

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

HOTEL LUZ CASTELLÓN

NOTRE CARTE

LE PAIN ET L'HUILE

Depuis la préhistoire, le pain et l'huile font partie du régime alimentaire de l'homme. Avec le vin, ils étaient appelés les "TRIADÉ" car ils étaient considérés comme un cadeau des dieux mythologiques.

Le pain et l'huile sont même devenus la seule nourriture et parfois un élément de différenciation des classes sociales.

Dans notre Restaurant aQua, nous proposons un assortiment de pains artisanaux avec des ingrédients naturels et du levain. Nos variétés sont:

- *Tona*: pain plus traditionnel, farine de blé moulue sur pierre et levain.
- *Citrouille*: de couleur jaune car elle est fabriquée à partir de purée de citrouille.
- *Caroube et orange*: couleur sombre et morceaux d'orange et de caroube.
- *Graines*: pain complet fabriqué au levain et recouvert de différents types de graines (lin, sésame et tournesol).

Quant aux huiles que nous avons:

- A: élaboré avec la variété "Arbequina".
- B: élaboré avec la variété "Borriolenca", autochtone de la Plana Alta de Castelló.
- C: élaboré avec la variété "Canetera", également autochtone de Castelló.
- B+C+A: appelé ASSEMBLAGE, réalisé avec un mélange des trois précédents.
- P: élaborée avec la variété "Picual", l'une des plus importantes variétés d'olives en Espagne.

SERVICE DE PAIN 2,50 € / PERSONNE.

(comprend un assortiment de pain, de grissini et d'huile).

MENU A PARTAGER

Cinq plats à partager et un dessert individuel.

33 € / personne.

Le pain et les boissons ne sont pas inclus.

MENU GASTRO- aQua

Six plats et deux desserts individuels.

48 € / personne.

Boissons non comprises.

Il s'agit de menus surprise, élaborés par nos chefs à partir de produits de marché et de grande qualité.

Ces menus sont servis pour l'ensemble de la table (minimum 2 personnes)

aux horaires suivants:

Déjeuner: 13h30 – 15h00

Dîner: 20h00 – 22h00

ENTRÉES

Crème froide de courgette, menthe, gingembre et yaourt, accompagnée d'un tartare de pastèque rôtie épicée. 🌱

14 €

Salade de tomates locales, concombre mariné, anchois du Grao à l'huile d'olive vierge extra, olivade du Penyagolosa et roquette.

15 €

Sashimi de thon rouge, houmous de betterave et oignon tendre.

18 €

Wok de crevettes blanches, pois gourmands, épinards frais et sauce aux poivrons frits.

18 €

Huîtres «Les Perles», kimchi et pamplemousse.

5 € / huître

Calamar de plage frit, miettes croustillantes et poitrine de porc dans son encre.

18 €

LES CLASSIQUES

Jambon Ibérique accompagné de pain grillé et tomates de "penjar".

22 € (Demi Ration 14 €)

Nos fromages de Castelló. 🌱

19 € (Demi Ration 14 €)

Anchois, tomates rôties y tamarin.

12 € (4 pièces)

«Ximotrón»

(notre Ximo de Castellón en croquette).

8 € (2 pièces)

Croquettes de lapin confites avec émulsion d'ail séché.

10 € / 4 pièces

Ces plats sont végétariens. 🌱

Veuillez demander à notre personnel si d'autres plats peuvent être adaptés.

Recommandé par:



PLATS

Notre steak tartare.

(A base de jaune d'œuf mariné, tomate fumée, câpres frits et moutarde de Dijon).

19 €

Riz "aQua" crémeux.

(Seiche, crevettes et légumes de saison).

Vous pouvez également consulter notre riz hebdomadaire Ruta del Sabor.

17 €

Bar en croûte de sel avec de l'huile d'olive millénaire de Castelló.

(Fenouil rôti et beurre noisette).

20 €

Thon blanc marinée aux agrumes, sauce vinaigrée et légumes.

18 €

Anticucho de poulpe du Grao, pommes de terre ridées et chimichurri.

18 €

Tataki de viande de porc, figues et poireau grillé à la flamme.

18 €

Filet de veau, pomme de terre croustillante, sauce bourbon et aïoli aux herbes.

26 €

Gigot d'agneau désossé rôti, baba ganoush et carottes.

22 €

Vous pouvez consulter nos entrées, plats et desserts
et desserts du menu Ruta de Sabor.



Recommandé par:



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

19 €

(Demi ration 14 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

7 €

Sorbet au café, mousse d'horchata et cannelle. 🌱

8 €

Glace aux feuilles de figuier, cerises et vin. 🌱

8 €

Omelette Alaska revisitée par aQua. 🌱

*(Glace au yaourt et fruits, génoise aux agrumes
et herbes locales, meringue flambée avec crème au rhum)*

8 €



Recommandé par:

