

NUESTRA CARTA

RESTAURANTE AQUA • COCINA CON
TEMPORADA •



CIVIS
GRUPO

**HOTEL
LUZ**


Superior



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

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

Ensalada de requesón con hierbas frescas, pico de gallo y tortita de maíz. 🌱

12 €

Gazpacho de sandía, con ostra valenciana y aceite "Farga".

12 €

Tiradito de pez espada con aguachile de piparras y pepino.

16 €

Ensalada de tomates del terreno, ventresca de pescado curada, langostinos y vinagreta de albahaca.

15 €

Milhojas de frutos secos, *baba ganoush* y lentejas. 🌱

12 €

Sam de puntillita frita, crema de aguacate, chimichurri y verduras frescas.

8€ (1 unid)

LOS CLÁSICOS

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

22 € (Media ración 14 €)

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

16 € (Media ración 12 €)

Anchoas, tomates asados y tamarindo.

10 € (4 uds)

Croquetas de "canana" con su guiso y gamba blanca.

10 € (4 uds)

Croquetas de conejo confitado, con emulsión de ajos secos.

8 € (4 uds)



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)

También puede consultar nuestro arroz semanal de Ruta del Sabor.

17 €

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

(Con berenjena y salsa de cacahuètes)

20 €

Lomo de Merluza de pincho a baja temperatura,
bearnesa ligera de hierbabuena con coliflor.

26 €

Cigala 00 en dos tiempos, tartar cítrico con su cuerpo y con el jugo y pinzas tortilla.

¿? €

Paletilla de cordero en dos cocciones, con su jugo y bulbo de apio.

24 €

Solomillo de ternera al kamado, con patata crujiente,
all i oli de hierbas frescas y salsa bourbon.

26 €

Magret de pato, parmentier de zanahoria, salsa de nectarinas.

20€

Puede consultar nuestros entrantes, platos principales
y postres del menú Ruta de Sabor.

Recomendado por:



POSTRES

Nuestros quesos de Castellón. 🌱

16 € (Media ración 12 €)

Ensalada de frutas de temporada. 🌱

6 €

Chococrant con helado de mango y merengue seco. 🌱

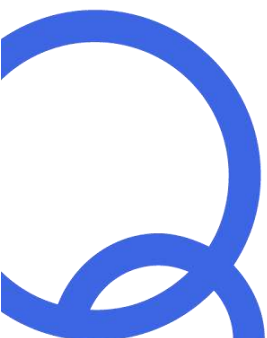
7 €

Un cheesecake de horchata, helado de amaretto y
crumble de almendra. 🌱

7 €

Sorbete de naranja con espuma de frambuesa. 🌱

7 €



Recomendado por:



aQua

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 Chanceney 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