

NOTRE CARTE

RESTAURANTE AQUA • COCINA CON
TEMPORADA •



CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

LE PAIN ET L'HUILE

Depuis la préhistoire, le pain et l'huile font partie du régime alimentaire de l'homme. Avec le vin, ils étaient appelés les "TRIADÉ" car ils étaient considérés comme un cadeau des dieux mythologiques.

Le pain et l'huile sont même devenus la seule nourriture et parfois un élément de différenciation des classes sociales.

Dans notre Restaurant aQua, nous proposons un assortiment de pains artisanaux avec des ingrédients naturels et du levain. Nos variétés sont:

- *Tona*: pain plus traditionnel, farine de blé moulue sur pierre et levain.
- *Citrouille*: de couleur jaune car elle est fabriquée à partir de purée de citrouille.
- *Caroube et orange*: couleur sombre et morceaux d'orange et de caroube.
- *Graines*: pain complet fabriqué au levain et recouvert de différents types de graines (lin, sésame et tournesol).

Quant aux huiles que nous avons:

- A: élaboré avec la variété "Arbequina".
- B: élaboré avec la variété "Borriolenca", autochtone de la Plana Alta de Castelló.
- C: élaboré avec la variété "Canetera", également autochtone de Castelló.
- B+C+A: appelé ASSEMBLAGE, réalisé avec un mélange des trois précédents.
- P: élaborée avec la variété "Picual", l'une des plus importantes variétés d'olives en Espagne.

SERVICE DE PAIN 2 € / PERSONNE.

(comprend un assortiment de pain, de grissini et d'huile).

MENU A PARTAGER

Cinq plats à partager et un dessert individuel.

30 € / personne.

Le pain et les boissons ne sont pas inclus.

Servi par table complète.

(minimum 2 personnes)

MENU GASTRO- aQua

Six plats et deux desserts individuels.

46 € / personne.

Boissons non comprises.

(A servir à une table complète)

Ce sont des menus surprises, préparés par nos chefs avec
des produits du marché et de qualité.



ENTRÉES

Salade d'avocats de la ferme, crevettes blanches, quinoa, asperges vertes et mayonnaise au yuzu.

14 €

Crème de petits pois avec tartare d'huîtres de Valence et haricots tendres.

14 €

Sashimi de thon rouge Almadraba, caviar au wasabi et asperges blanches.

16 €

Salade de tomates confites aux herbes du désert, morue avec son pilpil et orange.

14 €

Millefeuille de fruits secs, *baba ganoush* et lentilles.

12 €

Carpaccio ibérique au jambon, fraises macérées, fromage aux herbes et truffe noire.

15 €

LES CLASSIQUES

Jambon Ibérique accompagné de pain grillé et tomates de "penjar".

22 € (Demi Ration 14 €)

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 € (Demi Ration 12 €)

Anchois, tomates rôties y tamarin.

10 € (4 unités)

Croquettes de lapin confites aux herbes du désert.

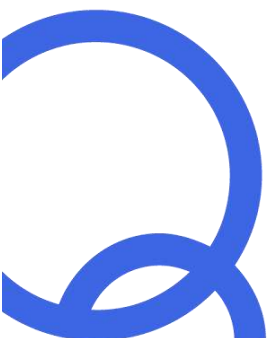
8 € / 4 unités

Croquettes de calmar avec son ragoût et ses crevettes.

10 € / 4 unités

Ces plats sont végétariens. 🌱

Veuillez demander à notre personnel si d'autres plats peuvent être adaptés.



PLATS

Notre steak tartare.

(A base de jaune d'œuf mariné, tomate fumée, câpres frits et moutarde de Dijon).

16 €

Riz "aQua" crémeux.

(Seiche, crevettes et légumes de saison)

Vous pouvez également consulter notre riz hebdomadaire Ruta del Sabor.

17 €

Bar en croûte de sel avec de l'huile d'olive millénaire de Castelló.

(Avec une sauce aux aubergines et aux cacahuètes).

20 €

Longe de merlu, basse température, sauce béarnaise à la menthe et chou-fleur.

26 €

Poisson sauvage, cœur d'artichaut et jus d'arêtes.

27 €

Epaule d'agneau braisée avec son jus et son bulbe de céleri.

24 €

Filet de bœuf au kamado, pommes de terre croustillantes
et all i oli aux herbes fraîches sauce au Bourbon.

26 €

Tournedo de chevreuil, sauce aux pêches et aux câpres.

25 €

Vous pouvez consulter nos entrées, plats et desserts
et desserts du menu Ruta de Sabor.



DESSERTS

Nos fromages de Castelló. 🌱

16 €

(Demi ration 12 €)

Salade de fruits de saison. 🌱

6 €

Glace à la chicorée et au chocolat noir. 🌱

7 €

Fraises de printemps. 🌱

7 €

Coulant de pistache, glace Barretxa et coing. 🌱

7 €



aQQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

VINOS DE CASTELLÓ

Roques Negres Tinto (<i>Garnacha y Syrah</i>)	18 €
La Perdición (<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot Y Garnacha</i>)	23 €
Clotàs M (<i>Monastrell</i>)	28 €
Clotàs G (<i>Garnacha</i>)	28 €

VINOS D.O. ALICANTE

Alicante Bouschet by Tarima (<i>Monastrell y Alicante Bouschet</i>)	26 €
---	------

VINOS D.O. UTIEL-REQUENA

L' Alegria (<i>Bobal</i>)	21 €
-----------------------------	------

VINOS D.O. VALENCIA

Venta del Puerto Nº 12 (<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>)	21 €
---	------

VINOS D.O. BIERZO

Aquiana (<i>Mencía</i>)	23 €
---------------------------	------

VINOS D.O. CALATAYUD

Cuevas De Arom Altas Parcelas (<i>Garnacha</i>)	23 €
---	------

VINOS D.O. JUMILLA

Juan Gil Etiqueta Plata (<i>Monastrell</i>)	21 €
---	------

VINOS D.O. PRIORAT

Samsara Priorat (<i>Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>)	25 €
---	------



VINOS TINTOS

VINOS D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso (<i>Tempranillo</i>)	20 €
Carmelo Rodero 9 Meses (<i>Tempranillo</i>)	22 €
Carmelo Rodero Crianza (<i>Tinta del país y Cabernet Sauvignon</i>)	32 €
La Capilla (<i>Tinta del País y Merlot</i>)	25 €
Vizcarra 15 Meses (<i>Tinta Fina</i>)	26 €
Tinto Pesquera Crianza (<i>Tempranillo</i>)	27 €
Tr3smo Vendimia (<i>Tempranillo</i>)	40 €

VINOS D.O.C.A. RIOJA

Azpilcueta Crianza (<i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>)	18 €
Muga Crianza (<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo</i>)	28 €
Lindes de Remelluri (<i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo</i>)	26 €
Villota (<i>Tempranillo y Graciano</i>)	27 €

VINOS D.O. SOMONTANO

Hop-Hop (<i>Garnacha y Syrah</i>)	30 €
-------------------------------------	------

VINOS D.O. TORO

Elías Mora Crianza (<i>Tinta de Toro</i>)	24 €
---	------

VINOS PAGO GUIJOSO

Finca La Sabina Merlot (<i>Merlot</i>)	22 €
--	------

VINOS PAGO EL TERRERAZO

La Garnacha de Mustiguillo (<i>Garnacha Tintorera</i>)	25 €
--	------

VINOS PAGO LOS BALAGUESES

Pago de los Balagueses Syrah (<i>Syrah</i>)	30 €
---	------



VINOS BLANCOS

VINOS DE CASTELLÓ

Roques Negres Blanco (<i>Macabeo</i>)	18 €
Les Mares Blanc De Noir (<i>Garnacha</i>)	20 €
Blanc de Clotàs (<i>Macabeo y tortosí</i>)	27 €

VINOS D.O. ALICANTE

Tarima Hill Blanco Barrica (<i>Chardonnay y Merseguera</i>)	22 €
---	------

VINOS D.O. UTIEL-REQUENA

Recuérdame (<i>Sauvignon Blanc</i>)	19 €
---------------------------------------	------

VINOS D.O. BIERZO

Godello y Doña Blanca (<i>Godello y Doña Blanca</i>)	22 €
--	------

VINOS D.O. ISLAS CANARIAS

Tajinaste (<i>Listán Blanco y Albillo</i>)	22 €
--	------

VINOS D.O. PENEDÉS

Endogen Blanc (<i>Xarel-lo</i>)	22 €
Mireia (<i>Muscat de Frontignan y Gewürztraminer</i>)	19 €

VINOS D.O. RIAS BAIXAS

Señorío de Rubiós Condado de Tea (<i>Treixadura, Loureiro, Albariño Y Torrontés</i>)	20 €
Martín Codax (<i>Albariño</i>)	22 €
Noelia Bebelia (<i>Albariño</i>)	25 €

VINOS D.O. RIBEIRO

Manar do Seixas (<i>Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro Blanco</i>)	25 €
--	------



VINOS BLANCOS

VINOS D.O. RUEDA

Marqués de Cáceres Blanco (<i>Verdejo</i>)	18 €
José Pariente (<i>Verdejo</i>)	19 €
La Capilla Blanco (<i>Verdejo y Sauvignon Blanc</i>)	23 €
Rodríguez & Sanzo Bajo Velo (<i>Verdejo</i>)	26 €

VINOS D.O. SIERRA DE MÁLAGA

Filitas y Lutitas (<i>Moscatel de Alejandría Y Pedro Ximénez</i>)	25 €
---	------

VINOS D.O. SOMONTANO

12 Lunas (<i>Chardonnay Y Gewürztraminer</i>)	20 €
---	------

VINOS D.O. VALDEORRAS

Fardela (<i>Godello</i>)	26 €
----------------------------	------

VINOS DE PAGO GUIJOSO

El beso de las Uvas (<i>Chardonnay</i>)	23 €
---	------

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN

Belondrade Quinta Apolonia (<i>Verdejo</i>)	27 €
---	------



VINOS ROSADOS

VINOS D.O. LEÓN

Gurdos (*Prieto Picudo*)

21 €

VINOS D.O. NAVARRA

Otazu (*Merlot*)

19 €

ESPUMOSOS

CAVA

At Roca Rosado Extra Brut

(*Macabeo y Garnacha Tinta*)

25 €

Raïmat El Cim de Turó Brut Nature (*Chardonnay y Pinot Noir*)

20 €

Gramona Imperial Brut Reserva (*Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada*)

32 €

Mestres Visol (*Xarel·lo, Macabeo Y Parellada*)

33 €

Tantum Ergo Brut Nature Blanc de Noir (*Chardonnay y Pinot Noir*)

32 €

CHAMPAGNE

De Chanceny Brut Excellence Vouvray

(*Chenin Blanc*)

30 €

Moët & Chandon Imperial (*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*)

55 €

Taittingier Brut Reserva (*Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier*)

65 €

VINOS DULCES Y FINOS

Barón de Ley Semidulce (*Sauvignon Blanc*)

18 €

El Dulce de Tarima (*Moscatel*)

4 €/por copa

El Dolcet de Clotàs (*Sauvignon Blanc*)

4.5 €/por copa

Manzanilla Papirusa (*Palomino*)

4 €/por copa

Fino Jarana (*Palomino*)

4 €/por copa

aQua