

COCINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA

NUESTRA CARTA



RESTAURANTE AQUA • COCINA CONTEMPORANEA DE TEMPORADA



CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior

 **CASTELLO**
RUTA DE
SABOR

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

Ensalada de aguacates de nuestra masía, sardina ahumada, habitas tiernas y cebolla confitada. 🌱

14 €

Ceviche de jurel, con leche de tigre verde, maíz frito y tomate en textura.

15 €

Alcachofas salteadas y crujientes, con ternera en salsa *Ssamjang*.

18 €

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

18 €

Ostras "Les Perles", *Kimchee* y pomelo.

5 €/ostra

Curri amarillo frío con cítricos, mango y piña. 🌱

15 €

Burrata fresca con garbanzos aliñados, albahaca y piñones. 🌱

15 €

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.)

Recomendado por:



🌱 Estos platos pueden ser vegetarianos.

Consulte con nuestro personal si otros platos se pueden adaptar.

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 €

Pescado salvaje asado, con falso risotto de bulbo de apio y wakame.

22 €

Pappardelle, tartar de carabinero en su jugo,
queso patamulo de Tot de Poble y chips de ajo.

18 €

Pulpo del Grao braseado, salsa criolla con embutido de Benlloch.

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 €

Fresas, helado de leche de oveja, tierra de avellanas
y con vinagre dulce. 🌱

8 €

Mil hojas de chocolate, pimienta verde y cúrcuma. 🌱

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 Pápirusa (*Palomino*)

4 €/por copa

Fino Jarana (*Palomino*)

4 €/por copa

