

CUINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA

LA NOSTRA CARTA



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORANEA DE 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: 2,50 €/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 d'alvocats de la nostra masia, sardina fumada,
faves tendres i ceba confitada.

14 €

Ceviche de sorell, amb *llet de tigre verda*, dacsà fregida i tomaca en textura.

15 €

Carxofes saltades i cruixents, amb vedella en salsa Ssamjang.

18 €

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

18 €

Ostres "Les Perles", kimchee i taronja.

5 €/ostra

Curri groc fred amb cítrics, mango i pinya.

15 €

Burrata fresca amb cigrons amanits, alfàbega i pinyons.

15 €

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'all's secs.

10 € (4 unitats)

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.

(Sépie, 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 €

Peix salvatge rostit, amb fals risotto de bulb d'api i wakame.

22 €

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

18 €

Polp del Grau brasejat, salsa criolla amb embotit de Benlloc.

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.

Recomanat per:



POSTRES

Els nostres de formatges Castelló. 🌱

19 €

(Mitja ració 14 €).

Ensalada de fruites de temporada. 🌱

7 €

Maduixes, gelat de llet d'ovella, terra d'avellanes
i amb vinagre dolç.

8 €

Milfulles de xocolata, pebre verd i cúrcuma.

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:

