

COCINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA

NUESTRA CARTA



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA

CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

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: 2,50 €/persona.

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

MENÚ COMPARTIR

Cinco platos para compartir y postre individual.

33 € /persona.

Pan y bebidas no incluidos.

MENÚ GASTRO- aQua

Seis platos y dos postres individuales.

48 € / persona.

No incluye bebida.

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

Estos menús se servirán a mesa completa
y en este horario:

Almuerzo: 13.30 a 15.00

Cenas: 20.00 a 22.00

ENTRANTES

Lechuga baby, aguacate de la masía, lentejas de puy, mahonesa de yuzu. 🌱

13 €

Guiso de garbanzos, judías verdes, untuoso de guisantes y trufa de Vistabella.

14 €

Atún rojo, calçots y romescu.

18 €

Aguachile de pomelo, pulpo rockero con mejillones y erizo.

18 €

Ostra a la brasa, remolacha y perlas de lima.

5 €/Ud.

Pisto manchego, panceta curada, huevo y alcaparras fritas.

15 €

LOS CLÁSICOS

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, pan tostado y tomates de “penjar”.

22 € (Media ración 14 €)

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

19 € (Media ración 14 €)

Anchoas de Santoña, tomates asados y tamarindo.

10 € (4 Uds.)

Croquetas de “canana” con su guiso y gamba blanca.

12 € (4 Uds.)

Croquetas de conejo del Maestrazgo confitado, con emulsión de ajos secos.

10 € (4 Uds.)

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)

19 €

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.

(Hinojo asado, y beurre noisette)

20 €

Dentón de la lonja del Grao, cremoso de boniato,
infusión de hibisco, romero y kombu.

22 €

Pappardelle, tartar de carabinero en su jugo,
queso Patamulo de Tot de Poble y chips de ajo.

18 €

Codillo a baja temperatura al horno, salsa sorrentina y romanescu.

18 €

Solomillo de ternera, patata crujiente, salsa bourbon y alioli de hierbas.

26 €

Pierna de cordero deshuesada y asada, crema de colíflor y zanahoria.

22€

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

Recomendado por:



POSTRES

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

19 € (Media ración 14 €)

Ensalada de frutas de temporada. 🌱

7 €

Mil hojas de remolacha, crema ligera y horchata. 🌱

8 €

Las delicias de La Naranja al estilo aQua. 🌱

(piel, natural y jugo).

7 €

Chocolate, pasión y cúrcuma. 🌱

8 €



Recomendado por:

