



RESTAURANTE AQUA • COCINA CO
MPORADA



NUESTRA CARTA

EL PAN Y EL ACEITE

Desde la prehistoria, el pan y el aceite han sido parte de la dieta del ser humano. Junto con el vino eran llamados la "TRIADA" porque se consideraban un regalo de dioses mitológicos.

El pan y el aceite han llegado a ser, incluso, el único alimento y a veces un elemento diferenciador de las clases sociales.

En nuestro Restaurante aQua le ofrecemos un surtido de panes artesanos con ingredientes naturales y masa madre. Nuestras variedades son:

- *Tona*: pan más tradicional, harina de trigo molida a la piedra y masa madre.
- *Calabaza*: de color amarillo ya que lleva puré de calabaza en su elaboración.
- *Algarroba y naranja*: de color oscuro y trocitos de naranja y algarroba.
- *Semillas*: pan integral elaborado con masa madre y cubierto de diferentes tipos de semillas (lino, sésamo y girasol).

En cuanto a los aceites tenemos:

- A: elaborado con la variedad "Arbequina".
- B: elaborado con la variedad "Borriolenca", autóctona de la Plana Alta de Castelló.
- C: elaborado con la variedad "Canetera", también autóctona de Castelló.
- B+C+A: denominado ASSEMBLAGE, elaborado con una mezcla de las tres anteriores.
- P: elaborado con la variedad "Picual", es una de las variedades de olivas más importantes de España.

SERVICIO DE PAN: 2 €/persona.

(Incluye surtido de pan, rosquilletas artesanas y aceite de oliva)

MENÚ COMPARTIR

Cinco platos para compartir y postre individual.

30 € /persona.

Pan y bebidas no incluidos.

(Mínimo 2 personas y se servirá a mesa completa)

MENÚ GASTRO- aQua

Seis platos y dos postres individuales.

46 € / persona.

No incluye bebida.

(Se servirá a mesa completa)

Estos son menús sorpresa, elaborados por nuestros cocineros con productos de mercado y de calidad.

ENTRANTES

Jamón de cebo Ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan tostado y tomates de "penjar".

22 € (Media ración 14 €)

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

16 € (Media ración 12 €)

Anchoas, tomates asados y tamarindo.

10 € (4 Uds)

Croquetas de "canana" con su guiso y camarones.

10 € (4 uds)

Croquetas de conejo confitado, con emulsión de ajos secos.

8 € (4 uds)

Coca d'oli, salmonetes marinados, calçots a la brasa y romescu.

6 €

Carpaccio ibérico con su jamón, fresas maceradas, queso de hierbas y trufa negra.

15 €

Ensalada de aguacate de la masía, gamba blanca, quinoa, espárragos verdes y mahonesa de yuzu.

14 €

Crema de guisantes y espinacas, burrata, jugo de eneldo, menta y anís. 🌱

14 €

Una de cuchara.

(Hummus de alubias, lentejas al wok con careta, garbanzos y encurtidos)

16 €



Estos platos pueden ser vegetarianos.

Consulte con nuestro personal si otros platos se pueden adaptar. 🌱

Recomendado por:



PLATOS

Nuestro steak tartar en vivo.

(Elaborado con yema marinada al palo cortado, tomate ahumado, alcaparras fritas y mostaza de Dijon)

16 €

Arroz meloso del aQua.

(Sepia, langostinos y verduritas de temporada)

También puede consultar nuestro arroz semanal de Ruta del Sabor.

17 €

Lubina a la sal con aceite de olivos milenarios de Castelló.

(Con berenjena y salsa de cacahuetes)

20 €

Pescado de la lonja del Grao, alboronía, yema cremosa y aceite piñón.

16 €

Pescado salvaje, corazón de alcachofa y jugo de sus espinas.

26 €

Cochinillo crujiente, satay ligera con chipotle y zanahoria.

23 €

Paletilla de cordero en dos cocciones, con su jugo y bulbo de apio.

24 €

Solomillo de ternera al kamado, con patata crujiente,

all i oli de hierbas frescas y salsa bourboun.

26 €

Puede consultar nuestros entrantes, platos principales y postres del menú Ruta de Sabor.

Recomendado por:



POSTRES

Nuestros quesos de Castellón. ✓

16 € (Media ración 12 €)

Ensalada de frutas de temporada. ✓

6 €

Las delicias de la naranja. ✓

7 €

Un Wellington dulce de manzana, crema de limón
y helado de whisky. ✓

7 €

Coulant de chocolate negro y café
con helado de frambuesa. ✓

7 €



Recomendado por:

