

# aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

ROOM SERVICE

HOTEL  
LUZ  
\*\*\*  
Superior





EXT. 125

TF. 964 201 010

## 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

Tabla de quesos de Castellón

**Media | Hal**

**Completa | Full**

*Plate of cheeses from Castellón* \_\_\_\_\_ 14.00 € \_\_\_\_\_ 20.00 €

Jamón de Bodega | *Curred Ham* \_\_\_\_\_ 9.00 € \_\_\_\_\_ 14.00 €

Jamón Ibérico | *Iberic Ham* \_\_\_\_\_ 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 €

Piädina 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 €

### 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 0.75l	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 €
Señorio de Rubiós D.O. Rias 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.*