

NUESTRA CARTA

IMPORADA • RESTAURANTE AQUA • COCINA CON



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 "Borriolenga", 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

Ensalada de espinacas tiernas, calabaza asada con sus pipas en teja crujiente, nogal de nueces y vinagre de Jerez envejecido. 

13 €

Crema de guisantes con toques de lima, gamba blanca del Grao y judía verde.

12 €

Atún rojo, pimientos asados.

16 €

Vieira, manitas y bulbo de apio.

15 €

Alcachofas del terreno, huevo y cremoso de chirivía. 

12 €

Pappardelle, pesto de almendra Marcona con queso patamulo de "Les Coves". 

15€

LOS CLÁSICOS

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 gamba blanca.

10 € (4 uds)

Croquetas de conejo confitado, con emulsión de ajos secos.

8 € (4 uds)

Recomendado por:



Estos platos pueden ser vegetarianos.

Consulte con nuestro personal si otros platos se pueden adaptar.



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 calabacín*).

20 €

Corvina salvaje con su piel crujiente y guiso de verduras de otoño.

23 €

Pulpo y robellones.

18 €

Presa Duroc en dos cocciones, con salsa de uvas, cremoso de brócoli.

18 €

Pierna de cordero deshuesada, boniato y ciruelas glaseadas.

24€

Solomillo de ternera al kamado, con patata crujiente, "all i oli" de hierbas frescas y salsa bourbon.

26 €

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

Recomendado por:



POSTRES

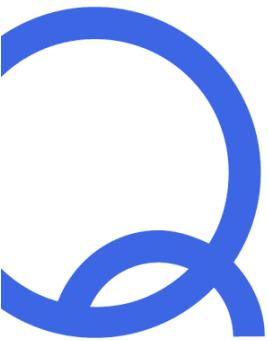
Nuestros quesos de Castellón. 🥗
16 € (Media ración 12 €)

Ensalada de frutas de temporada. 🥗
6 €

Bizcocho de mandarinas de “La masía”, crema de limón, helado de calabaza con sus pipas. 🥗
7 €

Piña, coco y curri dulce. 🥗
7 €

Té de jazmín, chocolate negro y menta. 🥗
7 €



Recomendado por:

