

aQqua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

ROOM SERVICE

2023

HOTEL
LUZ

Superior





DESAYUNO | BREAKFAST

Desayuno Continental | *Continental breakfast (room service)* _____ 15.00 €

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* _____ 2.50 €

Zumo de naranja natural | *Fresh orange juice* _____ 3.50 €

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

Huevos al gusto | *Eggs at your taste* _____ 7.00 €

Fiambre variado | *Variety of cold cuts* _____ 7.00 €

Selección de quesos | *Selection of cheeses* _____ 7.00 €

Cereales con leche fría | *Cereals with cold milk* _____ 2.50 €

Yogurt natural o de frutas | *Natural or fruit yoghurt* _____ 2.50 €

ALMUERZOS Y CENAS | LUNCH & DINNER

GREEN

Ensalada Mediterránea | *Mediterranean salad* _____ 11.00 €

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

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

Ensalada César | *Caesar salad* _____ 11.00 €

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

César.

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

Verduras al vapor con aceite de oliva

Steamed vegetables with olive _____ 11.00 €

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.

CUCHARA | SPOON

Sopa de fideos en caldo de cocido | *Noodle soup in cooked broth* _____ 11.00 €
Crema de verduras | *Vegetables cream* _____ 11.00 €

FRITURAS | FRYING PAN

Plato de patatas fritas | *French fries* _____ 7.00 €
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) _____ 11.00 €

PASTA | PASTA & NOODELS

Fusilli con salsa de tomate, jamón y champiñones |
Fusilli with tomato sauce, ham and mushrooms _____ 14.00 €
Yakiudon con verduras, setas y huevo |
Yakiudon with vegetables, mushrooms and egg _____ 14.00 €

GRILL

Parrillada de verduras | *Grilled vegetables* _____ 14.00 €
Pechuga de pollo* | *Chicken breast** _____ 15.00 €
Solomillo de ternera* | *Beef tenderloin** _____ 22.00 €
Pescado del día* | *Fish of the Day** _____ 20.00 €

* 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

	Media Hal	Completa Full
Tabla de quesos de Castellón <i>Plate of cheeses from Castellón</i> _____	14.00 €	20.00 €
Jamón de Bodega <i>Curred Ham</i> _____	9.00 €	14.00 €
Jamón Ibérico <i>Iberic Ham</i> _____	16.00 €	24.00 €

PAN | BREAD

Pan tostado con tomate y aceite de oliva
Toast with tomato and olive oil _____ 4.50 €
Baguette de jamón con tomate y aceite de oliva
Baguette of ham with tomato and olive oil _____ 8.00 €
Baguette de tortilla de patatas | *Tortilla baguette* _____ 8.00 €
Sandwich Mixto | *Mix Sandwich (ham & cheese)* _____ 8.00 €
Sándwich de vegetal (con o sin atún)
Vegetable Sandwich (with or without tuna) _____ 8.00 €
Piadina de jamón y cuatro quesos
Wrap of ham and four cheese _____ 8.00 €

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 €

aQua

CAFETERIA | BAR

De 8:00 a 23.00

From 8:00 AM to 23.00 PM

EXT. 125
TF 964 201 010

BEBIDAS | DRINK

Café, té, infusión, chocolate <i>Coffee, tea, infusions, chocolate</i>	2.50 €
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	3.50 €
Refrescos <i>Soft drink</i>	2.70 €
Agua 0.70l	1.60€
Copa de vino <i>Wine by glass wine</i>	4.00 €
Amstel (<i>national beer</i>)	3.00 €
Alhambra, Heineken, San Miguel	3.50 €
Caña pequeña <i>Small national draught beer</i>	2.50 €
Caña grande <i>Large national draught beer</i>	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 €

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 €

BOTELLAS | BOTTLES

Vinos blancos | White wines

Vino de la casa Castillo de Utiel D.O.P. Requena	15.00 €
Jose pariente D.O. Rueda	20.00 €
Martín Codax D.O. Rías Baixas	20.00 €

Vinos tintos | Red wines

Vino de la casa Javier San Pedro D.O. Rioja	15.00 €
Azpilicueta D.O. Rioja	18.00 €
La Perdición Vinos Castellón	22.00 €
Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero	21.00 €

Vinos rosados | Rosée wines

Otazu D.O. Navarra.	19.00 €
---------------------	---------

Burbujas | Bubbles

Raimat El Cim de Turó Brut Nature D.O. Cava	19.00 €
Gramona Imperial Brut Reserva D.O. Cava	32.00 €
Moët & Chandon D.O. Champagne	50.00 €

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.