

Comunionen 2019



aQUA
-restaurant-



S I L I A

aQua
-restaurant-



La gastronomía es uno de los hechos culturales inherentes al ser humano; como la música, se desarrolla en todas las culturas conocidas, y como el lenguaje, se mezcla y enriquece.

Y siendo cultura, fluye, como el agua, que precipita, que se filtra, sedimenta, quizá se mezcla en un mar lejano, y llega a una inesperada orilla... Un viaje eterno en el tiempo y en el espacio, para seguir siendo algo sencillo y puro, necesario.

Saborea, viaja, vuelve.



MENÚ 59€

ENTRADAS | Centro de mesa (dos a elegir)

Tartar de atún con yema curada y gazpachuelo de espárragos blancos

Sashimi de dorada con mayonesa de trufa y ají amarillo

Tabla de quesos de Castellón

Coca Dacsá de remolacha, ricotta y avellanas

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy

Jamón ibérico, pan con tomate

Las croquetas Umami

Nuestro Steak tartar con patatas hojaldradas

PRIMERO

Huevo, langostinos en tempura, toques frescos y holandesa de kimchi

SORBETE

Limón al Cava

EL ARROZ

Arroz meloso de sepia y gambitas rojas

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de vainilla bourbon

MENÚ 64€

ENTRADAS | Centro de mesa (cuatro a elegir)

Tartar de atún con yema curada y gazpachuelo de espárragos blancos

Sashimi de dorada con mayonesa de trufa y ají amarillo

Tabla de quesos de Castellón

Coca Dacsá de remolacha, ricotta y avellanas

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy

Jamón ibérico, pan con tomate

Las croquetas Umami

Nuestro Steak tartar con patatas hojaldradas

SORBETE

Limón al Cava

SEGUNDO (a elegir)

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Rodaballo asado con fideuá de codium

Pintada en dos cocciones con un toque de chocolate y cus-cus de maíz

Canelón de ibérico con su propio jugo y bechamel de queso curado

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de vainilla bourbon

MENÚ 66€

PRIMER PLATO A ELEGIR

Tiradito de salmón marinado con salsa de pimientos y ajíes amarillos,

aguacate, hierbaluisa y albahaca

Ensalada de judías verdes, tomates confitados, "gesiers" de pato,

foie gras con espirulina y mayonesa de anchoas

Gambas al ajillo con noodles konjaku

Involtini de cangrejo y calabacín con espárragos verdes

SORBETE (a elegir)

Limón al Cava · Caipiroska · Naranja y Cointreau

SEGUNDO (a elegir)

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Rodaballo asado con fideuá de codium

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao

y crema de yogurt y chocolate blanco

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla

Tarta de limón, helado de fresas

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada

MENÚ 78€

ENTRADAS | Centro de mesa (cuatro a elegir)

Tartar de atún con yema curada y gazpachuelo de espárragos blancos

Sashimi de dorada con mayonesa de trufa y ají amarillo

Tabla de quesos de Castellón

Coca Dacsá de remolacha, ricotta y avellanas

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy

Jamón ibérico, pan con tomate

Las croquetas Umami

Nuestro Steak tartar con patatas hojaldradas

EL ARROZ

Arroz meloso de sepia y gambitas rojas

SORBETE (a elegir)

Limón al Cava · Caipiroska · Naranja y cointreau

CARNE (a elegir)

Nuestro tournedó al Foie,

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

POSTRE (a elegir)

Cerezas en caramelo de vino tinto con espuma y helado de leche merengada

Chocolate, bailey's, avellanas y café.

Centros de frutas frescas

TARTA DE COMUNIÓN

Tarta de café y caramelo.

MENÚ 84€

ENTRADAS (a elegir)

Tiradito de salmón marinado con salsa de pimientos y ajés amarillos,
aguacate, hierbaluisa y albahaca

Ensalada de judías verdes, tomates confitados, "gesiers" de pato,
foie gras con espirulina y mayonesa de anchoas

Gambas al ajillo con noodles konjaku

Involtini de cangrejo y calabacín con espárragos verdes

PESCADOS (a elegir)

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Rodaballo asado con fideuá de codium

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

SORBETE (a elegir)

Limón al Cava · Caipiroska · Naranja y Cointreau

CARNE (a elegir)

Pintada en dos cocciones con un toque de chocolate y cus-cus de maíz

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao
y crema de yogurt y chocolate blanco

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla

Tarta de limón y helado de fresas

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada

MENÚ 105€

ENTRADAS (a elegir)

Ensalada de bogavante, con su propia mayonesa y verduras de temporada

Ravioli de gamba roja y boletus edulis

PESCADOS (a elegir)

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Rodaballo asado con fideuá de codium

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas y guisantes frescos.

SORBETE (a elegir)

Limón al Cava · Caipiroska · Naranja y Cointreau

CARNE (a elegir)

Pintada en dos cocciones con un toque de chocolate, trufa y cus-cus de maíz.

Solomillo de ternera con salsa de vermut, champiñones y piñones

Nuestro tournedó al Foie

POSTRE (a elegir)

Chocolate, bailey's, avellanas y café.

Cerezas con caramelo de vino tinto, helado y espuma de leche merengada

TARTA DE COMUNIÓN (a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao

y crema de yogurt y chocolate blanco

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla

Tarta de limón y helado de fresas

Todos los menús incluyen la bodega:

Cafés y licores
Aguas minerales
Vino Blanco Dinastia d.o. Rueda
Vino Tinto Azpilicueta crianza d.o. Rioja
Cava Raimat Brut Chardonnay d.o. Cava

MENÚ INFANTIL 35€

MENÚ 1

Entremeses variados.

Mini hamburguesas de ternera y hot-dogs con patatas fritas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

MENÚ 2

Entremeses variados.

Rabas de pollo y gambitas fritas con patatas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

MENÚ 3

Entremeses variados.

Chuletas de cordero a la plancha con patatas fritas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- 1.- La Reserva de Salón es válida durante quince días desde la visita de los contratantes.
- 2.- La Contratación de la Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 1.000 Euros.
- 3.- Cualquier cancelación de la Comunión, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- 4.- Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.
- 5.- Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado diez días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.
- 6.-Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- 7.- El número mínimo de participantes para la animación será de 25 niños.
- 8.- Iva Incluido en todos los precios.

En el caso de no llegar a dicha cantidad la animación deberá de ser abonada.

Estos menús Incluyen:

Centros decorativos en las mesas.

Minutas personalizadas de recuerdo.

Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).

Servicio de Guardarropía.

3 Horas de animación.

Merienda para los niños, al finalizar la animación.