



RESTAURANTE AQUA • COCINA CO
MPORADA



NUESTRA CARTA

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 €/persona.

(Incluye surtido de pan, rosquilletas artesanas y aceite de oliva)

MENÚ COMPARTIR

Cinco platos para compartir y postre individual.

30 € /persona.

Pan y bebidas no incluidos.

(Mínimo 2 personas y se servirá a mesa completa)

MENÚ GASTRO- aQua

Seis platos y dos postres individuales.

46 € / persona.

No incluye bebida.

(Se servirá a mesa completa)

Estos son menús sorpresa, elaborados por nuestros cocineros con productos de mercado y de calidad.

ENTRANTES

Jamón de cebo Ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan tostado y tomates de "penjar".

22 € (Media ración 14 €)

Nuestros quesos de Castelló. 

16 € (Media ración 12 €)

Anchoas, tomates asados y tamarindo.

10 € (4 Uds)

Ostras "Les Perles", almendra y caviar ahumado.

5 € (unidad)

Croquetas de "canana" con su guiso y camarones.

10 € (4 uds)

Croquetas de conejo confitado, con emulsión de ajos secos.

8 € / (4 uds)

Ensalada de espinacas tiernas, con salmonetes curados, hummus ligero y granadas.

12 €

Crema de coliflor con verduras en escabeche de cítricos, boniato asado y crujiente de alubias. 

12 €

Sashimi de jurel con ponzu cremosa.

14 €

Mollejas de ternera en dos cocciones, robellones y Jerez.

16 €

Berenjena a la llama, vieiras, miso y yema curada.

14 €

Linguine al rojo vivo.

(carabinero, sepia y chile)

21€

Estos platos pueden ser vegetarianos.

Consulte con nuestro personal si otros platos se pueden adaptar. 

Recomendado por:



PLATOS

Nuestro steak tartar en vivo.

(Elaborado con yema marinada al palo cortado, tomate ahumado, alcaparras fritas y mostaza de Dijon)

16 €

Arroz meloso del aQua.

(Sepia, langostinos y verduritas de temporada)

17 €

El arroz de la semana.

(consultar con nuestro personal el arroz del Menú Ruta de Sabor)

16 €

Lubina a la sal con aceite de olivos milenarios de Castelló.

20 €

Pescado de lonja del Grao, curry de verduras de temporada y vermicelli.

16 €

Tacos de pulpo del Grao, con huancaína, pico de gallo y caviar cítrico.

17 €

Codillo de cerdo deshuesado, glace de pollo y puerro.

16 €

Solomillo de ternera al kamado, con patata crujiente, alioli de hierbas frescas y salsa bourboun.

26 €



Recomendado por:



POSTRES

Nuestros quesos de Castelló. 🌱

16 € (Media ración 12 €)

Ensalada de frutas de temporada. 🌱

6 €

Zanahoria dulce, helado de calabaza y crema de naranja. 🌱

7 €

Peras glaseadas con vino dulce y helado de especias. 🌱

7 €

Aguacate de la masía helado, chocolate negro y avellana. 🌱

7 €

“Consultar con nuestro personal los postres del
menú Ruta del sabor”.

7 €



Recomendado por:

