

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

HOTEL LUZ CASTELLÓN

NUESTRA CARTA

EL PAN Y EL ACEITE

Desde la prehistoria, el pan y el aceite han sido parte de la dieta del ser humano. Junto con el vino, eran llamados la "TRIADA" porque se consideraban un regalo de dioses mitológicos.

El pan y el aceite han llegado a ser, incluso, el único alimento y a veces un elemento diferenciador de las clases sociales.

En nuestro Restaurante aQua le ofrecemos un surtido de panes artesanos con ingredientes naturales y masa madre. Nuestras variedades son:

- *Tona*: pan más tradicional, harina de trigo molida a la piedra y masa madre.
- *Calabaza*: de color amarillo ya que lleva puré de calabaza en su elaboración.
- *Algarroba y naranja*: de color oscuro y trocitos de naranja y algarroba.
- *Semillas*: pan integral elaborado con masa madre y cubierto de diferentes tipos de semillas (lino, sésamo y girasol).

En cuanto a los aceites tenemos:

- A: elaborado con la variedad "Arbequina".
- B: elaborado con la variedad "Borriolenca", autóctona de la Plana Alta de Castelló.
- C: elaborado con la variedad "Canetera", también autóctona de Castelló.
- B+C+A: denominado ASSEMBLAGE, elaborado con una mezcla de las tres anteriores.
- P: elaborado con la variedad "Picual", es una de las variedades de olivas más importantes de España.

SERVICIO DE PAN: 2,50 €/persona.

(Incluye surtido de pan, rosquilletas artesanas y aceite de oliva)

MENÚ COMPARTIR

Cinco platos para compartir y postre individual.

33 € / persona.

Pan y bebidas no incluidos.

MENÚ GASTRO- aQua

Seis platos y dos postres individuales.

48 € / persona.

No incluye bebida.

Estos son menús sorpresa, elaborados por nuestros cocineros con productos de mercado y de calidad.

Estos menús se servirán a mesa completa

(mínimo 2 personas)

y en este horario:

Almuerzo: 13.30 a 15.00

Cenas: 20.00 a 22.00

ENTRANTES

Calabacín, hierbabuena, jengibre y yogurt en crema fría,
con un tartar de sandía asada picante. 🌱

14 €

Ensalada de tomates del terreno, pepino encurtido,
boquerones del Grao en AOVE, olivada del Penyagolosa y rúcula.

15 €

Sashimi de atún rojo de almadraba, hummus de remolacha y cebolla tierna.

18 €

Wok de gamba blanca, tirabeques, espinacas frescas y salsa de pimientos fritos.

18 €

Ostras "les Perles", Kimchee y pomelo.

5€/ostra

Calamar de playa frito con migas y panceta en su tinta.

18 €

LOS CLÁSICOS

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, pan tostado y tomates de "penjar".

22 € (Media ración 14 €)

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

19 € (Media ración 14 €)

Anchoas de Santoña, tomates asados y tamarindo.

12 € (4 Uds.)

"Ximotrón"

(nuestro Ximo de Castellón en croqueta).

8 € (2 Uds.)

Croquetas de conejo del Maestrazgo confitado, con emulsión de ajos secos.

10 € (4 Uds.)



Estos platos pueden ser vegetarianos. 🌱

Consulte con nuestro personal si otros platos se pueden adaptar.

Recomendado por:



PLATOS

Nuestro steak tartar en vivo.

(Elaborado con yema marinada al palo cortado, tomate ahumado, alcaparras fritas y mostaza de Dijon)

19 €

Arroz meloso del aQua.

(Sepia, langostinos y verduritas de temporada)

También puede consultar nuestro arroz semanal de Ruta del Sabor.

17 €

Lubina a la sal con aceite de olivos milenarios de Castelló.

(Hinojo asado, y beurre noisette)

20 €

Bacoreta del Grao marinada con cítricos con salsa de vinagre y verduras.

18 €

Anticucho de pulpo del Grao, con papas arrugadas y chimichurri. 🌿

18 €

Tataki de presa Duroc, higos y puerro a la llama.

18 €

Solomillo de ternera, con patata crujiente y salsa bourbon.

26 €

Pierna de cordero deshuesado asado, baba ganoush y zanahoria.

22€

Puede consultar nuestros entrantes, platos principales
y postres del menú Ruta de Sabor.



Recomendado por:



POSTRES

Nuestros quesos de Castellón. ✓

19 € (Media ración 14 €)

Ensalada de frutas de temporada. ✓

7 €

Sorbete de café con espuma de horchata y canela. ✓

8 €

Helado de hojas de higuera, con cerezas y vino. ✓

8 €

Tortilla Alaska vista desde el aQua. ✓

(Helado de yogur con fruta, bizcocho de cítricos con hierbas del entorno, merengue flambeado con creamet de ron).

8 €

Recomendado por:



aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

CARTA DE VINOS

CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**

Superior

CASTELLO
RUTA DE
SABOR

VINOS BLANCOS

VINOS DE CASTELLÓ

Roques Negres Blanco (<i>Macabeo</i>)	18 €
Blanc de Clotàs (<i>Macabeo y tortosí</i>)	28 €

VINOS D.O. ALICANTE

Tarima Hill Blanco Barrica (<i>Chardonnay y Merseguera</i>)	22 €
---	------

VINOS D.O. UTIEL-REQUENA

Recuérdame (<i>Sauvignon Blanc</i>)	19 €
---------------------------------------	------

VINOS D.O. BIERZO

Godello Y Doña Blanca (<i>Godello Y Doña Blanca</i>)	25 €
--	------

VINOS D.O. PENEDÉS

Mireia (<i>Muscat de Frontignan y Gewürztraminer</i>)	19 €
---	------

VINOS D.O. RIAS BAIXAS

Martín Codax (<i>Albariño</i>)	22 €
Noelia Bebelia (<i>Albariño</i>)	25 €

VINOS D.O.C.A RIOJA

Muga Blanco (<i>Viura, Malvasía</i>)	22 €
--	------

VINOS D.O. RUEDA

Marqués de Cáceres Blanco (<i>Verdejo</i>)	18 €
José Pariente (<i>Verdejo</i>)	19 €
Marqués de Riscal Limousin (<i>Verdejo con 8 meses sobre lías</i>)	27 €

VINOS D.O. VALDEORRAS

Fardela (<i>Godello</i>)	26 €
----------------------------	------

VINOS D.O. NAVARRA

Chivite Legardeta (<i>Chardonnay</i>)	21 €
---	------

VINOS TINTOS

VINOS DE CASTELLÓ

Roques Negres Tinto (<i>Garnacha y Syrah</i>)	18 €
La Perdición (<i>Syrah, Tempranillo, Merlot y Garnacha</i>)	23 €
Clotàs M (<i>Monastrell</i>)	31 €

VINOS D.O. ALICANTE

Alicante Bouschet by Tarima (<i>Monastrell y Alicante Bouschet</i>)	26 €
Tarima Hill (<i>Monastrell</i>)	22 €

VINOS D.O. UTIEL-REQUENA

L' Alegria (<i>Bobal</i>)	21 €
-----------------------------	------

VINOS D.O. BIERZO

Aquiana (<i>Mencia</i>)	23 €
---------------------------	------

VINOS D.O. JUMILLA

Juan Gil Etiqueta Plata (<i>Monastrell</i>)	21 €
---	------

VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso (<i>Tempranillo</i>)	20 €
Carmelo Rodero 9 Meses (<i>Tempranillo</i>)	22 €
Carmelo Rodero Crianza (<i>Tinta del país y Cabernet Sauvignon</i>)	32 €
Tinto Pesquera Crianza (<i>Tempranillo</i>)	27 €
Pago de los Capellanes (<i>Tempranillo</i>)	36 €

VINOS D.O.C.A. RIOJA

Excellens Cuvée especial de Marqués de Cáceres (<i>Tempranillo</i>)	18 €
Luis Cañas Crianza (<i>Tempranillo y 10% otras variedades</i>)	22 €
Muga Crianza (<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo</i>)	28 €
Lindes de Remelluri (<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo</i>)	26 €

VINOS D.O. SOMONTANO

Hop-Hop (<i>Garnacha y Syrah</i>)	30 €
-------------------------------------	------

VINOS D.O. TORO

Rejadora Roble (<i>Tinta de Toro</i>)	19 €
---	------

VINOS D.O. PRIORAT

Samsara Priorat (<i>Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>)	25 €
Clos del Mas (<i>Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>)	26 €



VINOS ROSADOS

VINOS D.O. LEÓN

Gurdos (*Prieto Picudo*)

21 €

VINOS D.O. NAVARRA

Ozu by Otazu (*Merlot*)

19 €

ESPUMOSOS

CAVA

At Roca Rosado Extra Brut (*Macabeo y Garnacha Tinta*)

25 €

Raïmat El Cim de Turó Brut Nature (*Chardonnay y Pinot Noir*)

20 €

Gramona Imperial Brut Reserva (*Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada*)

32 €

Recaredo Terrers Brut Nature (*Xarel-Lo, Macabeo, Parellada y Monastrell*)

37 €

Tantum Ergo Brut Nature Blanc de Noir (*Chardonnay y Pinot Noir*)

32 €

CHAMPAGNE

De Chanceney Brut Excellence Vouvray (*Chenin Blanc*)

30 €

Moët & Chandon Imperial (*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*)

55 €

Taittingier Brut Reserva (*Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier*)

65 €

VINOS DULCES Y FINOS

Barón de Ley Semidulce (*Sauvignon Blanc*)

18 €

Rafa Cañizares Tinto dulce (*Monastrell*)

4.5 €/por copa

Rafa Cañizares Mistela (*Moscatel de Alejandría*)

4.5 €/por copa

Manzanilla Paporusa (*Palomino*)

4 €/por copa

Fino Jarana (*Palomino*)

4 €/por copa

