

CUINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA

LA NOSTRA CARTA



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORANEA

CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**
★★★★
Superior



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

EL PA I L'OLI

Desde la prehistòria, el pa i l'oli han sigut part de la dieta de l'ésser humà. Juntament amb el vi eren anomenats la "TRÍADA" perquè es consideraven un regal de déus mitològics.

El pa i l'oli han arribat a ser, fins i tot, l'únic aliment i a vegades un element diferenciador de les classes socials.

En el nostre Restaurant aQua li oferim un assortiment de pans artesans amb ingredients naturals i massa mare.

Les nostres varietats són:

- Tona: pa més tradicional, farina de blat molta a la pedra i massa mare.
- Carabassa: de color groc ja que porta puré de carabassa en la seua elaboració.
- Garrofa i taronja: de color fosc i trossets de taronja i garrofa.
- Llavors: pa integral elaborat amb massa mare i cobert de diferents tipus de llavors (lli, sèsam i gira-sol).

Quant als olis tenim:

- A: elaborat amb la varietat "Arbequina".
- B: elaborat amb la varietat "Borriolenca", autòctona de la Plana Alta de Castelló.
- C: elaborat amb la varietat "Canetera", també autòctona de Castelló.
- B+C+A: denominat ASSEMBLAGE, elaborat amb una mescla de les tres anteriors.
- P: elaborat amb la varietat "Picual", és una de les varietats d'olives més importants d'Espanya.

SERVEI DE PA: 2,50 €/persona.

(inclou assortit de pa, rosquilletas artesanes i oli).

MENÚ COMPARTIR

Cinc plats per a compartir i postres individuals.

33 € /persona.

Pa i begudes no inclosos.

MENÚ GASTRO-aQua

Sis plats i dues postres individuals.

48 € / persona.

No inclou beguda.

Aquests són menús sorpresa, elaborats pels nostres cuiners
amb productes de mercat i de qualitat.

Aquests menús se serviran a taula completa (mínim 2 persones)
i en aquest horari:

Dinar: 13.30 – 15.00

Sopars: 20.00 – 22.00

ENTRANTS

Enciam baby, alvocat de la masia, llentilles de Puy, maionesa de yuzu. 🌱

13 €

Guisat de cigrons, bajoca verda, cremós de pésols i tòfona de Vistabella. 🌱

14 €

Tonyina roja, calçots i romesco.

18 €

Aguachile d'aranja, polp a la brasa amb clòtxines i eriçó.

18 €

Ostra a la brasa, remolatxa i perles de llima.

5 € / unitat

Pisto manxec, cansalada curada, ou i tàperes fregides.

15 €

ELS CLÀSSICS

Pernil d'esquer Ibèric tallat a ganivet acompanyat de pa torrat i tomaques de penjar.

22 € (Mitja ració 14 €)

Els nostres formatges Castelló. 🌱

19 € (Mitja ració 14 €)

Anxoves, tomaques rostides i tamarinde.

12 € (4 u)

Croquetes de "canana" amb el seu guisat i gambetes.

12 € (4 u)

Croquetes de conill confitat, amb emulsió d'all's secs.

10 € (4 u)

Aquests plats poden ser vegetarians. 🌱

Consulte amb el nostre personal si altres plats es poden adaptar.

Recomanat per:



PLATS

El nostre steak tartar.

(Elaborat amb rovell d'ou marinada, tomaca fumada, tàperes fregides i mostassa de Dijon).

16 €

Arròs melós del aQua.

(Sépia, llagostins i verduritas de temporada).

També pot consultar el nostre arròs setmanal de Ruta del Sabor.

17 €

Llobarro a la sal amb oli d'oliveres mil·lenàries de Castelló.

(Fonoll rostit i beurre noisette).

20 €

Dentó de la llotja del Grau, cremós de moniato, infusió d'hibisc, romaní i kombu.

22 €

Pappardelle, tàrtar de carabiner en el seu suc,
formatge Patamulo de Tot de Poble i xips d'all. 🌱

18 €

Codony a baixa temperatura al forn, salsa sorrentina i romanesco.

18 €

Llom de vedella, creïlla cruixent, salsa bourbon i allioli d'herbes.

26 €

Cuixa de corder desossada i rostida, crema de coliflor i carlota.

22 €

Pot consultar els nostres entrants, plats principals
i postres del menú Ruta de Sabor.

Recomanat per:



DESSERTS

Els nostres de formatges Castelló. 🌱

16 €

(Mitja ració 12 €).

Ensalada de fruites de temporada. 🌱

7 €

Milfulles de remolatxa, crema lleugera i orxata. 🌱

8 €

Les delícies de La Naranja a l'estil aQua. 🌱

(pell, natural i suc)

7 €

Xocolate, fruit de la passió i cúrcuma. 🌱

8 €



Recomanat per:

