



aQua

-restaurant-

*«Nuestro destino nunca es un lugar,
sino una nueva forma de ver las cosas»*

HENRY MILLER

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 GASTRÓ

DÉJESE SORPRENDER POR NUESTRO CHEF

Gambitas rojas en ceviche cremoso

Ajoblanco de apio, foie gras marino ahumado, tomate curado y salmonete de roca escabechado.

Espárragos blancos, sabayón de manzanilla, calamarcitos y gamba blanca

Guiso de habas y sepia, praliné de morcilla y piñón

Atún Rojo, chalotas glaseadas, y ensaladilla verde de judías verdes

Oreja y pluma ibérica, Yakiniku

Cerezas con vino y yogurt

Plátano y azahar

38 €

Maridaje (sup. 16€)

NUESTRO CUSCÚS

EN EL ZOCO DE ALEJANDRÍA

Fue plato del año en la Comunidad Valenciana 2010.
Por sus características lo hacemos sólo con reserva anticipada
y para un mínimo de 2 personas.

40 €

MENÚ AQUA

Entrada, plato y postre.

22 €

Un plato y postre.

17 €

IVA, snack y pan incluidos.
Parking gratuito durante la comida y la cena.

ENTRADAS

Atún rojo y olivas verdes (sup. 3 €).

Ratatouille de verduras y láminas finas de tocino ibérico, aderezo peruano y almendras tostadas.

Espárragos blancos, sabayón de manzanilla, calamarcitos y gamba blanca.

Guiso de habas y sepia, praliné de morcilla y piñón.

Gambitas rojas en ceviche cremoso (sup. 3 €).

Ajoblanco de apio, foie gras marino ahumado, tomate curado y salmonete de roca escabechado.

Steak tartar sobre patata hojaldrada.

NUESTROS CLÁSICOS

Anchoas del cantábrico con tomates asados y tamarindo.

Jamón Ibérico cortado a mano.

(Acompañado con pan de hogaza tostado y tomates de penjar) (sup. 4 €).

Cecina de Buey.

(Acompañado con pan de hogaza tostado y tomates de colgar)

Nuestro buffet de quesos de la región
(para tomar al principio o al final de la comida)

SEGUNDOS

Caballa, sofrito de calabacín, puré cremoso de patata y limón

Nuestra raya con mantequilla de ajo tierno (sup. 3 €).

Atún Rojo, chalotas glaseadas, y "Niçoise" de aguacate (sup. 3 €).

Arroz meloso se sepia, verduras de primavera y langostinos

Arroz de pulpo de roca, clótxina e hinojo

Udón con salsa cremosa de gambas y leche de coco

Pintada asada, su jugo ahumado. Patata chipotle (sup. 2 €).

Oreja y pluma ibérica, yakiniku.

Solomillo de vaca, bimis y salsa de anchoas (sup. 4 €).

POSTRES

Nuestro buffet de quesos de la Región.

Cerezas, vino y yogurt.

“Crème brûlée” de hojas y hierbas de nuestro entorno.

Plátano caramelizado y flores de azahar.

Fresones con lima y chocolate blanco.

Chocolate, almendra y café.



Premiado con:

