

SABOR



RESTAURANTE AQUA • COCINA CO
MPORADA



LA NOSTRA CARTA

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 €/persona.

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

MENÚ COMPARTIR

Cinc plats per a compartir i postres individuals.

30 € /persona.

Pa i begudes no inclosos.

(Mínim 2 persones i se servirà a taula completa)

MENÚ GASTRO-aQua

Sis plats i dues postres individuals.

46 € / persona.

No inclou beguda.

(Se servirà a taula completa)

Aquests són menús sorpresa elaborat per
nostres cuiners amb productes de mercat i de
qualitat.

ENTRANTS

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

22 € (Mitja ració 14 €)

Els nostres formatges Castelló. 🌱

16 € (Mitja ració 12 €)

Anxoves, tomaques rostides i tamarinde.

10 € (4 u)

Ostres "Les Perles", ametla i caviar fumat.

5 € (unitat)

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

10 € (4 u)

Croquetes de conill confitat, amb emulsió d'allss secs.

8 € (4 u)

Ensalada d'espínacs tendres, amb rogers curats, hummus lleuger i magranes.

12 €

Crema de coliflor amb verdures en escabetx de cítrics,
moniato rostit i cruixent de fesols. 🌱

12 €

Sashimi de sorell amb ponzu cremosa.

14 €

Mollejas de vedella en dues coccions, rovellons i Jerez.

16 €

Albergínia a la flama, petxines de pelegrí, miso i gemma curada.

14 €

Linguine roent.

(carabiner, sépia i chile)

21€

Aquests plats poden ser vegetarians. 🌱

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

Recomendado por:



PLATS

El nostre steak tartar.

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

16 €

Arròs melós del aQua.

17 €

L'arròs de la semana.

(Consultar amb el nostre personal l'arròs del Menú Ruta de Sabor)

16 €

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

20 €

Peix de llotja del Grau, curri de verdures de temporada i vermicelli.

16 €

Tacs de polp del Grau amb huancaína, *pico de gallo* i caviar cítric.

17 €

Codillo de porc desossat, glace de pollastre i porro.

16 €

Rellom de vedella al kamado, amb creïlla cruixent i all i oli d'herbes fresques i salsa de Bourbon.

26 €



Recomendado por:



DESSERTS

Els nostres de formatges Castelló. 🌱

16 €

(Mitja ració 12 €)

Ensalada de fruites de temporada. 🌱

6 €

Carlota dolça, gelat de carabassa i crema de taronja. 🌱

7 €

Peres setinades amb vi dolç i gelat d'espècies. 🌱

7 €

Alvocat de la masia gelat, xocolata negra i avellana. 🌱

7 €

"Consultar amb el nostre personal les postres del
menú Ruta del sabor"

7 €



Recomendado por:

