

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

ROOM SERVICE

2022

HOTEL
LUZ

Superior





DESAYUNO | BREAKFAST

Desayuno Continental | *Continental breakfast (room service)* _____ 13.00 €

Zumo de naranja, surtido de pan, croissant y bollería, servido con mantequilla, mermelada y miel. Café, té o chocolate.

Orange juice, bread assortment, croissants and pastries, served with butter, marmelade and honey. Coffee, tea or chocolate.

A LA CARTA* | A LA CARTE*

Café, té, infusión, chocolate | *Coffee, tea, infusions, chocolate* _____ 2.00 €

Zumo de naranja natural | *Fresh orange juice* _____ 3.00 €

Fruta de temporada | *Season's fruit* _____ 6.00 €

Huevos al gusto | *Eggs at your taste* _____ 6.00 €

Fiambre variado | *Variety of cold cuts* _____ 6.00 €

Selección de quesos | *Selection of cheeses* _____ 6.00 €

Cereales con leche fría | *Cereals with cold milk* _____ 2.00 €

Yogurt natural o de frutas | *Natural or fruit yoghurt* _____ 2.00 €

ALMUERZOS Y CENAS | LUNCH & DINNER

GREEN

Ensalada Mediterránea | *Mediterranean salad* _____ 9.00 €

Lechuga, tomate, cebolla, atún, pimiento, pepino y huevo duro.
Mediterranean Salad: Lettuce, tomato, onion, tuna, pepper, cucumber and boiled egg.

Ensalada César | *Caesar salad* _____ 9.00 €

Lechuga, pollo a la plancha, nueces, costrones de pan y salsa César.
Lettuce, grilled chicken, walnuts, breadcrumbs and Caesar sauce.

Ensalada verde de Temporada | *Seasoned salad* _____ 9.00 €

Ensalada verde con quinoa, legumbres y frutos secos.
Seasoned green salad with quinoa, legumes, dried fruit and nuts.

Verduras al vapor con aceite de oliva

Steamed vegetables with olive _____ 9.00 €

CUCHARA | SPOON

Sopa de fideos en caldo de cocido <i>Noodle soup in cooked broth</i>	9.00 €
Crema de verduras <i>Vegetables cream</i>	9.00 €

FRITURAS | FRYING PAN

Plato de patatas fritas <i>French fries</i>	5.00 €
Huevos fritos con patatas y jamón <i>Fried eggs with french fries and ham</i>	10.00 €
Croquetas artesanales de puchero (6ud) <i>Home made stew croquette (6pc)</i>	9.00 €

PASTA | PASTA & NOODELS

Fusilli con salsa de tomate, jamón y champiñones <i>Fusilli with tomato sauce, ham and mushrooms</i>	12.00 €
Yakiudon con verduras, setas y huevo <i>Yakiudon with vegetables, mushrooms and egg</i>	12.00 €

GRILL

Parrillada de verduras <i>Grilled vegetables</i>	12.00 €
Pechuga de pollo* <i>Chicken breast*</i>	12.50 €
Solomillo de ternera* <i>Beef tenderloin*</i>	20.00 €
Pescado del día* <i>Chicken breast*</i>	18.00 €

* Con guarnición de ensalada, patatas fritas o
verduras a la plancha |

Served with salad, french fries or grilled vegetables.

JAMÓN Y QUESO | HAM AND CHEESE


Tabla de quesos de Castellón	Media Hal	Completa Full
<i>Plate of cheeses from Castellón</i>	12.00 €	16.00 €
Jamón de Bodega <i>Curred Ham</i>	6.00 €	10.00 €
Jamón Ibérico <i>Iberic Ham</i>	12.00 €	19.00 €

PAN | BREAD

Pan tostado con tomate y aceite de oliva <i>Toast with tomato and olive oil</i>	3.50 €
Baguette de jamón con tomate y aceite de oliva <i>Baguette of ham with tomato and olive oil</i>	6.00 €
Baguette de tortilla de patatas <i>Tortilla baguette</i>	6.00 €
Sandwich Mixto <i>Mix Sandwich (ham & cheese)</i>	6.00 €
Sándwich de vegetal (con o sin atún) <i>Vegetable Sandwich (with or without tuna)</i>	6.00 €
Piädina de jamón y cuatro quesos <i>Wrap of ham and four cheese</i>	6.00 €

POSTRE | DESSERTS

Yogurt natural o de sabores <i>Natural or flavored yogurt</i>	2.00 €
Fruta de temporada <i>Season's fruit</i>	6.00 €
Helados artesanos <i>Home made ice cream</i>	6.00 €

 EXT. 125
TF 964 201 010

BEBIDAS | DRINK

Café, té, infusión, chocolate <i>Coffee, tea, infusions, chocolate</i>	2.00 €
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	3.00 €
Refrescos <i>Soft drink</i>	2.50 €
Agua ½ l <i>Water ½ l</i>	1.60 €
Agua 1 l <i>Water 1 l</i>	3.00 €
Copa de vino <i>Wine by glass wine</i>	3.50 €
Amstel (<i>national beer</i>)	2.50 €
Alhambra, Heineken, San Miguel	3.00 €
Caña pequeña <i>Small national draught beer</i>	2.00 €
Caña grande <i>Large national draught beer</i>	3.50 €

CÓCTELS | COCKTAIL

Mojito (Ron, lima, menta y azúcar)	8.00 €
Caipiriña (Cachaça, lima y azúcar)	8.00 €
Piña colada (Ron, coco y piña)	8.00 €
Bloody Mary (Vodka, zumo de tomate y especias)	8.00 €
Margarita (Tequila, triple sec y zumo de lima)	8.00 €

SIN ALCOHOL | ALCOHOL FREE

Naranja, piña y soda (<i>Orange, pineapple and soda</i>)	7.00 €
San Francisco	7.00 €

COMBINADO | LONG DRINK

Combinado <i>Long drink</i>	7.00 €
Combinado Premium <i>Drinks Premium</i>	10.00 €

BOTELLAS | BOTTLES

Vinos blancos | White wines

Vino de la casa Alcanta D.O. Alicante	14.00 €
Jose pariente D.O. Rueda	19.00 €
Señorio de Rubiós D.O. Rias Baixas	19.00 €

Vinos tintos | Red wines

Vino de la casa Javier San Pedro D.O. Rioja	14.00 €
Azpilicueta D.O. Rioja	17.00 €
La Perdición Vinos Castellón	21.00 €
Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero	20.00 €

Vinos rosados | Rosée wines

Otazu D.O. Navarra.	18.00 €
---------------------	---------

Burbujas | Bubbles

Raimat El Cim de Turó Brut Nature D.O. Cava	18.00 €
Gramona Imperial Brut Reserva D.O. Cava	30.00 €
Moët & Chandon D.O. Champagne	45.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Pedidos inferiores a 5 € tendrán un cargo extra de 3 €.

If Room Service is under 5 €, 3 € extra will be charged on account.