

aQQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



CAFETERÍA · BAR

HOTEL
LUZ

* * * *
Superior



CAFÉS | COFFEES

Café sólo Black Coffee _____	1.60 €
Cortado <i>Coffee with dash of milk</i> _____	1.90 €
Café con leche <i>Coffee with milk</i> _____	2.20 €

REFRESCOS | SOFT DRINK

Refrescos <i>Soft drink</i> _____	2.70 €
Agua 0.70cl _____	1.60 €

CERVEZAS | BEER

Amstel (<i>national beer</i>) _____	3.00 €
Alhambra, Heineken, San Miguel _____	3.50 €
Caña pequeña (33 cl) <i>Small national draught beer</i> _____	2.50 €
Caña grande (50 cl) <i>Large national draught beer</i> _____	4.00 €

APERTIVOS | APERITIFS

Copa de vino Glass of wine _____	4.00 €
Martini _____	4.50 €
Bitter _____	3.50 €
Copa de cava Glass of cava _____	4.00 €

CÓCTELS | COCKTAIL

Mojito (Ron, lima, menta y azúcar) _____	9.00 €
Caipiriña (Cachaça, lima y azúcar) _____	9.00 €
Piña colada (Ron, coco y piña) _____	9.00 €
Bloody Mary (Vodka, zumo de tomate y especias) _____	9.00 €
Margarita (Tequila, triple sec y zumo de lima) _____	9.00 €
Sangría _____	9.00 €
Dry Martini (Martini, Ginebra y limón) _____	9.00 €

SIN ALCOHOL | ALCOHOL FREE

Naranja, piña y soda (<i>Orange, pineapple and soda</i>) _____	8.00 €
San Francisco _____	8.00 €

COMBINADO | LONG DRINK

Combinado <i>Long drink</i> _____	8.00 €
Combinado Premium <i>Drinks Premium</i> _____	12.00 €

WHISKIES

J&B _____	7.00 €
Ballantine's _____	7.00 €
Cardhú _____	9.00 €
Johnie Walker _____	9.00 €
Macallan 12 _____	11.00 €
Lagavullin _____	13.00 €

LICORES | LIQUORS

Bailey's _____	6.00 €
Pacharán _____	6.00 €
Marie Brizard _____	6.00 €
Tía María s _____	6.00 €
Orujo _____	6.00 €

IVA incluido | VAT included

GREEN

Ensalada Mediterránea | *Mediterranean salad* _____ 10.00 €

Lechuga, tomate, cebolla, atún, pimienta, pepino y huevo duro.

Mediterranean Salad: Lettuce, tomato, onion, tuna, pepper, cucumber and boiled egg.

Ensalada César | *Caesar salad* _____ 10.00 €

Lechuga, pollo a la plancha, nueces, costrones de pan y salsa César.

Lettuce, grilled chicken, walnuts, breadcrumbs and Caesar sauce.

FRITURAS | FRYING PAN

Plato de patatas fritas | *French fries* _____ 6.00 €

Huevos fritos con patatas y jamón

Fried eggs with french fries and ham _____ 12.00 €

Croquetas artesanales de puchero (6ud)

Home made stew croquette (6pc) _____ 10.00 €

JAMÓN Y QUESO | HAM AND CHEESE

Media | Half

Completa | Full

Tabla de quesos de Castellón

Plate of cheeses from Castellón _____ 13.00 € _____ 18.00 €

Jamón de Bodega | *Curred Ham* _____ 7.00 € _____ 12.00 €

Jamón Ibérico | *Iberic Ham* _____ 14.00 € _____ 22.00 €

PAN | BREAD

Pan tostado con tomate y aceite de oliva

Toast with tomato and olive oil _____ 4.00 €

Baguette de jamón con tomate y aceite de oliva

Baguette of ham with tomato and olive oil _____ 7.00 €

Baguette de tortilla de patatas | *Tortilla baguette* _____ 7.00 €

Sandwich Mixto | *Mix Sandwich (ham & cheese)* _____ 7.00 €

Sándwich de vegetal (con o sin atún)

Vegetable Sandwich (with or without tuna) _____ 7.00 €

Pulguitas variadas (1 ud) | *Mini baguette (1 pc)* _____ 3.00 €

POSTRE | DESSERTS

Yogurt natural o de sabores | *Natural or flavored yogurt* _____ 2.50 €

Fruta de temporada | *Season's fruit* _____ 7.00 €

Helados artesanos | *Home made ice cream* _____ 7.00 €

Pieza de Bollería (1 ud) | *Piece of pastries (1 pc)* _____ 1.40 €

IVA incluido | VAT included

aQQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



HOTEL
LUZ

Superior

