



### ENTRANTES STARTERS

- Escaldón de gofio con cherne 8,50  
Gefio Escaldado with grouper
- Pimientos de padrón - 8,50  
Padron peppers
- Sopa del día 8,50  
Soup
- Croquetas 9,00  
Croquettes
- Champiñones rellenos de almogrote 9,50  
Mushrooms stuffed with almogrote
- Queso ahumado 10,50  
Smoked cheese
- Quesos variados 12,00  
Assorted cheese
- Papas negras de Tenerife con trio de mojos - 12,00  
Canarian black potatoes with three mojo sauces
- Jamón serrano 80gr 22,00  
Iberian Jam

IGIC INCLUIDO



### ENSALADAS SALADS

- Ensalada tomate y ajo - 5,50  
Tomato salad with garlic
- Ensalada de ventresca y aguacate - 10,00  
Tuna belly and avocado salad
- Ensalada templada 14,00  
Warm salad
- Tartar de atún - 15,50  
Tuna tartar
- Tartar de salmón - 17,50  
Salmon tartar

IGIC INCLUIDO



### ARROCES RICE

precio por persona. mínimo a pers  
Price per person. Minimum a people

- Paella mixta - 15,50  
Mixed paella
- Paella pescado - 15,50  
Fish paella
- Paella aguaviva - 16,00  
Aguaviva paella
- Paella ternera 16,00  
Beef paella
- Fideuá aguaviva 16,00  
Fideua aguaviva
- Arroz negro con marisco - 17,00  
Black rice with seafood
- Paella marisco - 18,00  
Seafood paella
- Arroz caldoso - 19,50  
Soupy rice
- Arroz caldoso con bogavante- 33,00  
Soupy rice with lobster



### PASTA PASTA

- Pasta con langostinos - 15,00  
Pasta with prawns
- Pasta a la marinera - 17,00  
Pasta marinara
- Pasta con almejas - 18,00  
Pasta with clams

*Aguaviva*  
FLAVOUR

**CARNES**  
MEATS

- Pechuga de pollo de corral - 14,00  
Chicken breast
- Secreto Ibérico - 18,00  
Iberian pork
- Lomo alto - 17,00  
Sirloin steak
- Carneiras con papas panaderas 15,00  
Cheeks with baked potatoes
- Costillas con papas  
y piña (por encargo) - 15,95  
Ribs with potatoes and corn (upon  
request)

**IGIC INCLUIDO**

*Aguaviva*  
FLAVOUR

**PESCADO**  
FISH

- Churros de pescado - 17,00  
Fish ginger
- Dorada 19,00  
Dorada fish
- Salmón 20,00  
Salmon
- Lubina 21,00  
Sea bass
- Cherne negro - 22,50  
Bleck cherna
- Sama requera 22,50  
Rock sama
- Bacalao al pil pil - 26,00  
Cod with pil pil sauce
- Merluza en salsa verde con  
amejas y langostinos 28,00  
Hake in green sauce with  
clams and prawns
- Lenguado en salsa meunière  
28,00  
Sole in mounière sauce
- Cazuela de pescado 35,00  
Fish casserole

**IGIC INCLUIDO**

*Aguaviva*  
FLAVOUR

**MARISCO**  
SEAFOOD

- Langostinos salvajes - 3,50 unidad  
Wild prawns
- Zamburiñas - 12,00/fracción  
Scallops
- Langostinos al ajillo 12,00  
Garlic prawns
- Gambas cristal de Huelva 12,95  
Crystal shrimp
- Mejillones 14,00  
Mussels
- Salteado de verduras con langostino  
14,00  
Stir-fried vegetables with prawns
- Coquinas 14,50  
Coquinas
- Chopitos sahariano 15,00  
Cuttlefish
- Fritos variados 15,00  
Assorted fried foods
- Chipirones sahariano 16,00  
Baby squid

**IGIC INCLUIDO**

*Aguaviva*  
FLAVOUR

- Gambas cristal de huelva con huevo y  
jamón serrano - 17,00  
Huelva crystal prawns with egg and  
Iberian ham
- Ostras 18,00/ración  
Oysters
- Calamares Saharianos 18,90  
Saharan squid
- Pulpo a la gallega 19,95  
Galician-style octopus
- Gamba canaria 21,00  
Canary Island prawns
- Langostino rojo 23,00  
Red Prawns
- Gamba de huelva 23,00  
Huelva prawns
- Almejas 24,00  
Clams
- Carabinero "precio s/m"  
Carabineer
- Bogavante "precio s/m"  
Lobster

Mariscada (chipirones, langostinos rojos, gambas de  
huelva, zamburiñas, langostino salvaje, bogavante,  
almejas) 95,00  
Seafood platter (baby squid, red prawns, Huelva  
prawns, scallops, wild prawns, lobster, clams)

**IGIC INCLUIDO**

*Aguaviva*  
FLAVOUR

**POSTRES**  
DESSERTS

- Tarta tres leches 5,50  
Three milks cake
- Tarta queso con arándanos - 5,50  
Blueberries cheesecake
- Tarta de zanahoria 5,50  
Carrot cake
- Culant de chocolate con helado 5,50  
Chocolate fondant with ice cream
- Sorbete de limon con alcohol 6,00  
Lemon sorbet with alcohol

