



RESTAURANTE AQUA • COCINA CO
MPORADA



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 € / PERSONNE.

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

MENU A PARTAGER

Cinq plats à partager et un dessert individuel.

30 € / personne.

Le pain et les boissons ne sont pas inclus.

Servi par table complète.

(minimum 2 personnes)

MENU GASTRO- aQua

Six plats et deux desserts individuels.

46 € / personne.

Boissons non comprises.

(A servir à une table complète)

Ce sont des menus surprises, préparés par nos chefs avec
des produits du marché et de qualité.



ENTRÉES

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

22 € (Demi Ration 14 €)

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 € (Demi Ration 12 €)

Anchois, tomates rôties y tamarin.

10 € (4 unités)

Croquettes de lapin confites aux herbes du désert.

8 € / 4 unités

Croquettes de calmar avec son ragoût et ses crevettes.

10 € / 4 unités

Coca d'oli, rouget mariné, oignons de printemps grillés et romescu.

6 €

Carpaccio ibérique au jambon, fraises macérées,
fromage aux herbes et truffe noire.

15 €

Salade d'avocats de la ferme, crevettes blanches, quinoa,
asperges vertes et mayonnaise au yuzu.

14 €

Velouté de petits pois et épinards, burrata,
jus d'aneth, menthe et anis. 🌱

14 €

Un pour la cuillère.

(Houmous de haricots, wok de lentilles avec masque de porc, pois chiches et cornichons).

16 €

Ces plats sont végétariens. 🌱

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



PLATS

Notre steak tartare.

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

16 €

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.

(Avec une sauce aux aubergines et aux cacahuètes).

20 €

Poisson du marché de Grao, *alboronía* (ratatouille de légumes),
jaune d'œuf crémeux et huile de pignon.

16 €

Poisson sauvage, cœur d'artichaut et jus d'arêtes.

26 €

Cochon de lait croustillant, satay léger au chipotle et à la carotte.

23 €

Epaule d'agneau braisée avec son jus et son bulbe de céleri.

24 €

Filet de bœuf au kamado, pommes de terre croustillantes
et all i oli aux herbes fraîches sauce au Bourbon.

26 €

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



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 €

(Demi ration 12 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

6 €

Les délices de l'orange. 🌱

7 €

Wellington aux pommes, crème au citron
et glace au whisky. 🌱

7 €

Coulant au chocolat noir et au café
avec glace à la framboise. 🌱

7 €

