

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

HOTEL LUZ CASTELLÓN

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: 2,50 €/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

(mínimo 2 personas)

y en este horario:

Almuerzo: 13.30 a 15.00

Cenas: 20.00 a 22.00

ENTRANTES

Calabacín, hierbabuena, jengibre y yogurt en crema fría,
con un tartar de sandía asada picante. 🌱

14 €

Ensalada de tomates del terreno, pepino encurtido,
boquerones del Grao en AOVE, olivada del Penyagolosa y rúcula.

15 €

Sashimi de atún rojo de almadraba, hummus de remolacha y cebolla tierna.

18 €

Wok de gamba blanca, tirabeques, espinacas frescas y salsa de pimientos fritos.

18 €

Ostras "les Perles", Kimchee y pomelo.

5€/ostra

Calamar de playa frito con migas y panceta en su tinta.

18 €

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.

12 € (4 Uds.)

"Ximotrón"

(nuestro Ximo de Castellón en croqueta).

8 € (2 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 €

Bacoreta del Grao marinada con cítricos con salsa de vinagre y verduras.

18 €

Anticucho de pulpo del Grao, con papas arrugadas y chimichurri. 🌿

18 €

Tataki de presa Duroc, higos y puerro a la llama.

18 €

Solomillo de ternera, con patata crujiente y salsa bourbon.

26 €

Pierna de cordero deshuesado asado, baba ganoush 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 €

Sorbete de café con espuma de horchata y canela. 🌱

8 €

Helado de hojas de higuera, con cerezas y vino. 🌱

8 €

Tortilla Alaska vista desde el aQua. 🌱

(Helado de yogur con fruta, bizcocho de cítricos con hierbas del entorno, merengue flambeado con creamet de ron).

8 €



Recomendado por:

