aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

HOTEL LUZ CASTELLÓN

NOTRE CARTE



CIVIS GRUPO

HOTEL LUZ Superior

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castellón vive lo auténtico

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 dieu 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 importants variétés d'olives en Espagne.

SERVICE DE PAIN 2,50 € / PERSONNE.

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

MENU A PARTAGER

Cinq plats à partager et un dessert individuel.

33 € / personne.

Le pain et les boissons ne sont pas inclus.

MENU GASTRO- aQua

Six plats et deux desserts individuels.

48 € / personne.

Boissons non comprises.

Il s'agit de menus surprise, élaborés par nos chefs à partir de produits de marché et de grande qualité.

Ces menus sont servis pour l'ensemble de la table (minimum 2 personnes) aux horaires suivants:

Déjeuner: 13h30 – 15h00

Dîner: 20h00 – 22h00

ENTRÉES

Salade de ventrèche de thon confite, poivron rouge rôti, oignon caramélisé et jeunes pousses d'épinards.
15 €

Consommé de jambon, avec raviolis frits au poulet et émulsion de tomate.
15 €

Sashimi de maigre, mariné à l'algue kombu, wakamé mariné et ponzu.
18 €

Crevettes blanches du Grao, marinées minute, avec leurs têtes à l'ail et blettes au kimchee.
18 €

Huîtres "Les Perles", grillées à la flamme avec fromage Tronchón, beurre d'anchois et ail nouveau.
5 € (l'unité)

Nouilles udon sautées, avec ris de poulet mijotés, champignons de saison et sauce jjajang.
18 €

LES CLASSIQUES

Jambon Ibérique accompagné de pain grillé et tomates de "penjar".
22 € (Demi Ration 14 €)

Nos fromages de Castelló.
19 € (Demi Ration 14 €)

Anchois, tomates rôties y tamarin.
12 € (4 pièces)

Foie gras d'oie au naturel, avec crackers aux graines de lin et choucroute d'ananas épicée.
19 €

Croquettes de lapin confites avec émulsion d'ail séché.
10 € / 4 pièces

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

Recommandé par:

RECOMENDADO Guía Repsol 2025

PLATS

Notre steak tartare.
(A base de jaune d'œuf mariné, tomate fumée, câpres frits et moutarde de Dijon).
19 €

Riz “aQua” crémeux.
(Seiche, crevettes et légumes de saison).
17 €

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.
(Fenouil rôti et beurre noisette).
20 €

Queue de lotte, mijotée dans un curry vert aux algues, avec salicorne, anguille fumée et œufs de tobiko.
26 €

Anticucho de poulpe du Grao, pommes de terre ridées et chimichurri.
18 €

Pluma de porc Duroc au xérès oloroso, avec châtaignes glacées et herbes du désert.
22 €

Filet de veau, pomme de terre croustillante, sauce bourbon et aïoli aux herbes.
26 €

Agneau désossé aux agrumes, sauce à l’orange et crémeux de rutabaga.
24 €

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

Recommandé par:

RECOMENDADO
Guía Repsol
2025

DESSERTS

Nos fromages de Castelló.
19 €
(Demi ration 14 €)

Salade de fruits de saison.
7 €

Carrot cake, crème de carotte et glace au potiron.
8 €

Chocolat noir, glace à la cacahuète et touche de brandy.
8 €

Panna cotta à l'orange, sauce à l'orange et glace aux épices.
8 €

Recommandé par:

RECOMENDADO
Guía Repsol
2025