aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

HOTEL LUZ CASTELLÓN

LA NOSTRA CARTA



CIVIS GRUPO

HOTEL LUZ ★★★★ Superior

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castellón Vivir lo auténtico

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 mòlta 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

Amanida de ventresca confitada, pimentó roig torrat, ceba caramel·litzada i espinacs tendres.
15 €

Consomé de pernil, amb raviolis fregits de pollastre i emulsió de tomaca.
15 €

Sashimi de corball, marinat amb alga kombu, wakame adobat i ponzu.
18 €

Gamba blanca del Grau, marinada al moment, amb els seus caps a l'all i bledes amb kimchee.
18 €

Ostres "Les Perles", al foc amb formatge Tronchón, mantega d'anxova i alls tendres.
5 € / unitat

Noodles udon saltats, amb lletons de pollastre guisats, bolets de temporada i salsa jjajang.
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)

Foie d'oca al natural, amb galetes salades de lli i xucrut de pinya especiat.
19 €

Croquetes de conill del Maestrat confitat, amb emulsió d'alls secs.
10 € (4 unitats)

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

RECOMENDADO Guía Repsol 2025

PLATS

El nostre steak tartar.

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

19 €

Arròs melós del aQua.

(Sépia, llagostins i verduretes de temporada).

17 €

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 €

Cua de rap, guisada amb curri verd d'algues, salicòrnia,
anguila fumada i ous de tobiko.

26 €

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

18 €

Ploma de porc Duroc a l'oloroso, amb castanyes glacejades i herbes del desert.

22 €

Rellom de vedella, amb creïlla cruixent i salsa bourbon.

26 €

Corder desossat amb cítrics, salsa de taronja i cremós de napicol.

24 €

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

RECOMENDADO
Guía Repsol
2025

POSTRES

Els nostres formatges Castelló.
19 €
(Mitja ració 14 €).

Ensalada de fruites de temporada.
7 €

Carrot cake, amb crema de carlota i gelat de carabassa.
8 €

Xocolate negre, gelat de cacauet i un toc de brandi.
8 €

Panna cotta de taronja, amb salsa de taronja i gelat d'espècies.
8 €

Recomanat per:

RECOMENDADO
Guía Repsol
2025