

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

Salade de ventrèche de thon confite, poivron rouge rôti, oignon caramélisé et jeunes pousses d'épinards.

15 €

Consommé de jambon, avec raviolis frits au poulet et émulsion de tomate.

15 €

Sashimi de maigre, mariné à l'algue kombu, wakamé mariné et ponzu.

18 €

Crevettes blanches du Grao, marinées minute, avec leurs têtes à l'ail et blettes au kimchee.

18 €

Huîtres "Les Perles", grillées à la flamme avec fromage Tronchón, beurre d'anchois et ail nouveau.

5 € (l'unité)

Nouilles udon sautées, avec ris de poulet mijotés, champignons de saison et sauce jjajang.

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)

Foie gras d'oie au naturel, avec crackers aux graines de lin et choucroute d'ananas épicée.

19 €

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).

17 €

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 €

Queue de lotte, mijotée dans un curry vert aux algues, avec salicorne, anguille fumée et œufs de tobiko.

26 €

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

18 €

Pluma de porc Duroc au xérès oloroso, avec châtaignes glacées et herbes du désert.

22 €

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

26 €

Agneau désossé aux agrumes, sauce à l'orange et crémeux de rutabaga.

24 €

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 €

Carrot cake, crème de carotte et glace au potiron. 🌱

8 €

Chocolat noir, glace à la cacahuète et touche de brandy. 🌱

8 €

Panna cotta à l'orange, sauce à l'orange et glace aux épices. 🌱

8 €



Recommandé par:



aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

CARTA DE VINOS

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 Roderio 9 Meses (<i>Tempranillo</i>)	22 €
Carmelo Roderio 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 €
Luís 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 Papirusa (*Palomino*)

4 €/por copa

Fino Jarana (*Palomino*)

4 €/por copa

