



COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

Menú Magdalena 2026

Del 07 al 15 de marzo sólo a mediodía

APERITIVO

Rosquilleta-cacahuetera con altramuces.

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de aguacate con bacalao, mahonesa de cítricos y habitas.

"La cassola" de pimiento verde, huevo y sardina.

"Ximotrón" (nuestro Ximo en croqueta).

Alcachofa crujiente, ternera y salsa "Ssamjang".

PLATO PRINCIPAL (a elegir con mesa completa)

Arroz meloso del aQua (sepia, verduras de temporada y langostinos).

Arroz seco de pulpo del Grao, espinacas, tirabeques y yema curada.

Arroz cremoso de pato, foie, boletus y cebolla caramelizada.

"Arrosejat de fideus blanc y negre" con embutido de Benlloch.

Guiso de garbanzos, judías verdes, untuoso de guisantes y trufa de Vistabella.

POSTRE

La naranja de la Masía en plena fiesta.

PETITFOUR

Bombón Carajo.

PRECIO: 41€/Persona. IVA incluido.

El menú incluye servicio de pan y agua.

No incluye resto de bebidas.

964 201 010

aqua@hotelluz.com

hotelluz.com