

NOTRE CARTE

RESTAURANTE AQUA • COCINA CON
TEMPORADA •



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 "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

Salade d'avocats de la ferme, crevettes blanches, quinoa, asperges vertes et mayonnaise au yuzu.

14 €

Crème de petits pois avec tartare d'huîtres de Valence et haricots tendres.

14 €

Sashimi de thon rouge Almadraba, caviar au wasabi et asperges blanches.

16 €

Salade de tomates confites aux herbes du désert, morue avec son pilpil et orange.

14 €

Millefeuille de fruits secs, *baba ganoush* et lentilles.

12 €

Carpaccio ibérique au jambon, fraises macérées, fromage aux herbes et truffe noire.

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 aux herbes du désert.

8 € / 4 unités

Croquettes de calmar avec son ragoût et crevettes.

10 € / 4 unités



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 une sauce aux aubergines et aux cacahuètes).

20 €

Longe de merlu, basse température, sauce béarnaise à la menthe et chou-fleur.

26 €

Poisson sauvage, cœur d'artichaut et jus d'arêtes.

27 €

Epaule d'agneau braisée avec son jus et son bulbe de céleri.

24 €

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

26 €

Tournedo de chevreuil, sauce aux pêches et aux câpres.

25 €

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



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 €

(Demi ration 12 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

6 €

Glace à la chicorée et au chocolat noir. 🌱

7 €

Fraises de printemps. 🌱

7 €

Coulant de pistache, glace Barretxa et coing. 🌱

7 €

