

CUISINE CONTEMPORAINE DE SAISON

NOTRE CARTE



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORÁNEA • EMPORADA

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 2,50 € / 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

Jeunes pousses de laitue, avocat de la masía, lentilles du Puy, mayonnaise au yuzu. 🥑

13 €

Ragoût de pois chiches, haricots verts, crémeux de petits pois et truffe de Vistabella. 🥑

14 €

Thon rouge, calçots et sauce romesco.

18 €

Aguachile au pamplemousse, poulpe grillé avec moules et oursin.

18 €

Huître grillée, betterave et perles de citron vert.

5 € / unité

Pisto manchego, poitrine de porc affinée, œuf et câpres frites.

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 unités)

Croquettes de calmar avec son ragoût et crevettes.

12 € / 4 unités

Croquettes de lapin confites avec émulsion d'ail séché.

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.

(Fenouil rôti et beurre noisette).

20 €

Denté de la criée du Grao, crémeux de patate douce,
infusion d'hibiscus, romarin et kombu.

22 €

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

18 €

Jarret de porc cuit à basse température au four, sauce sorrentina et romanesco.

18 €

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

26 €

Gigot d'agneau désossé et rôti, crème de chou-fleur et carotte.

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 €

Mille-feuille de betterave, crème légère et horchata. 🥗

8 €

Les délices de La Naranja, façon aQua. 🥗

(Peel, fruit frais et jus)

7 €

Chocolat, fruit de la passion et curcuma. 🥗

8 €



Recommandé par:

