

BAR - RESTAURANTE

Raciones del mar

Merluza a la bilbaína | 19,5€



Raciones ibéricas

Jamón serrano | 13,5€ ración | 9€ 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 0,5€

Raciones ibéricas

Flor de alcachofa confitada con virutas de foie de pato | 15€

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico | 15€ ración | 9,5€ 1/2 ración



Huevos rotos con patatas y chistorra | 15€ ración | 9,5€ 1/2 ración



Queso curado de oveja | 15€ ración | 10,5€ 1/2 ración



Lacón a la gallega | 11,5€ ración | 9€ 1/2 ración

Morcilla de burgos | 9€ ración | 6€ 1/2 ración

Ensaladilla rusa | 9,5€ ración | 7,5€ 1/2 ración

Langostinos crujientes | 10,5€ ración



Berenjenas a la Cordobesa | 11€ ración

Patatas bravas | 7,5€ ración | 5€ 1/2 ración

Patatas mixtas (bravas y alioli) | 7,5€ ración | 5€ 1/2 ración



Chorizo a la sidra | 9€ ración



Oreja al ajillo | 10€ ración | 7,5€ 1/2 ración



Tortilla española | 14€ completa | 8€ mitad



Pincho de tortilla española | 4,1€



Alitas fritas crujientes 6und | 10€ ración

Alitas fritas crujientes 12und | 15€ ración

Tequeños con mermelada de pétalos de rosa 6und | 11,5€ ración



Patatas fritas | 6€ ración

Croquetas de jamón ibérico 8und | 10,5€ ración | 7,5€ 1/2



Tempura de verduras | 12,5€ ración

Torreznos de Soria | 10,5€ ración | 6,5€ 1/2



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 0,5€

Muestras carnes

Entrecot de vaca madurada con guarnición | 26,5€

Entrecot de vaca trinchada con guarnición | 21,5€

Solomillo de ternera con guarnición | 23,5€

Chuletas de lechal con guarnición | 23€

Rabo de toro con reducción de tempranillo y guarnición | 22€

Carrillada ibérica estofada con guarnición | 15€

Costilla de cerdo a la barbacoa | 19€

Chuletón de vaca madurada | 28,5€

Entraña de ternera con guarnición | 17,5€

Parrillada de carne | 45€



Arroces (por encargo)

Paella valenciana



Paella mixta



Paella señoret



Arroz negro



Paella de verduras

(Mínimo 2 personas / precio por persona)

Pizzas

Margarita | 8,5€



4 Quesos | 9,9€



Jamón y queso | 9,9€



Diabola | 9,9€



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 0,5€

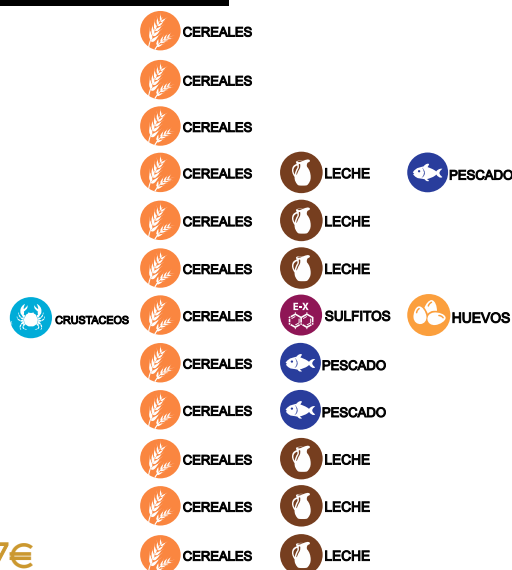
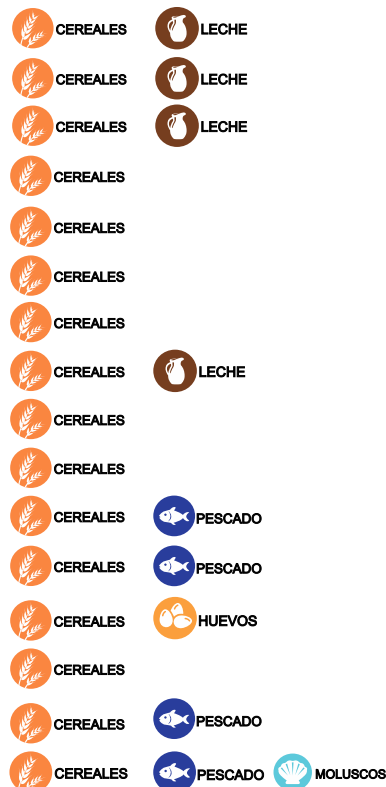
Bocadillos y Montados

Cinta de lomo con queso | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Bacon con queso ó tomate | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Queso curado de oveja | 7,4€ bocadillo | 4,7€ montado
Jamón ibérico | 9€ bocadillo | 7€ montado
Jamón serrano | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Salchichón ibérico | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Lomo ibérico de bellota | 9€ bocadillo | 7€ montado
Lacón con queso | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Chorizo ibérico | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Morcilla de burgos | 6,4€ bocadillo | 4,5€ montado
Boquerones en vinagre | 7,4€ bocadillo | 5,2€ montado
Bonito con pimientos | 5,9€ bocadillo | 4,2€ montado
Tortilla española | 4,9€ bocadillo | 3,7€ montado
Pepito de ternera | 9€ bocadillo
Anchoas | 9€ bocadillo | 7€ montado
Calamares | 6,9€ bocadillo

Extras cebolla, tomate, lechuga, queso, bacon | 1€
huevo, patatas | 1,5€

Tostas

Solomillo de cerdo con cebolla caramelizada | 9,7€
Jamón ibérico con tumaca | 9,7€
Lomo ibérico de bellota con tumaca | 9,7€
Salmón con filadelfia | 9,7€
Cinta de lomo con queso | 9,7€
Bacon con queso | 9,7€
Gambas con alioli | 9,7€
Bonito con anchoas y pimientos | 9,7€
Matrimonio (anchoa y boquerón) | 9,7€
Lacón con queso | 9,7€
Queso de cabra con cebolla caramelizada | 9,7€
Queso de cabra con mermelada de pétalos de rosa | 9,7€



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 0,5€

Platos combinados

#1 Filete de ternera con patatas y ensalada | 12,5€

#2 Cinta de lomo con huevos fritos y patatas | 10,5€

#3 Bacon con huevos fritos y patatas | 10,5€

#4 Butifarra con huevos, patatas y ensalada | 10,5€

#5 Chuletas de lechal con patatas y ensalada | 19€

#6 Croquetas, calamares y ensaladilla rusa | 10,5€



HUEVOS



HUEVOS



HUEVOS



CEREALES



SOJA



PESCADO

Extras

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

huevo, patatas | 1,5€

Hamburguesas

Hamburguesa simple | 9,5€

queso, tomate, lechuga, bacon y mahonesa

Hamburguesa de Pollo | 11,5€

queso, tomate, lechuga, bacon, huevo frito y patatas

Hamburguesa Acuarela | 11,5€

queso, tomate, lechuga, bacon, huevo frito y patatas

Hamburguesa Kimchi | 15€

salsa Kimchi, queso de cabra y cebolla caramelizada



CEREALES



HUEVOS



LECHE



MOSTAZA



SÉSAMO



CEREALES



HUEVOS



LECHE



MOSTAZA



SÉSAMO



CEREALES



HUEVOS



LECHE



MOSTAZA



SÉSAMO



CEREALES



HUEVOS



LECHE



MOSTAZA



SÉSAMO

Extras

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

carne | 4,5€ huevo, patatas | 1,5€

Sandwich

Sandwich mixto | 4,5€

Sandwich mixto con huevo | 5€

Sandwich vegetal | 5€

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

Sandwich Acuarela | 8€

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



CEREALES



LECHE



CEREALES



HUEVOS



CEREALES



HUEVOS



CEREALES



HUEVOS



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 0,5€

Ensaladas

Ensalada mixta | 9,5€

Ensalada Acuarela | 11€

lechuga, tomate, salmón, anchoa y boquerón

Ensalada templada de patatas y salmón | 11€

Ensalada templada de verduras asadas | 12,5€

Ensalada variada con bacon crujiente y queso de cabra | 13,5€

Ensalada de bonito y pimientos | 11€

Ensalada de tomate con ventresca | 13€

Ensalada de burrata con pesto | 11€



PESCADO



HUEVOS



PESCADO



PESCADO



LECHE



PESCADO



PESCADO



PESCADO



LECHE

Postres

Flan | 4,5€



LECHE



HUEVOS

Pudin | 4,5€



LECHE



HUEVOS

Tartas | 5,5€



LECHE



HUEVOS



CEREALES

Cucurucho | 3€



LECHE



HUEVOS



CEREALES

Bola de helado | 5€



LECHE



HUEVOS



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 | 14,5€

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.

Martín Zurbano | 20,5€

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

Montecillo Crianza | 21,5€

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 | 21,5€

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 | 16,5€

Denominación de Origen: **Ribera del duero**

Heredad de Peñalosa Barrica | 18,5€

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 | 23,5€

Denominación de Origen: **Ribera del Duero** Tipo de uva: 100% Tinto 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 | 23,5€

Denominación de Origen: **Extremadura**

Señorío de los Llanos Crianza | 12,5€

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.



Nuestros vinos



Vinos blancos

Heredad de Peñalosa Verdejo | 19,5€

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 | 20,5€

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.

Estela de Val Godello | 21,5€

Denominación de Origen: **Monterrei**. Variedades de uva: Godello. Tipo de vino: Blanco Joven.

Notas de cata: Fase Visual: De brillante color pajizo y destellos dorados. Fase Olfativa: Se trata de un vino intenso, muy fresco y afrutado que recuerda las notas de manzana verde y frutas de hueso como el albaricoque. Fase Gustativa: Tiene una rica entrada en boca, elegante y sedosa.

Barón de Ley Semi-Dulce | 16,5€

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.

Doña Beatriz Rueda verdejo | 15,5€

El Rueda Verdejo Doña Beatriz es un vino blanco fresco y elegante, elaborado con la variedad de uva Verdejo típica de la denominación de origen Rueda. Este vino destaca por su carácter afrutado y su notable frescura, ofreciendo una experiencia sensorial única en cada copa.



Nuestros vinos



Vinos rosados

Marques de Sarasate | 13,5€

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

Características: Rosa fresa 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 | 16,5€

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.

