

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



MENÚS DE EMPRESA



Elige el mismo menú para todos.

MENÚ 1 - 38,00 €

Ensalada de tomates, judías y boquerones.

Arroz meloso del Aqua (langostinos, sepia y verduritas de temporada).

Café y chocolate.

MENÚ 2 - 38,00 €

Moussaka vegetal de shiitake, calabaza, queso de cabra y ajo negro.

Risotto de verduras y crema de coliflor trufada.

"Coca de Castelló" (patata confitada, helado de turrón y espuma de yema).

MENÚ 3 - 38,00 €

Ensalada templada de tajín de setas con panceta curada y aceite de frutos secos.

Pollo tandoori con jugo de espinas tostadas.

Nuestra versión de tarta al whisky.

MENÚ 4 - 40,00 €

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Lubina rellena de verduras de primavera con holandesa de eneldo.

Crème brûlée con helado de hierbas del desierto.



MENÚ 5 - 40,00 €

Ceviche de pez espada, con maíz, aguacate y boniato asado.

Costillar de ternera deshuesada, curada, asada y laqueada.

Horchata, canela y limón.

MENÚ 6 - 45,00 €

Ensaladilla de olleta de la plana con chips de verduras.

All i pebre de rape, gamba blanca y patatas confitadas.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

MENÚ 7 - 50,00 €

Lasaña de calabacín y merluza con velouté de vino blanco.

Solomillo de ternera a la cerveza negra.

Café y chocolate.

Los Menús incluyen agua, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto, cafés e infusiones.



964 201 010 | hotelluz.com

eventos@hotelluz.com