

# NUESTRA CARTA

RESTAURANTE AQUA • COCINA CON  
TEMPORADA •



**CIVIS**

GRUPO



\*\*\*  
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 €/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 aguacate de la masía, gambita roja, quinoa, espárragos verdes y mahonesa de yuzu.

14 €

Crema de guisantes, con tartar de ostra valenciana y judía tierna.

14 €

Sashimi de atún rojo de almadraba, caviar de wasabi y espárrago blanco.

16 €

Ensalada de tomates confitados en hierbas del desierto, bacalao con su pilpil y naranja.

14 €

Milhojas de frutos secos, *baba ganoush* y lentejas. 🌱

12 €

Carpaccio ibérico con su jamón, cerezas aliñadas, queso de oveja y olivada del Penyagolosa.

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)

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 €

Lomo de Merluza de pincho a baja temperatura,  
bearnesa ligera de hierbabuena con coliflor.

26 €

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

27 €

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 bourbon.

26 €

Tournedó de ciervo, melocotón y salsa de alcaparras.

25€

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 €

Helado de achicoria y chocolate negro helado. 🌱

7 €

Fresas en primavera. 🌱

7 €

Coulant de pistachos, helado de Barretxa y membrillo. 🌱

7 €



Recomendado por:

