

aqua nueva

Experience our culinary journey

Next on our culinary tour is Galicia in north-west Spain, famed for the Camino de Santiago, a network of pilgrimages leading to the cathedral of Santiago de Compostela. The scallop shell, often found on the shores in Galicia, has long been the symbol of the Camino de Santiago.

Classic plates / Clásicos

Rustic tomato bread v Pan con tomate C	7.5
Padrón peppers v 🌿 Pimientos de padrón	7.5
Bravas potato v Patatas bravas M, SU	10.5
Classic Spanish tortilla, caramelised onion v Tortilla de patatas con cebolla caramelizada E	10.5
Oxtail & avocado empanadas 🌿 Empanada de rabo de toro y aguacate C, SU	12.5
Cured sardines & Penjar tomatoes on crystal bread Sardinas marinadas con pan cristal y tomates del Penjar C, F	12
Slow-cooked chorizo, baby leek & cider Chorizo a la sidra M, SU	13.5
Iberian ham Paletilla Ibérico	19.5

Croquettes / Croquetas

Wild mushroom v Croquetas de setas salvajes C, E, M	9
Manchego cheese & truffle v Croquetas de queso Manchego y trufa C, E, M, SU	10
Black seafood Croquetas negras de marisco con alioli C, CR, E, F, M, MO	10
Iberian ham Croquetas de jamón Ibérico C, E, M	10

Tapas / Para Compartir

Mussels escabeche, potato chips 🌿 Mejillones en escabeche con sus patatas fritas M, MO, SU	12
Confit piquillo peppers, romesco & Marcona almond v Pimientos del piquillo confitados, romesco y almendra Marcona C, N, SU	11
Hand-dived scallops, saffron onion, Iberian ham 🌿 Vieira con cebolla azafranada y jamon crujiente C, M, MO	14
Roasted delicata pumpkin, artichoke mayo v Calabaza asada crujiente, mayonesa de alcachofa C, E, MU	12
Roasted hake, fennel & charred houmous 🌿 Merluza asada, con garbanzos y ajada gallega F, SU	14
Celeriac salad, Monte Enebro cheese, Jerusalem artichoke v Ensalada de apionabo, queso Monte Enebro y alcachofas de Jerusalem CE, E, M, MU	12
Galician beef tartare, roasted bone marrow, sourdough 🌿 Tuetano a la brasa con tar-tar de vaca gallega C, E, SU	16
Shrimp tortillita, habanero alioli Tortillita de camaron, habanero alioli C, CR, F, M	11
Suckling pig tacos, black truffle, endive Tacos de cochinitillo con trufa y endivia E, SU	15
Beef short rib, potato gratin, chimichurri Costilla de ternera con patatas y chimichurri M, SU	15
Galician-style octopus, green mojo 🌿 Pulpo a la gallega con mojo verde MO, SU	18
Lamb cutlets, pickled cucumber, courgette & tomatillo sauce Chuleta de cordero con pepino encurtido calabacín y salsa verde CE, M, SU	18

Desserts / Postres

White chocolate & yogurt mousse, raspberry v Mousse de chocolate blanco con yoghurt y frambuesa C, E, M	10
Chocolate churros, candy orange v Churros de chocolate y naranja C, M	9
Tarta de Santiago v 🌿 C, E, M, N	10
Honey baked pineapple, coconut, passion fruit v Pina asada a la miel, coco y fruta de la pasión CE, MU	9
Spanish cheese board v Selección de quesos Españoles C, M	12

🌿 - Galician-inspired dish

All dishes may contain allergens. Please let your waiter or waitress know if you have any severe allergens or intolerances.

Key to allergens: C - cereals containing gluten, CE - celery and celeriac, CR - crustaceans, E - eggs, F - fish, L - lupin, P - peanuts, M - milk, MO - molluscs, MU - mustard, N - nuts, S - soya beans, SE - sesame, SU - sulphur dioxide

All prices include VAT at the current rate. A 12.5% discretionary service charge will be added to the final bill.