



EL AGUADOR
RESTAURANTE
ASADOR



EL AGUADOR
RESTAURANTE
ASADOR

C/ Capuchinas, nº 12 • Plaza de la Romanilla

Reservas:
958 52 38 89



Restaurante El Aguador
 restauranteelagadorgranada
 aleagador@hotmail.com
 www.restauranteagadorgranada.com



Escanéame



Empezar y

de Vinos



Foie Micuit templado con Piadina



Fritura de Pescado variados



Pulpo a la Brasa



Gambas al Pil Pil



Croquetas Caseras



RIOJA DE LA CASA
828 (100% Tempranillo) 3,50 € | 18,00 €

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

RIBERA DEL DUERO DE LA CASA
Protos Roble (100% Tempranillo) 3,70 € | 20,00 €

RIBERA DEL DUERO CRIANZA
Protos (100% Tempranillo) 34,00 €
Pago de Carraovejas (95 % Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon) 52,00 €
Pesquera (100% Tempranillo) 38,00 €

GRANADA CRIANZA
Muñana Rojo 3,70 € | 20,00 €
 (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)
Muñana 3 Cepas 25,00 €
 (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
Señorío de Nevada 3,70 € | 22,00 €
 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)
Saaboor 24,00 €
 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Merlot)



BLANCOS
828 3,50 € | 18,00 €
 (Rioja de la Casa) (100% Viura)
Palacio de Bornos 3,70 € | 20,00 €
 (Rueda) (100% Verdejo)
Barbadillo Maestrante 3,00 € | 15,00 €
 (Semidulce) (100% Palomino Fino)
Thymus 3,70 € | 20,00 €
 (Granada) (Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay)
Yllera 5.5 3,50 € | 18,00 €
 (Frizzante) (100% Verdejo)

ROSADOS
828 3,50 € | 18,00 €
 (Rioja de la Casa) (100% Viura)

CHAMPAGNE & CAVA
 Juve y Camps 30,00 €
 Botella de Cava 1/4 7,00 €



precio por persona
27,00 €

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



Bebidas



REFRESCO (35 CL) 3,20 € Soft Drink And Similar	1/3 CERVEZA SIN GLUTEN (botella) 3,50 €
CAÑA ALHAMBRA ESPECIAL (33CL) 2,90 € Cup Of Beer	COPA SANGRÍA (31 CL) 3,50 € Glass Of Sangria
CERVEZA GRANDE ALHAMBRA ESPECIAL (50CL) 3,60 € Big Cup Of Beer	COPA VERMÚ 4,50 €
1/3 ALHAMBRA ESPECIAL (botella) 3,20 €	CAFÉ/INFUSIÓN 2,20 € Coffe
1/3 ALHAMBRA 1925 (botella) 3,50 €	BENJAMÍN DE CAVA (20 CL) 7,00 €



y Cocktails



01.- MOJITO 8,00 € El Mojito es un popular cóctel originario de Cuba, compuesto de Ron, Azúcar, Lima, Menta o Hierba Buena y Agua Mineralizada	03.- SAN FRANCISCO 6,00 € El Cóctel San Francisco es una bebida no alcohólica, cuyos ingredientes consisten en: Naranjas, Limón, Piña, Melocotón, Azúcar y Granadina
02.- CAIPIRINHA 8,00 € Caipirinha es el Cóctel nacional de Brasil, hecho con Cachaça, Azúcar y Limón	04.- PIÑA COLADA 8,00 € 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



Compartir



1/2 Entera

01.- JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA 17,00 € 27,00 € Cortado a cuchillo Sánchez Romero 5J (70/125gr) Iberian Ham
02.- SURTIDO DE QUESOS RRR (Granada) 17,00 € Assortment Cheeses from Granada 🍷
03.- FOIE MICUIT TEMPLADO CON PIADINA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS 17,50 € Hot Foie-grass and Blackberry Sauce with Piadina 🍷 🍷 🍷
04.- BOQUERONES FRITOS 15,00 € Fried Anchovys 🍷 🐟
05.- CALAMARES FRITOS 15,00 € Fried squids 🍷 🦑
06.- FRITURA DE PESCADO VARIADA 23,00 € (Gambas, Boquerones y Calamares) Fried mixed fish (prawns, anchovys and squids) 🍷 🦑 🐟 🦑
07.- PULPO A LA BRASA 23,00 € con Patata al Horno, Aove y Pimentón 🦑
08.- HABITAS DE GRANADA CON CEBOLLA Y JAMÓN SERRANO 14,00 € Broad beans from Granada with Serrano Ham
09.- HUERTANA DE VERDURAS 14,00 € frescas a la Brasa, Aove y Sal Maldon Grilled mixed seasonal vegetables
10.- GAMBAS AL PIL PIL EN CAZUELA DE BARRO 23,00 € Prawns in garlic sauce 🍷 🦑
11.- CROQUETAS CASERAS 14,00 € de Jamón Ibérico (6 unidades) 🍷 🍷 🍷 🍷 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.



Salmorejo



Ensalada Aguador



Arroz Caldos de Bogavante



Arroz de Pollo

01.- TARTA DE QUESO 6,00 €
Cheesecake



02.- COULANT DE CHOCOLATE
ACOMPAÑADO DE HELADO 7,00 €
Chocolate coulant with ice
cream



03.- CREMA CATALANA 6,00 €
Cream with Burnt Sugar



04.- TIRAMISÚ 6,00 €
Biscuit, mascarpone,
coffe and cocoa



05.- CARPACCIO DE FRUTA
CON COULIS DE
HIERBABUENA 6,00 €
(Fruta según temporada)
Fruit carpaccio with
hierbabuena



todo en un plato PIZZAS



- 01.- **MARGARITA:** Tomate y Queso 11,00 €
Tomato and Cheese 🍅 🧀
- 02.- **PROSCIUTTO:** Jamón de York 12,00 €
Ham 🍖 🧀
- 03.- **PROSCIUTTO FUNGHI:** Jamón York, Champiñón 12,00 €
Ham and Mushrooms 🍖 🍄 🧀
- 04.- **CUATRO ESTACIONES:** Jamón York, Champiñón, Chorizo y Alcachofa 13,00 €
Ham and Mushrooms, Artichokes and Pepperoni 🍖 🍄 🧀 🥒
- 05.- **CALZONE:** 4 Estaciones Cerrada 13,00 €
4 Stagioni Voluted 🍖 🍄 🧀
- 06.- **CUATRO QUESOS:** 13,00 €
4 Cheeses 🧀 🧀 🧀 🧀
- 07.- **GRANADINA:** Jamón Serrano 12,00 €
Serrano Ham 🍖 🧀
- 08.- **VEGETAL:** Champiñón, Alcachofa y Espárragos 12,50 €
Mushrooms, Artichokes and Asparagus 🍄 🥒 🌿
- 09.- **HAWAIANA:** Jamón York y Piña 12,00 €
Pineapple and Ham 🍖 🍍 🧀
- 10.- **CARBONARA:** Bechamel y Bacon 12,00 €
Bacon and Cream 🍖 🧀
- 11.- **AMERICANA:** Tomate fresco y Chorizo 12,00 €
Fresh Tomato and Spicy Pepperoni 🍅 🍖 🧀
- 12.- **TONNO:** Atún 12,00 €
Tuna 🐟 🧀
- 13.- **AGUADOR:** Champiñón, Aove de Trufa, Roquefort y Miel 14,00 €
Mushrooms, olive oil Truffle, Roquefort and honey 🍄 🍄 🧀 🍯
- 14.- **ROMANA:** Anchoas y Aceitunas 12,00 €
Anchovy and Olives 🐟 🫒 🧀
- 15.- **ROMEO:** Espinacas, Queso Cabra, Miel de Caña 14,00 €
Honey, Spinach and Goat Cheese 🍷 🍄 🧀
- 16.- **BARBACOA:** Bacon, Cebolla, Pollo y Salsa BBQ 14,00 €
Chicken, Onion, Bacon and BBQ Sauce 🍖 🧀 🍷
- 17.- **GAMBERI:** Gambas 21,00 €
Shellfish 🍤 🧀

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



Cuchara y Ensaladas

- 01.- **GAZPACHO ANDALUZ** (temporada) 6,00 €
Cool Tomato Soup (season) 🍅
- 02.- **SALMOREJO CORDOBÉS** 7,00 €
con virutas de jamon y huevo (temporada)
Cold Andalusian Soup of Tomato with Ham and Boiled Egg (season) 🍅 🍳
- 03.- **TOMATE ALIÑADO CON AGUACATE** 12,00 €
Tomato with avocado
- 04.- **ENSALADA AGUADOR** 15,00 €
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 🥒 🧀 🍌 🍍 🍯

somos muchos? **Arroces**



“MINIMO PARA 2 PERSONAS”

Tiempo estimado del Arroz 40 minutos

- 01.- **ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE** 23,00 € / por persona
Mínimo 2 personas 🍷 🐟 🍤 🍷
RICE WITH LOBSTER IN SAUCE
(min 2 p), price each person
- 02.- **ARROZ DE POLLO CAMPERO** 17,50 € / por persona
mínimo 2 personas 🍷
CHICKEN FARM PAELLA
(min 2 p), price each person
- 03.- **ARROZ DE GAMBAS Y CALAMARES** 21,00 € / por persona
Mínimo 2 personas 🍷 🐟 🍤 🍷
SHELLFISH PAELLA (prawns and squid)
(min 2 p), price each person
- 04.- **ARROZ DE VERDURAS** 17,50 € / 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



Chuletón de Vaca Angus



Lomo Wagyu Kobe

- | | |
|---|-----------------|
| 01.- RABO DE TORO ESTOFADO ESTILO CORDOBÉS | 22,00 € |
| Ox tail Stew | |
| 02.- ½ POLLO CAMPERO EN HORNO DE LEÑA CON PATATA ASADA | 17,00 € |
| ½ Grilled Chicken Farm Firewood | |
| 03.- SECRETO IBÉRICO A LA BRASA | 22,00 € |
| Grilled Iberian Pork Fore Rib | |
| 04.- SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA BRASA (250 GR) | 26,50 € |
| Grilled Beef Sirloin Steak | |
| 05.- LOMO ALTO (ENTRECOTT) DE VACA VIEJA A LA BRASA (300 GR) | 23,50 € |
| Grilled Beef Rib Eye Steak | |
| 06.- MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA PIEDRA (500 GR) | 53,00 € |
| Beef Sirloin Steak on the Hot Stone | |
| 07.- STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA CORTADO A CUCHILLO (250GR) | 26,50 € |
| Beef Steak Tartar | |
| 08.- LOMO WAGYU JAPONES DE KOBE (servido al peso) (Cat.A5_BMS 10) | 60,00 € /100 Gr |
| KOBE JAPANESE WAGYU LOIN (served by weight) (Cat.A5_BMS 10) | |

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

- | | |
|--|--------------|
| 09.- CHULETÓN PREMIUM DE VACA SIMMENTAL a la brasa (servido al peso) | 70,00 € / Kg |
| “Buena infiltración de grasa, carne jugosa de color purpura y sabor permanente”. | |
| Grilled Beef prime Rib “SIMMENTAL” | |
| 10.- CHULETÓN DE VACA BLACK ANGUS a la brasa (servido al peso) | 75,00 € / Kg |
| “Buena infiltración de grasa, sabor intenso y suavidad en paladar, color rojo vivo”. | |
| Grilled Beef prime Rib “BLACK ANGUS” | |

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.