

# aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

---

HOTEL LUZ CASTELLÓN

## 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: 2,50 €/persona.

(inclou assortit de pa, rosquilletes 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

Crema freda de carabasseta, herba-sana, gíngebre i iogurt,  
amb un tàrtar de meló d'Alger torrat picant.

14 €

Ensalada de tomaca del terreny, cogombre envinagrat,  
aladroc del Grau en oli d'oliva verge extra, olivada del Penyagolosa i ruca.

15 €

Sashimi de tonyina roja d'almadrava, hummus de remolatxa i ceba tendra.

18 €

Wok de gamba blanca, tirabecs, espinacs frescos i salsa de pimentons fregits.

18 €

Ostres "Les Perles", kimchee i pomelo.

5 €/ostra

Calamar de platja fregit amb molles i cansalada en la seua tinta.

18 €

## ELS CLÀSSICS

Pernil ibèric tallat a ganivet, pa torrat i tomaques de penjar.

22 € (Mitja ració 14 €)

Els nostres formatges de Castelló.

19 € (Mitja ració 14 €)

Anxoves de Santoña, tomaques rostides i tamarinde.

12 € (4 unitats)

"Ximotrón"

(el nostre Ximo de Castelló en croqueta).

8 € (2 unitats)

Croquetes de conill del Maestrat confitat, amb emulsió d'allis secs.

10 € (4 unitats)

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 verduretes 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 €

Bacoreta del Grau marinada amb cítrics, salsa de vinagre i verdures.

18 €

Anticucho de polp del Grau, amb creïlles arrugades i chimichurri.

18 €

Tataki de presa Duroc, figues i porro a la flama.

18 €

Rellom de vedella, amb creïlla cruixent i salsa bourbon.

26 €

Cuixa de corder desossada rostida, baba ganoush i carlota.

22 €

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



## POSTRES

Els nostres de formatges Castelló. 🌱

19 €

(Mitja ració 14 €).

Ensalada de fruites de temporada. 🌱

7 €

Sorbet de café amb escuma d'orxata i canella. 🌱

8 €

Gelat de fulles de figuera, amb cireres i vi. 🌱

8 €

Truita Alaska vista des de l'aQua. 🌱

*(Gelat de iogurt amb fruita, bescuit de cítrics amb herbes de l'entorn, merenga flamejada amb cremós de rom)*

8 €



Recomanat per:

