

CUISINE CONTEMPORAINE DE SAISON

## NOTRE CARTE



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORADA



**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 "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 2,50 € / 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 d'avocats, sardine fumée, fèves tendres et oignon confit.

14 €

Ceviche de chinchard, *leche de tigre verte*, maïs frit et tomate en textures.

15 €

Artichauts sautés et croustillants, avec bœuf en sauce Ssamjang.

18 €

Wok de crevettes blanches, pois gourmands, épinards frais et sauce de poivrons frits.

18 €

Huîtres «Les Perles», kimchi et pamplemousse.

5 € / huître

Curry jaune froid aux agrumes, mangue et ananas.

15 €

Burrata fraîche avec pois chiches assaisonnés, basilic et pignons de pin.

15 €

## 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)

«Ximotrón»

(notre Ximo de Castellón en croquette).

8 € (2 pièces)

Croquettes de lapin confites avec émulsion d'ail séché.

10 € / 4 pièces

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).*

19 €

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.

*(Fenouil rôti et beurre noisette).*

20 €

Poisson sauvage rôti, avec faux risotto de céleri-rave et wakamé.

22 €

Pappardelle, tartare de carabinero dans son jus, fromage Patamulo de Tot de Poble et chips d'ail.

18 €

Poulpe braisé du Grao, sauce créole avec charcuterie de Benlloch.

18 €

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

26 €

Gigot d'agneau désossé rôti, baba ganoush et carottes.

22 €

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

Recommandé par:



# DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

19 €

(Demi ration 14 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

7 €

Fraises, glace au lait de brebis, crumble de noisettes et vinaigre  
doux.

8 €

Mille-feuille au chocolat, poivre vert et curcuma.

8 €

Omelette Alaska revisitée par aQua.

*(Glace au yaourt et fruits, génoise aux agrumes  
et herbes locales, meringue flambée avec crème au rhum)*

8 €



Recommandé par:

