



RESTAURANTE AQUA • COCINA COM
MPORADA



NOTRE CARTE

LE PAIN ET L'HUILE

Depuis la préhistoire, le pain et l'huile font partie du régime alimentaire de l'homme. Avec le vin, ils étaient appelés les "TRIADÉ" car ils étaient considérés comme un cadeau des dieux mythologiques.

Le pain et l'huile sont même devenus la seule nourriture et parfois un élément de différenciation des classes sociales.

Dans notre Restaurant aQua, nous proposons un assortiment de pains artisanaux avec des ingrédients naturels et du levain. Nos variétés sont:

- *Tona*: pain plus traditionnel, farine de blé moulue sur pierre et levain.
- *Citrouille*: de couleur jaune car elle est fabriquée à partir de purée de citrouille.
- *Caroube et orange*: couleur sombre et morceaux d'orange et de caroube.
- *Graines*: pain complet fabriqué au levain et recouvert de différents types de graines (lin, sésame et tournesol).

Quant aux huiles que nous avons:

- A: élaboré avec la variété "Arbequina".
- B: élaboré avec la variété "Borriolenca", autochtone de la Plana Alta de Castelló.
- C: élaboré avec la variété "Canetera", également autochtone de Castelló.
- B+C+A: appelé ASSEMBLAGE, réalisé avec un mélange des trois précédents.
- P: élaborée avec la variété "Picual", l'une des plus importantes variétés d'olives en Espagne.

SERVICE DE PAIN 2 € / PERSONNE.

(comprend un assortiment de pain, de grissini et d'huile).

MENU A PARTAGER

Cinq plats à partager et un dessert individuel.

30 € / personne.

Le pain et les boissons ne sont pas inclus.

Servi par table complète.

(minimum 2 personnes)

MENU GASTRO- aQua

Six plats et deux desserts individuels.

46 € / personne.

Boissons non comprises.

(A servir à une table complète)

Ce sont des menus surprises, préparés par nos chefs avec
des produits du marché et de qualité.



ENTRÉES

Jambon Ibérique accompagné de pain grillé et tomates de "penjar".

22 € (Demi Ration 14 €)

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 € (Demi Ration 12 €)

Anchois, tomates rôties y tamarin.

10 € (4 unités)

Huîtres «Les Perles», amandes et caviar fumé.

5 € (unité)

Croquettes de lapin confites aux herbes du désert.

8 € / 4 unités

Croquettes de calmar avec son ragoût et ses crevettes.

10 € / 4 unités

Salade d'épinards, avec rougets, houmous léger et grenades.

12 €

Crème de chou-fleur avec légumes marinés aux agrumes,
patate douce rôtie et haricots croquants. 🌱

12 €

Sashimi de chinchard avec ponzu crémeux.

14 €

Ris de bœuf cuit en deux fois, rognons rôtis et xérès.

16 €

Ris de bœuf cuit en deux fois, lactaire délicieux et xérès.

16 €

Aubergine grillée à la flamme, noix de Saint-Jacques, miso et
jaune d'œuf séchés.

14 €

Linguine piquante.

(gambon écarlate, seiche et piment).

21 €

Ces plats sont végétariens. 🌱

Veuillez demander à notre personnel si d'autres plats peuvent être adaptés.



PLATS

Notre steak tartare.

(A base de jaune d'œuf mariné, tomate fumée, câpres frits et moutarde de Dijon)

16 €

Riz "aQua" crémeux.

(Seiche, crevettes et légumes de saison)

17 €

Riz de la semaine.

(Demandez à notre personnel le riz du menu Ruta de Sabor)

16 €

Bar en croûte de sel avec de l'huile d'olive millénaire de Castelló.

20 €

Poisson du marché, curry de légumes de saison et vermicelles.

16 €

Tacos de poulpe avec huancaína (sauce péruvienne légèrement épicée),
"pico de gallo" et caviar d'agrumes.

17 €

Jarret de porc désossé, glace de poulet et poireaux.

16 €

Filet de bœuf au kamado, pommes de terre croustillantes et all i oli aux
herbes fraîches sauce au Bourbon.

26 €



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 €

(Demi ration 12 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

6 €

Carotte sucrée, glace au potiron et crème à l'orange.

7 €

Poires glacées au vin doux et glace aux épices.

7 €

Avocat de la ferme avec glace, chocolat noir et noisettes.

7 €

Demandez à notre personnel de vous présenter les desserts del
"Menu Ruta de Sabor".

7 €

