistachio coulant with vanilla ice cream 10
Coulant au pistache avec glace à la vanille

Thin apple tart with vanilla ice cream 8
Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille

Madagascar vanilla flan 7,5
Flan à la vanille de Madagascar

Fresh orange juice 6
Jus d'orange frais

Artisanal ice creams and sorbets 6,5
Glaces et sorbets artisanaux

- **Ice creams: Dulce de leche, Vanilla, Chocolate and Pistachio** / Glaces : Dulce de leche, Vanille, Chocolat et Pistache
- **Sorbets: Lemon, Mandarin and Mint**
  Sorbets : Citron, Mandarine et Menthe

* VAT included / *TVA incluse*
@aguarestaurantebcn · @somosesencia.es

Additional 10% supplement on terrace.
Supplément supplémentaire de 10% sur terrasse.

Allergen and intolerance menu available upon request.
Nous avons des menus pour les personnes allergiques ou intolérantes.

agua

whites / blancs

Penedès

Miranda d'Espiells *Chardonnay*	6	25
Tuví *Xarel·lo, Muscat, Sauvignon Blanc*		26
Gessamí *Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc*	6,5	28

Priorat

Clos Farena *Garnacha blanca*		32

Terra Alta

Aucalà Blanco *Garnacha*		26

Costers del Segre

Ekam *Riesling, Albariño*		44

Empordà

Finca Viladellops Selecció Tres Xarel·los *Xarel·lo, Xarel·lo rosado*		36

Rueda

Menade *Verdejo*	5,5	23
José Pariente *Verdejo*		26

Rioja

Amaren Blanco *Viura, Malvasía, Tempranillo blanco*		36

Navarra

Chivite Legardeta *Chardonnay*		28
Mimao blanco *Garnacha blanca*		30

Rías Baixas

Captura de Luz *Albariño*	6,5	26
Fefiñanes *Albariño*		39
Paco & Lola Prime *Albariño*		45

Valdeorras

A Coroa *Godello*		29

Nueva Zelanda

Cloudy Bay *Sauvignon Blanc*		47

rosés / rosés

Penedès

Mart *Xarel·lo vermell*	6,5	29
Aurora d'Espiells *Pinot noir, Syrah, Xarel·lo*		27

Empordà

Mar de Rosa *Garnacha*	6	26

Provence

Studio by Miraval *Garnacha, Cinsault, Rolle, Tibouren*		32
Whispering Angel *Garnacha, Rolle, Cinsault*		41

reds / rouges

Penedès

Bòria *Syrah*		44

Montsant

Bancal del Bosc *Garnacha, Garnacha peluda, Cariñena*	6,5	27
Furvus *Garnacha, Merlot*		39

Terra Alta

Lafou el Sender *Garnacha, Syrah, Morenillo*		29

Pla de Bages

Abadal Matís *Cabernet Sauvignon, Merlot, Mandó*		28

Priorat

Ànima del Priorat *Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cariñena*		34

Empordà

5 Finques *Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Samsó*	6,5	28

Mallorca

ÀN/2 *Callet, Fogoneu, Mantonegro, Syrah*		36

Rioja

Luis Cañas Crianza *Tempranillo, Garnacha*	7,5	32
Viña Cubillo R. López de Heredia *Tempranillo, Garnacha negra, Graciano, Mazuelo*		37
Marqués de Murrieta Reserva *Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha*		50
Rioja Alta 904 Reserva *Tempranillo, Graciano*		92

Ribera del Duero

Salvio *Tempranillo*	7	30
Hacienda Solano Selección *Tinto Fino*		32
Dehesa de los canónigos *Tempranillo, Merlot, Cabernet*		53

cava & corpinnat

Terrer de la Creu Brut Nature *Macabeo, Parellada, Xarel·lo*	5,5	24
Juvé y Camps Essential Pinot Noir Rosé *Pinot Noir*		29
Naveran Brut Vintage *Chardonnay, Macabeo, Perellada, Xarel·lo*		31
Gramona La Cuvée *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*		36
AT Roca Reserva *Macabeo, Perellada, Xarel·lo*		38

champagne / champagne

Moët & Chandon Brut Impérial *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*	71
Veuve Clicquot Brut *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*	75
Moët & Chandon Ice Impérial *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*	86
Ruinart Blanc de Blancs *Chardonnay*	125

CARTE DES VINS

wines selection

* VAT included / *TVA incluse*

@aguarestaurantebcn · @somosesencia.es

drinks
BOISSONS

beers / bière

Glass Estrella Damm 0,33L	4
Glass beer with lemon 0,33L	4
Mug Estrella Damm 0,5L	6
Mug beer with lemon 0,5L	6
Free Damm 0.0	4
Freee Damm Toasted 0.0	4,5
Daura - Gluten free	4,5
Turia	4,5

soft drinks / boissons non alcoolisées

Coca-Cola	3,5
Coca-Cola Zero	3,5
Royal Bliss tonic	3,5
Royal Bliss lemon	3,5
Royal Bliss orange	3,5
Fuze Tea lemon	3,5
Aquarius lemon	3,5
Ginger Beer	3,5
Royal Bliss Grapefruit	3,5
Sprite	3,5
Red Bull	4

water and juices / eaux et jus

Water km0 0,5L	3
Water Vilas del Turbón 0,33L	3
Water km0 Sparkling Water 0,5L	3
Vichy Catalán 0,25L	3
Minute Maid apple	3
Minute Maid pineapple	3
Minute Maid peach	3

fresh juices / jus naturels

Flower power 6
Spinach, celery, apple, lime and ginger / Épinards, céleri, pomme, citron vert et gingembre

Be strong 6
Carrot, orange, apple and ginger / Carotte, orange, pomme et gingembre

Chia man 6
Passion fruit, mango, banana, apple and chia seeds / Fruits de la passion, mangue, banane, pomme et graines de chia

Transilvania 6
Beet, Pomegranade, carrot, apple, lemon and ginger / Betterave, grenade, carotte, pomme, citron et gingembre

Freshly squeezed orange juice / Jus d'orange pressé minute 6

liquors / spiritueux

Baileys	4	7	
Amaretto	4	7	10
Saint Germain	4	7	
Campari	4	7	10
Limoncello di Capri	4	7	10
Grappa Nonino	4	7	
Patxarán	4	7	
Ruavieja Herbs	4	7	
Ruavieja White	4	7	
Ratafia	4	7	

classic cocktails / cocktails classiques

Negroni Sbagliato	12
Cosmopolitan	12
Daiquiri	12
Margarita on the rocks	12
Caipirinha	12
Mojito	12
Moscow Mule	12
Porn Star Martini	12
Espreso Martini	12
Paloma Patrón Reposado	12

appetizers cocktails / cocktails apéritifs

Aperol Spritz	10
Martini Bianco Spritz	10
Campari Spritz	10
St. Germain Spritz	11
Limochello Di Capri Spritz	11
Mini Gin & Tonic with Gin Mare	7

sangria / sangria

Cava sangria	11
Wine sangria	11
"Tinto de verano"	9

vermut / vermut

House vermouth	5
Martini Rosso	5,5
Martini Bianco	5,5
Martini Reserve Speciale	6,5
Yzaguirre white	5
Yzaguirre red	5
Yzaguirre reserve	6,5
St. Petroni red	5
St. Petroni white	5

non-alcoholic / sans alcool

Crodino	5
Martini No-Lo Floreale & Tonic	9
Martini No-Lo Vibrante & Tonic	9

cocktails 0.0 / cocktails 0.0

Agua 12
Gin 0.0, nori seaweed, lime, thyme syrup, honey, lemon peel, egg white and spirulina / Gin 0.0, algue nori, citron vert, sirop de thym, miel, zeste de citron, blanc d'œuf et spiruline

Bloody Clam 12
Gin 0.0, lime, hot sauces, tomato and Clamato, and bay leaf salt / Gin 0.0, citron vert, sauces piquantes, tomate et Clamato, et sel de laurier

Thay Colada 12
Rum 0.0, lime, pineapple, coconut milk, lemongrass and kaffir lime leaves / Rhum 0.0, citron vert, ananas, lait de coco, citronnelle et feuilles de citron kaffir

Nanas 12
Whisky 0.0, mandarin, vanilla syrup, lime and tonic / Whisky 0.0, mandarine, sirop de vanille, citron vert et tonic

* VAT included / *TVA incluse*
@aguarestaurantebcn · @somosesencia.es

& COCKTAILS
# & cocktails

distillates

DISTILLATS

gin

Beefeater	4	8	12
Beefeater Black	5	10	14
Seagram's	4	8	12
Bombay Sapphire	5	10	14
Roku	5	10	14
Hendrick's	6	12	15
Gin Mare	6	12	15
Tanqueray Ten	6	12	15
Monkey 47	7	14	16
Seagram's 0,0	4	8	12

rum / rhum

Santa Teresa Reserva	4	8	12
Santa Teresa 1976	6	12	15
Bacardi Ron Superior	4	8	12
Kraken	5	10	14
Brugal Extra Viejo	5	10	14
Brugal 1888	6	12	15
Havana 3	4	8	12
Havana 7	6	12	15
Havana Sel. Maestros	8	16	18
Zacapa 23	8	16	20

vodka

Absolut	4	8	12
Ciroc	6	12	15
Grey Goose	6	12	15
Belvedere	6	12	15
Beluga Noble	7	14	16

whisky

Deward's White Label	4	8	12
Ballantine's	4	8	12
Ballantine's 10	5	10	13
Jack Daniel's	4	8	12
Johnnie Walker Red	4	8	12
Johnnie Walker Black	7	14	16
Jameson	5	10	13
Chivas 12	7	14	16
Hibiki	12	24	28
Macallan 12	10	20	24
Macallan 15	20	30	32
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	6	12	15
Jack Daniel's Tennessee Fire	6	12	15

tequila & mezcal

Jose Cuervo Silver	4	8	12
1800 Silver	5	10	14
Patrón Silver	6	12	15
Patrón Reposado	8	16	18
Patrón Añejo	10	20	22
Don Julio Blanco	8	16	18
Don Julio Reposado	10	20	22
Maestro Dobel Diamante	10	20	22
Mezcal Encantado	5	10	13

* VAT included / *TVA incluse*

@aguarestaurantebcn · @somosesencia.es