

NOTRE CARTE

RESTAURANTE AQUA. COCINA CON
IMPORADA



CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**
★★★ Superior

 CASTELLO
RUTA DE
SABOR

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 "TRIADE" 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 "Borriolena", 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

Salade de jeunes pousses d'épinards, courge rôtie avec ses graines en croûte croustillante, noix et vinaigre de Xérès vieilli. 

13 €

Crème de petits pois avec une touche de citron vert, crevettes blanches et haricots verts.

12 €

Thon rouge, poivrons rôtis.

16 €

Coquille Saint-Jacques, pieds de porc et bulbe de céleri.

15 €

Artichauts du terroir, œuf et crème de panais. 

12 €

Pappardelles, pesto d'amandes Marcona et fromage Patamulo de «Les Coves». 

15 €

LES CLASSIQUES

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)

Croquettes de lapin confites avec émulsion d'ail séché.

8 € / 4 unités

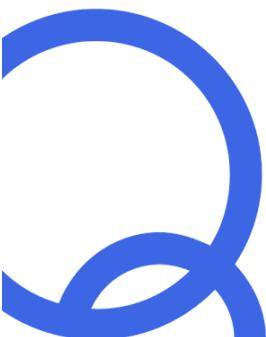
Croquettes de calmar avec son ragoût et crevettes.

10 € / 4 unités

Recommandé par :

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).

Vous pouvez également consulter notre riz hebdomadaire Ruta del Sabor.

17 €

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

(Avec aubergines et courgettes).

20 €

Maigre sauvage avec sa peau croustillante et ragoût de légumes d'automne.

23 €

Poulpe et robellones.

18 €

Pres Duroc (viande de porc), avec sauce aux raisins et crème de brocoli.

18 €

Gigot d'agneau désossé, patate douce et prunes glacées.

24 €

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

26 €

Vous pouvez consulter nos entrées, plats et desserts et desserts du menu Ruta de Sabor.



Recommandé par :



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 

16 €

(Demi ration 12 €)

Salade de fruits de saison. 

6 €

Gâteau aux mandarines, crème au citron,
glace à la citrouille et ses graines. 

7 €

Ananas, noix de coco et curry doux. 

7 €

Thé au jasmin, chocolat noir et menthe. 

7 €



Recommandé par :

