

LA NOSTRA CARTA

RESTAURANTE AQUA • COCINA COM-
TEMPORADA



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 €/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

Ensalada d'alvocat de la masia, gamba, quinoa, espàrrecs verds i maionesa de yuzu.

14 €

Crema de pèsols, amb tartar d'ostra valenciana i fesol tendre.

14 €

Sashimi de tonyina roja d'almadrava, caviar de wasabi i espàrrec blanc.

16 €

Ensalada de tomaques confitades en herbes del desert, bacallà amb el seu pilpil i taronja.

14 €

Milfulls de fruita seca, bava ganoush i llentilles. 🌱

12 €

Carpaccio ibèric amb el seu pernil, cireres amanides, formatge d'ovella i olivada del Penyagolosa.

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. 🌱

16 € (Mitja ració 12 €)

Anxoves, tomaques rostides i tamarinde.

10 € (4 u)

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

10 € (4 u)

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

8 € (4 u)

Recomendado por:

Aquests plats poden ser vegetarians. 🌱

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



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.

(Amb albergínia i salsa de cacauets)

20 €

Llom de Lluç de punxe a baixa temperatura,
bearnesa lleugera d'herba-sana amb coliflor.

26 €

Peix salvatge, cor de carxofa i suc de les seues espines.

27 €

Espatla de corder en dues coccions, amb el seu suc i bulb d'api.

24 €

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

26 €

Tournedó de cérvol, bresquilla i salsa de tàperes.

25€

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

Recomendado por:



DESSERTS

Els nostres de formatges Castelló. ✓

16 €

(Mitja ració 12 €)

Ensalada de fruites de temporada. ✓

6 €

Gelat de xicoira i xocolata negra gelat. ✓

7 €

Maduixes a la primavera. ✓

7 €

Coulant de pistatxos, gelat de Barretxa i codony. ✓

7 €



Recomendado por:

