



EL AGUADOR
RESTAURANTE
ASADOR



EL AGUADOR
RESTAURANTE
ASADOR



C/ Capuchinas, nº 12 • Plaza de la Romanilla

Reservas:
958 52 38 89



tasty LUNCH food delicious
have a bite Recipes homemade
fresh healthy
snack CHEF MUNCH
enjoy Eat BAKE
BRUNCH MENU Gourmet salt & peper feast
dinner breakfast COOKING kitchen



Restaurante El Aguador
 restauranteelaguadorgranada
 aleaguador@hotmail.com
 www.restauranteaguadorgranada.com



Foie Micuit templado con Piadina



Fritura de Pescado variados



Pulpo a la Brasa



Gambas al Pil Pil



Croquetas Caseras

- | | |
|--|-----------------|
| 01.- JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA | 16,00 € 25,00 € |
| Cortado a cuchillo Sánchez Romero 5J (70/125gr) | |
| Iberian Ham | |
| 02.- SURTIDO DE QUESOS RRR (Granada) | 14,00 € |
| Assortment Cheeses from Granada | |
| 03.- FOIE MICUIT TEMPLADO CON PIADINA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS | 15,00 € |
| Hot Foie-grass and Blackberry Sauce with Piadina | |
| 04.- BOQUERONES FRITOS | 12,00 € |
| Fried Anchovys | |
| 05.- CALAMARES FRITOS | 12,00 € |
| Fried squids | |
| 06.- FRITURA DE PESCADO VARIADA (Gambas, Boquerones y Calamares) | 17,00 € |
| Fried mixed fish (prawns, anchovys and squids) | |
| 07.- PULPO A LA BRASA con Patata al Horno, Aove y Pimentón | 19,50 € |
| Grill octopus with boiled potatoes | |
| 08.- HABITAS DE GRANADA CON CEBOLLA Y JAMÓN SERRANO | 13,50 € |
| Broad beans from Granada with Serrano Ham | |
| 09.- HUERTANA DE VERDURAS frescas a la Brasa, Aove y Sal Maldon | 12,00 € |
| Grilled mixed seasonal vegetables | |
| 10.- GAMBAS AL PIL PIL EN CAZUELA DE BARRO | 17,00 € |
| Prawns in garlic sauce | |
| 11.- CROQUETAS CASERAS de Jamón Ibérico (6 unidades) | 12,00 € |
| Homemade Croquette with Iberian Ham | |

IVA incluido. Pan 1€.
TAX included. Bread 1€.

* Las fotos no son una reproducción exacta de la presentación de los platos.
* Photos are not an exact replica of the presentation of the dishes.

Empezar y Cuchara y Ensaladas



Salmorejo



Ensalada Aguador



Arroz Caldos de Bogavante



Arroz de Pollo

- 01.- GAZPACHO ANDALUZ (temporada) 4,00 €
Cool Tomato Soup (season) 
- 02.- SALMOREJO CORDOBÉS 5,00 €
con virutas de jamon y huevo (temporada)
Cold Andalusian Soup of Tomato with Ham
and Boiled Egg (season)  
- 03.- TOMATE ALIÑADO CON AGUACATE 11,00 €
Tomato with avocado
- 04.- ENSALADA AGUADOR 14,00 €
Lechuga, Mozzarella, Mango, Papaya, Frutos Secos,
Tomate, Aliño de Vinagre Balsámico, AOVE y Miel de Caña)
Lettuce, Mozzarella, Tomato, Tropical and dry
Fruits with Olive Oil and Honey   
- 05.- ENSALADA CAPRESE 11,00 €
Tomates, Mozzarella y Albahaca
Tomato, Mozzarella and Basil 

somos muchos? **Arroces**



"MINIMO PARA 2 PERSONAS"

Tiempo estimado del Arroz 40 minutos

- 01.- ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 19,00 € /
por persona
Mínimo 2 personas     
RICE WITH LOBSTER IN SAUCE
[min 2 p], price each person
- 02.- ARROZ DE POLLO CAMPERO 16,00 € /
por persona
mínimo 2 personas  
CHICKEN FARM PAELLA
[min 2 p], price each person
- 03.- ARROZ DE MARISCOS 16,00 € /
por persona
Mínimo 2 personas     
SHELLFISH PAELLA
[min 2 p], price each person
- 04.- ARROZ DE VERDURAS 12,00 € /
por persona
Mínimo 2 personas   
VEGETABLE PAELLA
[min 2 p], price each person

* Las fotos no son una reproducción exacta de la presentación de los platos.
* Photos are not an exact replica of the presentation of the dishes.

Los pecados de la Carne



Rabo de Toro



Pollo Campero



Solomillo de Vaca



Steak Tartar



Black Angus

- | | |
|--|--------------|
| 01.- RABO DE TORO ESTOFADO ESTILO CORDOBÉS
Ox tail Stew 🍴 🍷 | 18,50 € |
| 02.- ½ POLLO CAMPERO ASADO EN HORNO DE LEÑA
½ Grilled Chicken Farm Firewood 🍴 | 14,00 € |
| 03.- SECRETO IBÉRICO A LA BRASA
Grilled Iberian Pork Fore Rib | 16,50 € |
| 04.- SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA BRASA (250 GR)
Grilled Beef Sirloin Steak | 24,00 € |
| 05.- LOMO ALTO (ENTRECOTT) DE VACA VIEJA
A LA BRASA (300 GR)
Grilled Beef Rib Eye Steak | 20,50 € |
| 06.- MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA
VIEJA A LA PIEDRA (500 GR)
Beef Sirloin Steak on the Hot Stone | 48,00 € |
| 07.- STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA
VIEJA CORTADO A CUCHILLO (250GR)
Beef Steak Tartar | 24,00 € |
| EL CHULETÓN SE CORTA A 1KG APROXIMADAMENTE, EL PRECIO ES SEGÚN PESO.
The Steak Weight is Aprox 1 kg but Price is Based on the Specific Weight of the Piece Served | |
| 08.- CHULETÓN PREMIUM DE VACA SIMMENTAL
a la brasa (servido al peso)
"Buena infiltración de grasa, carne jugosa de color
púrpura y sabor permanente".
Grilled Beef prime Rib "SIMMENTAL" | 57,00 € / Kg |
| 09.- CHULETÓN DE VACA BLACK ANGUS
a la brasa (servido al peso)
"Buena infiltración de grasa, sabor intenso y suavidad
en paladar, color rojo vivo".
Grilled Beef prime Rib "BLACK ANGUS" | 62,00 € / Kg |
| 10.- CHULETÓN T-BONE BLACK ANGUS
a la brasa (servido al peso)
Corte americano que reúne lo mejor del animal; solomillo y lomo bajo
Grilled t-bone "BLACK ANGUS" | 66,00 € / Kg |

Las carnes serán servidas con Guarnición de Patatas al horno y Verduras

IVA incluido. Pan 1€. / TAX included. Bread 1€.

* Las fotos no son una reproducción exacta de la presentación de los platos.
* Photos are not an exact replica of the presentation of the dishes.

todo en un plato Pizzas



- 01.- **MARGARITA:** Tomate y Queso 9,50 €
Tomato and Cheese 🍕🍕🍕
- 02.- **PROSCIUTTTO:** Jamón de York 11,00 €
Ham 🍕🍕🍕
- 03.- **PROSCIUTTO FUNGHI:** Jamón York, Champiñón 11,00 €
Ham and Mushrooms 🍕🍕🍕
- 04.- **CUATRO ESTACIONES:** Jamón York, Champiñón, Chorizo y Alcachofa 11,00 €
Ham and Mushrooms, Artichokes and Pepperoni 🍕🍕🍕
- 05.- **CALZONE:** 4 Estaciones Cerrada 11,00 €
4 Stagioni Voluted 🍕🍕🍕
- 06.- **CUATRO QUESOS:** 11,00 €
4 Cheeses 🍕🍕🍕
- 07.- **GRANADINA:** Jamón Serrano 11,00 €
Serrano Ham 🍕🍕🍕
- 08.- **VEGETAL:** Champiñón, Alcachofa y Espárragos 11,00 €
Mushrooms, Artichokes and Asparagus 🍕🍕🍕
- 09.- **HAWAIANA:** Jamón York y Piña 11,00 €
Pineapple, Avocado and Ham 🍕🍕🍕
- 10.- **CARBONARA:** Bechamel y Bacon 11,00 €
Bacon and Cream 🍕🍕🍕
- 11.- **AMERICANA:** Tomate fresco y Chorizo 11,00 €
Fresh Tomato and Spicy Pepperoni 🍕🍕🍕
- 12.- **TONNO:** Atún 11,00 €
Tuna 🍕🍕🍕
- 13.- **AGUADOR:** Champiñón, Aove de Trufa, Roquefort y Miel 11,00 €
Mushrooms, olive oil Truffle, Roquefort and honey 🍕🍕🍕
- 14.- **ROMANA:** Anchoas y Aceitunas 11,00 €
Anchovy and Olives 🍕🍕🍕
- 15.- **ROMEO:** Espinacas, Queso Cabra, Miel de Caña 12,50 €
Honey, Spinach and Goat Cheese 🍕🍕🍕
- 16.- **BARBACOA:** Bacon, Cebolla, Pollo y Salsa BBQ 12,50 €
Chicken, Onion, Bacon and BBQ Sauce 🍕🍕🍕

* Es posible crearse la pizza a su gusto añadiendo ingredientes adicionales 1,50 €
Extra ingredient



Postres Caseros



- 01.- **TARTA DE QUESO** 5,50 €
Cheesecake 🍰
- 02.- **COULANT DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE HELADO** 6,50 €
Chocolate coulant with ice cream 🍰🍰🍰
- 03.- **CREMA CATALANA** 5,50 €
Cream with Burnt Sugar 🍰🍰🍰
- 04.- **TIRAMISÚ** 5,50 €
Biscuit, mascarpone, coffe and cocoa 🍰🍰🍰
- 05.- **CARPACCIO DE FRUTA CON COULIS DE HIERBABUENA** 5,50 €
[Fruta según temporada]
Fruit carpaccio with hierbabuena 🍰



Bebidas



REFRESCO (35 CL) Soft Drink And Similar	3,00 €	1/3 CERVEZA SIN GLUTEN (botella)	3,00 €
CAÑA ALHAMBRA ESPECIAL (33CL) Cup Of Beer	2,30 €	COPA SANGRÍA (31 CL) Glass Of Sangria	3,00 €
CERVEZA GRANDE ALHAMBRA ESPECIAL (50CL) Big Cup Of Beer	3,00 €	COPA VERMÚ	4,00 €
1/3 ALHAMBRA ESPECIAL (botella)	2,80 €	CAFÉ Coffe	2,00 €
1/3 ALHAMBRA 1925 (botella)	3,00 €	BENJAMÍN DE CAVA (20 CL)	6,00 €



y Cocktails



01.- MOJITO 6,50 € El Mojito es un popular cóctel originario de Cuba, compuesto de Ron, Azúcar, Lima, Menta o Hierba Buena y Agua Mineralizada	03.- SAN FRANCISCO 5,00 € El Cóctel San Francisco es una bebida no alcohólica, cuyos ingredientes consisten en: Naranjas, Limón, Piña, Melocotón, Azúcar y Granadina
02.- CAIPIRINHA 6,50 € Caipirinha es el Cóctel nacional de Brasil, hecho con Cachaça, Azúcar y Limón	04.- PIÑA COLADA 6,50 € Piña colada se prepara con Ron, crema de Coco y Zumo de Piña. Se acompaña habitualmente con una rodaja de piña. La Piña Colada es originario y la bebida oficial de Puerto Rico desde 1978



de Vinos



RIOJA DE LA CASA
Torre Aldea (100% Tempranillo) 3,00 € | 15,00 €

RIOJA CRIANZA
Marqués de Cáceres 3,50 € | 18,00 €
 (85% Tempranillo, 15% Graciano y Garnacha)
Muga 23,00 €
 (70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo, 3% Graciano)
Luis Cañas 3,50 € | 18,00 €
 (95% Tempranillo, 5% Garnacha)
Ramón Bilbao 3,50 € | 18,00 €
 (100% Tempranillo)

RIBERA DEL DUERO DE LA CASA
Protos Roble (100% Tempranillo) 3,50 € | 18,00 €

RIBERA DEL DUERO CRIANZA
Protos (100% Tempranillo) 30,00 €
Pago de Carraovejas (95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon) 46,00 €
Pesquera (100% Tempranillo) 34,00 €

GRANADA CRIANZA
Muñana Rojo 3,50 € | 18,00 €
 (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)
Muñana 3 Cepas 22,00 €
 (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
Señorío de Nevada 3,70 € | 20,00 €
 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)
Clandestino 22,00 €
 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Merlot)

BLANCOS
Torre Aldea 3,00 € | 15,00 €
 (Rioja de la Casa) (100% Viura)
Palacio de Bornos 3,25 € | 16,00 €
 (Rueda) (100% Verdejo)
Barbadillo Maestrante 3,00 € | 15,00 €
 (Semidulce) (100% Palomino Fino)
Mencal 3,50 € | 18,00 €
 (Granada) (Moscatel, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
Yllera 5.5 3,00 € | 15,00 €
 (Frizzante) (100% Verdejo)
Viña Cimbrón 3,00 € | 15,00 €
 (100% Sauvignon Blanc)
Lyra 3,00 € | 15,00 €
 (Granada) (100% Chardonnay)

ROSADOS
Torre Aldea 3,00 € | 15,00 €
 (Rioja de la Casa) (100% Viura)
Los Cautivos 22,00 €
 (Granada) (100% Garnacha)

CHAMPAGNE & CAVA
 Juve y Camps 25,00 €
 Botella de Cava 1/4 6,00 €



MENÚ de CALÇOTS

(mínimo 2 personas, precio por persona)
Temporada de Enero a Marzo

- Pan Tostado con Tomate
- Teja de Calçots con Salsa Romesco
- 1/2 Pollo Campero a La Leña
- Crema Catalana ó Tarta Queso
- Porrón de Vino dulce

