

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Suplemento de Terraza o Restaurante 0,50€

Raciones del mar para compartir

Bienmesabe | 9,50€ ración | 6,50€ 1/2 ración

Sepia a la plancha | 14,50€ ración

Calamares a la andaluza | 10€ ración | 6,50€ 1/2 ración

Salpicón de mariscos | 9,50€ ración

Mejillones a la vinagreta | 9€ ración | 5€ 1/2 ración

Boquerones en vinagre ó fritos | 9,50€ ración | 5,50€ 1/2 ración

Fritura de pescado | 15,50€ ración

Gambas a la plancha | 22,50€ ración

Gambón a la plancha | 15,50€ ración

Pulpo a la gellega o a la brasa | S/M

Gambas al ajillo | 18,50€ ración

Saquitos de almejas a la marinera | 11€ ración

 PESCADO  CEREALES  SULFITOS

 MOLUSCOS

 MOLUSCOS  CEREALES

 MOLUSCOS  CRUSTACEOS  SULFITOS

 CRUSTACEOS

 PESCADO  CEREALES  SULFITOS

 PESCADO  CEREALES  CRUSTACEOS  MOLUSCOS

 CRUSTACEOS

 CRUSTACEOS

 MOLUSCOS

 CRUSTACEOS

 CRUSTACEOS

Raciones ibéricas para compartir

Jamón ibérico | 19€ ración | 10,50€ 1/2 ración

Lomo ibérico de bellota | 19€ ración | 10,50€ 1/2 ración

Salchichón ibérico | 10€ ración | 6,50€ 1/2 ración

Chorizo ibérico | 10€ ración | 6,50€ 1/2 ración

Surtido ibérico | 19€ ración | 10,50€ 1/2 ración

Jamón serrano | 10€ ración | 6,50€ 1/2 ración



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Suplemento de Terraza o Restaurante 0,50€

Raciones ibéricas para compartir

Flor de alcachofa confitada con virutas de foie de pato | 14,50€

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico | 13€ ración | 7,50€ 1/2 ración  HUEVOS

Huevos rotos con patatas y chistorra | 13€ ración | 7,50€ 1/2 ración  HUEVOS

Queso curado de oveja | 14€ ración | 9,50€ 1/2 ración  LECHE

Lacón a la gallega | 10€ ración | 7,50€ 1/2 ración


Morcilla de burgos | 7,50€ ración | 4,50€ 1/2 ración

Ensaladilla rusa | 7€ ración | 5€ 1/2 ración

Tabla de salchichas para 2 personas | 14,50€ ración

Tabla de salchichas para 4 personas | 24,50€ ración

Patatas bravas | 6,50€ ración | 4€ 1/2 ración

Patatas mixtas (bravas y alioli) | 6,50€ ración | 4€ 1/2 ración  HUEVOS

Chorizo a la sidra | 7,50€ ración

Oreja al ajillo | 9€ ración | 5,50€ 1/2 ración  LECHE

Tortilla española | 11,50€ completa | 6€ mitad  LECHE  SULFITOS

Pincho de tortilla española | 3€  HUEVOS  SULFITOS

Alitas fritas crujientes 6und | 8,50€ ración  CEREALES  SOJA

Alitas fritas crujientes 12und | 13,50€ ración

Tequeños 6und | 10€ ración

Patatas fritas | 5€ ración

Croquetas de jamón ibérico 8und | 9,50€ ración | 6,50€ 1/2 ración  LECHE  HUEVOS  CEREALES

Berenjenas a la Cordobesa | 9,50€ ración

Nuestros pescados

Lubina al tandir (en horno de barro) | 18€

Merluza a la bilbaína | 18€



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Suplemento de Terraza o Restaurante 0,50€

Muestras carnes

Entrecot de vaca madurada con guarnición | 24,50€

Entrecot de vaca trinchada con guarnición | 19,50€

Solomillo de ternera con guarnición | 23€

Chuletas de lechal con guarnición | 19€

Rabo de toro con reducción de tempranillo y guarnición | 19€

Carrillada ibérica estofada con guarnición | 13€

Costilla de añejo en su jugo 550gr con guarnición | 18€



SULFITOS



SULFITOS

Tostas

Solomillo de cerdo con cebolla caramelizada | 8,50€

Jamón ibérico con tumaca | 8,50€

Lomo ibérico de bellota con tumaca | 8,50€

Salmón con filadelfia | 8,50€

Cinta de lomo con queso | 8€

Bacon con queso | 8€

Gambas con alioli | 8,50€

Bonito con anchoas y pimientos | 8€

Matrimonio (anchoa y boquerón) | 8€

Sobrasada con queso | 8€

Lacón con queso | 8€

Queso de cabra con cebolla caramelizada | 9€

Queso de cabra con mermelada de pétalos de rosa | 9€



CEREALES



CEREALES



CEREALES



CEREALES



LECHE



PESCADO



CEREALES



CEREALES



LECHE



CEREALES



SULFITOS



HUEVOS



CEREALES



PESCADO



CEREALES



PESCADO



CEREALES



LECHE



CEREALES



LECHE



CEREALES



LECHE



CEREALES



LECHE



















Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Suplemento de Terraza o Restaurante 0,50€

Bocadillos y Montados

Cinta de lomo con queso 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	 LECHE
Bacon con queso ó tomate 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	 LECHE
Queso curado de oveja 6,50€ bocadillo 4€ montado	 CEREALES	 LECHE
Jamón ibérico 6,50€ bocadillo 5€ montado	 CEREALES	
Jamón serrano 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	
Salchichón ibérico 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	
Lomo ibérico bellota 6,50€ bocadillo 5€ montado	 CEREALES	
Lacón con queso 5,50€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	 LECHE
Chorizo ibérico 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	
Morcilla de burgos 5,50€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	
Boquerones en vinagre 6,50€ bocadillo 4,50€ montado	 CEREALES	 PESCADO
Bonito con pimientos 5€ bocadillo 3,50€ montado	 CEREALES	 PESCADO
Tortilla española 4€ bocadillo 3€ montado	 CEREALES	 HUEVOS
Pepito de ternera 7€ bocadillo	 CEREALES	
Anchoas 8€ bocadillo 5€ montado	 CEREALES	

Extras

cebolla, tomate, lechuga, queso, bacon | 1€
huevo, patatas | 1,50€

Platos combinados

#1 Filete de ternera con patatas y ensalada 9,50€	
#2 Cinta de lomo con huevos fritos y patatas 9€	 HUEVOS
#3 Bacon con huevos fritos y patatas 8,50€	 HUEVOS
#4 Salchichas frescas con huevos, patatas y ensalada 8,50€	 HUEVOS
#5 Chuletas de lechal con patatas y ensalada 16,50€	
#6 Croquetas, calamares y ensaladilla rusa 9,50€	 CEREALES  SOJA  PESCADO

Extras

cebolla, tomate, lechuga, queso, bacon | 1€
huevo, patatas | 1,50€



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Suplemento de Terraza o Restaurante 0,50€

Hamburguesas

Hamburguesa simple | 7,50€
queso, tomate, lechuga, bacon y mahonesa



Hamburguesa Acuarela | 9,50€
queso, tomate, lechuga, bacon, huevo frito y patatas



Extras

cebolla, tomate, lechuga, queso, bacon | 1€

huevo, patatas | 1,50€

carne | 4,50€

Sandwich

Sandwich mixto | 4€

Sandwich mixto con huevo | 4,50€

Sandwich vegetal | 4,50€

lechuga, tomate, huevo duro, atún, espárragos y mahonesa

Sandwich Acuarela | 6,50€

jamón, queso, tomate, lechuga, mahonesa y huevo frito



Ensaladas

Ensalada mixta | 8,50€

Ensalada Acuarela | 10€
(lechuga, tomate, salmón, anchoa y boquerón)

Ensalada templada de patatas y salmón | 10€

Ensalada templada de verduras asadas | 11,50€

Ensalada variada con bacon crujiente y queso de cabra | 12,50€

Ensalada de bonito y pimientos | 10€



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

ACUARELA

BAR - RESTAURANTE

Postres

Flan | 3,50€

Pudin | 3,50€

Tarta de queso | 5,50€

Tarta de manzana | 5,50€

Tarta de chocolate | 5,50€

Tiramisú | 5,50€

Brownie | 5,50€

Cucurucho | 2,50€

Bola de helado | 5€



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno

Nuestros vinos



Vinos tintos

Blasón de Esguide Joven | 12€

Denominación de Origen: **Rioja** Tipo de uva: 100% Tempranillo.

Características: Rojo picota de media capa. Limpio en nariz, con aromas de fruta en compota, ligeros balsámicos. Buena constitución con sensaciones primarias frutales.

Montecillo Crianza | 19€

Denominación de Origen: **Rioja** Tipo de uva: 100% Tempranillo.

Características: 15 meses de bodega. Rojo cereza de buena capa. Aromas de fruta roja, espaciados, buenas sensaciones de la bodega. Aromático en nariz. Sabroso fresco y vivo, frutal con agradables aromas balsámicos y buenas maderas.

Barón de Ley Reserva | 19€

Denominación de Origen: **Rioja** Tipo de uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

Características: 24 meses de bodega. Rubí teja. Aromas de fruta roja, mentolados junto a buenas sensaciones de la bodega. Aromático en nariz. Sabroso. Recuerdos de tinta, lácteos, especiados. Buena terminación.

Castildiego Tinto joven | 14€

Denominación de Origen: **Rivera del duero**

Heredad de Peñalosa Barrica | 16€

Denominación de Origen: **Ribera del Duero** Tipo de uva: 100% Tinto del País.

Características: 4 meses de bodega. Picota intensa con ribetes violáceos muy glicérico, intenso en nariz, aromas primarios y de fruta roja. Buena estructura, potente y amplio, final balsámico. Muy largo.

Buró Crianza | 21€

Denominación de Origen: **Ribera del Duero** Tipo de uva: 100% Tinta del País.

Características: 13 meses de bodega. Rojo muy profundo, muy intenso con una capa alta, excelente lagrimeo de glicerina. Olor a fruta roja muy madurada muy persistente. La entrada es sabrosa y larga, su toque de acidez es el justo, dejando la entrada a unos taninos redondos que acompañan a todo el complejo hasta el final.

Habla del Silencio Reserva | 21€

Denominación de Origen: **Extremadura**

Señorío de los Llanos Crianza | 11€

Denominación de Origen: **Valdepeñas** Tipo de uva: 100% Tempranillo.

Características: 12 meses en bodega. Rojo teja de media intensidad. Sensaciones de su paso por bodega, minerales y frutos rojos. Suave y sedoso con un final tostado.

Martín Zurbano | 18€

Denominación de Origen: **Rioja Crianza**

Martín Zurbano, héroe riojano del romanticismo español, fue el más ilustre propietario y residente de la finca donde hoy se erige el monasterio de Barón de Ley. La fidelidad a sus ideales forjó su vida de leyenda y, todavía hoy, inspira nuestros mejores vinos

Yurevan | 27€

Denominación de Origen: **Armenia**
100% de la fruta granada



Nuestros vinos



Vinos blancos

Heredad de Peñalosa Verdejo | 16€

Denominación de Origen: **Rueda** Tipo de uva: 100% Verdejo.

Características: Amarillo pajizo verdoso, muy brillante. Limpio e intenso en nariz, aromas de frutas maduras, lácteos y pulpa de fruta, bien constituido, sabroso, glicérico y muy redondo. Buena persistencia.

Leira Reyero | 16€

Denominación de Origen: **Rías Baixas (albariño)** Tipo de uva: 100% Albariño.

Características: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Nariz de mucha intensidad y compleja con sutiles aromas de fruta blanca carnosa. Franco con mucha carga frutal y buena integración entre ácido, dulce y grado. Mucha persistencia en retronasal.

Cojón de gato Gewürztraminer | 16€

Denominación de Origen: **Somontano** Tipo de uva: 80% Gewürztraminer y 20% Chardonnay.

Características: Amarillo vivo con reflejo dorado. esencias florales que conducen a elegantes notas cítricas, afrutadas y herbáceas con ligeros recuerdos a caramelo. En boca dulce, suave, aterciopelado, notas de frutas exóticas. Fácil de beber.

Barón de Ley Semi-Dulce | 14€

Denominación de Origen: **Rioja** Tipo de uva: 100% Sauvignon Blanc.

Características: Amarillo pajizo verdoso pálido brillante. Gran expresividad aromas exóticos y hierbas aromáticas. En boca es vibrante y seductor, con una suave sensación de dulzor y fresco final de hierbas aromáticas.

Mar de ons | 19€

Denominación de Origen: **Rías Baixas (albariño)** Tipo de uva: 100% Albariño.

Características: Amarillo pajizo verdoso pálido brillante. Gran expresividad aromas exóticos y hierbas aromáticas. En boca es vibrante y seductor, con una suave sensación de dulzor y fresco final de hierbas aromáticas.



Nuestros vinos



Vinos rosados

Marques de Sarasate | 12€

Denominación de Origen: **Navarra** Tipo de uva: 100% Garnacha.

Características: Rosa fresca brillante. Limpio en nariz, aromas de fruta verde y notas vegetales, sensaciones lácteas, fresco en su paso con un final cálido un poco vegetal.

Cavas espumosos y Champagnes

Louis de Vernier Brut | 15€

Denominación de Origen: **Cava** Tipo de uva: 35% Macabeo, 35% Xarel,lo 30% Parellada.

Características: Amarillo dorado. Burbuja abundante, tamaño medio y desprendimiento regular y vertical. Bien constituido, sabroso, fresco, seco y con buena potencia de carbónico. Notas cítricas y almendradas en su final. Buena persistencia.

