

## SALAATIT JA KEITOT

- Kaprissalaatti** \$155  
Tuoretta tomaattia ja viipaloitua mozzarella kevyesti maustettuna basilikapestolla.
- Ceasarsalaatti katkaravuilla** \$155  
Valmistetaan pöydässä kera klassisen Ceasar-kastikkeen.
- La Casa del Agua salaatti** \$160  
*Erinomainen yhdistelmä salaattia, rucolaa, vuohenjuustoa, kirsikkatomaatteja, aprikoosia, grillattua kesäkurpitsaa, manteleita ja karamellisoituja saksanpähkinöitä. Tarjoillaan omena- ja roquefortkastikkeella.*
- Meloni- & vuohenjuustosalaatti** \$145  
Tuoretta rucolaa ja melonia tarjoiltuna vuohenjuustolla, musta- ja punapippurilla, kurpitsansiemenillä ja punaisella marjakastikkeella.
- Hummeri-äyriäiskeitto** \$125  
Valmistetaan tuoreesta karibialaisesta hummerista.
- Meksikolainen keitto** \$ 75  
Perinteinen meksikolainen ruokalaji, valmistetaan tuoreista tomaateista, epazoesta, paloitelluista tortilloista, chipotle pippurista, avokadosta ja oaxaca- juustosta.
- ALKUPALAT**
- Portobello Confit** \$160  
*Hitaasti valmistettu 5 tuntia, tarjoillaan maalaisleivillä, vuohenjuustolla sekä Portobelle-moussella ja mustalla tryffeliöljyllä sekä kastikkeella tai tuoreella juustolla*
- Tonnikala Tartar** \$175  
Tuoretta tonnikalaa, auringonkuivattujatomaatteja, mustia oliiveja, kaprista, oliiviöljyä ja balsamico-etikkaa. Tarjoillaan rapealla parmesanjuustosiivuilla ja demi-glace kastikkeella.
- Lohi Aguachile** \$150  
Lohta tarjoiltuna kurkun, avokadon, salaatin ja vihreiden tomaattien, Serrano pippurin, korianterin, valkosipulin ja sipulikastikkeen kera.
- Rapeat Kampasimpukat** \$175  
*Marinoituna limetillä, kevyellä pankolla ja hienoilla yrteillä. Tarjoillaan kermaisen valkoviinirisoton kera.*
- Madagascar Katkaravut** \$165  
Rapeat kookos-katkaravut, herkullisella mangopedillä, appelsiini-, minttu- ja inkiväärikastikkeella. Täynnä makua.
- Tonnikala Nikkei Ceviche** \$175  
Tonnikalaa marinoituna hapanimeläkastikkeella ja avocadolla, mangolla ja hipaisulla chilipippuria.
- Mustekala Espanjalaisittain** \$170  
Maustettuna paprikalla, oliiviöljyllä, persiljalla ja tarjoiltuna hillosipulien kanssa.
- Vuohenjuusto Panna Cotta** \$150  
Maustettua aurinkokuivattua tomaattia ja timjamia, tarjoiltuna omenachutneyn, makeutettujen tomaattien, rucolan ja balsamicokastikkeen kera.

**Simpukka Meuniere** \$230  
Tuoreita simpukoita (400g) maustettuna voilla, valkosipulilla, persiljalla ja valkoviinillä\*saatavuuden mukaan

**La Casa del Agua mustekalat** \$170  
Täytettynä pancetta-moussella paistetun sienipedin päällä.

## PASTA & RISOTTO

**Fetuccine & Porcini-tatti** \$200  
Tarjoiltuna kermaisella kastikkeella, sekä ripauksella tryffelööljyä.

**Merenelävien Ravioli** \$200  
Sisältää kalaa, mustekalaa sekä katkarapuja. Tarjoillaan vaaleanpunaisen kastikkeen ja raastetun parmesanin kera.

**Penne Mustat Tryffelit** \$200  
Tarjoillaan kermaisella kastikkeella, mustilla tryffeleillä ja kampasimpukoilla.

**Merenelävät Risotto** \$305  
Katkarapua, pikku kalmaria, sinisimpukkaa ja kalaa tarjoiltuna risottopedillä ja kirsikkatomaateilla, parsalla, hillosipuleilla, parmesanilla ja valkoviinillä.

## PÄÄRUUAT

**Karibialainen Hummeri** \$M/P  
*Pannulla piirtynyt ja uunissa valmistettu, kera valkoviinin, voin, valkosipulin ja persiljan.*

**Grillattu Merenelävälautanen Kahdelle** \$1,100

Tuoretta karibialaista hummeria (300g), kalaa, katkarapuja, mustekalaa pikku kalmaria ja sinisimpukoita valkoviinillä, valkosipulilla ja voilla. Tarjoillaan salaatilla, kasviksilla ja riisillä.

**Katkarapu Strudel** \$265  
Kotitekoiset raviolit tarjoillaan kera merisuolan, oliiviöljyn, kirsikkatomaattien, basilikan ja meiramin. Tarjoillaan herkullisen Oaxaca-juuston ja valkoviinikastikkeen sekä bataattimuusin kera.

**Bearnaise Lohta** \$245  
Tarjoillaan Quinoa risoton sekä bearnaise-kastikkeen kera.

**Meriahventa Romescu Kastikkeella** \$375  
*Chileläistä meriahventa maustettuna oliiviöljyllä ja valkosipulilla. Tarjoillaan viipaloituilla uuniperunoilla.*

**Kalaa ja luonnonsieniä** \$265  
Tarjoillaan perunamuusin, pinaatin sekä luonnonsienten kera (Porchini, Portobello ja ranskalaiset sienet)

**Grillattua Grouper-kalaa vuohenjuustolla** \$265  
*Tuoretta grouperia kera vuohenjuustokastikkeen, tarjoillaan perunamuusin, rucolan ja viinirypäleiden kanssa.*

**Välimerellinen etikkakalafilee** \$255  
Tuore päiväkala tarjoillaan Anne-perunoiden ja kasvistimbalan kera sekä välimerellisen kastikkeen ja basilikapeston kanssa.

<b>Seasame tonnikala</b>	\$275
Tarjoillaan grillattujen Portobello sienien, kasvisten ja herkullisen ponzu-kastikkeen kera.	
<b>Musta turska</b>	\$350
Tarjoillaan Chardonnay ja mascarpone kastikeella.	
<b>Kana Zürich</b>	\$195
Meidän klassikkomme. Hienoja kanasuikaleita, tarjoiltuna kermaisella tuoreella sienikastikkeella ja Spätzlellä (kotitekoinen pasta).	
<b>Ankka &amp; Jamaica</b>	\$320
Puolikas ankka tarjoiltuna maukkaalla Jamaica-mansikka kastikkeella ja bataattimuusilla.	
<b>Roquefort Pihvi</b>	\$420
Isän resepti. Päällä meidän Roquefort kastiketta, tarjoillaan perunamuusin ja kauden kasvisten kanssa.	
<b>Karjapaimenpihvi</b>	\$595
450 g mehukasta grillattua pihviä tarjoiltuna täytettyjen perunoiden, kerman ja parmesanin kera, grillattujen vihreiden papujen ja pekonipedin päällä.	
<b>Lyhyet Ribsit</b>	\$395
Ruskistettuja lyhyitä ribsejä sinapin kera marinoituna tummassa oluessa, valkosipulissa ja punaviinissä. Tarjoillaan kera perunasoseen vihannesten.	
<b>Riojana Naudanpihvi</b>	\$420
Tarjoillaan uuniperunoiden ja Riojana-kastikkeen kanssa, joka on valmistettu oliiviöljystä, ilmakuivatusta kinkusta, morcillasta ja punapippurista.	
<b>Lammas Shank</b>	\$389
Hitaasti uunissa 10h kypsytetty. Kera sake- ja mirin kastikkeen. Tarjoillaan viipaloitujen perunoiden kanssa.	
<b>MEKSIKOLAINEN NURKKAUS</b>	
<b>Cochinita Pibil Ravioli</b>	\$200
Käsin tehtyä raviolia maustettuna, tarjoillaan mustalla papukastikkeella ja maustettuna epazotella ja sipuleilla.	
<b>Mausteiset Katkaravut</b>	\$265
Tunnetaan Meksikossa nimellä “Camarones a la diablo” paistettuna tarjoillaan cilantro-riisipedin päällä, herkullisen chipotlen ja valkoviinikastikkeen sekä karamellisoitujen sipulien kera.	
<b>Rapea Grouper-kala</b>	\$200
Kalafilee leivitetty pannulla, tarjoillaan riisin ja herkullisen mango-chipotle kastikkeen kanssa.	
<b>Poblano Kana</b>	\$195
Kanan rintaa täytettynä Oaxaca juustolla ja tequilassa paahdetuilla maisseilla. Tarjoillaan makean perunan ja herkullisen pippurikastikkeen kanssa.	

#### **SERTIFIOITU ANGUS PIHVI**

Raakaproteiiniin liitetään riskejä. Jos sinulla on jokin krooninen maksan, vatsan tai veren sairaus, tai sinulla on immuunisairaus, on sinulla suurempi riski sairastua. Tästä syystä sinun tulisi syödä kyseistä ruokaa omalla vastuulla.

Hinnat pesoissa, 11% Alv. Sisältyy hintaan.