

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.



Recomendado por:



MENÚ GASTRÓ

DÉJESE SORPRENDER POR NUESTRO CHEF

Croqueta 2.0.

Ensalada de raíces en escabeche con gambitas rojas.

Alcachofa confitada en aceite arbequina con tartar de su tallo, galeras y pan sardo.

Centollo, enoki y hojas de sésamo.

Pescado de llotja, hoja de plátano, calçots y mole.

Pato asado, remolacha, hibisco, pimienta de Brasil.

Arroz de Vaca y Trufa negra.

Lemon pie.

Chocolate rubí, genjibre y moscovado.

44€/PERSONA

(Este menú se servirá a mesa completa).(Mínimo 2 personas).

Opción maridaje 16 €/persona.

MENÚ COMPARTIR

Seis platos para compartir al centro de la mesa según mercado.

Postre a elegir.

25 €/PERSONA

(Mínimo 2 Personas y se servirá a mesa completa)

Para poder asegurarles el mejor servicio, ambos menús se servirán de 13.30 a 15.15 y de 20.00 a 22.30.

MENÚ CASTELLÓ



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Cada semana elaboramos un menú con tres tapas y un segundo plato a elegir basado en los productos de nuestra provincia.

25 €/PERSONA

Estamos muy orgullosos de poder trabajar con una red de proveedores que nos facilitan productos maravillosos como los que nos aporta la cofradía de pescadores del Grao y de Burriana, o, los quesos y productos lácteos que elaboran magistralmente en Almassora, Almedijar o Les Coves; las aves criadas en extensivo, y las carnes de cerdo y embutidos que nos ofrece Flor desde Villahermosa.

También nos proveemos de cordero y conejos del Maestrat. Por supuesto, no falta el aceite de oliva Virgen extra que se cultiva entre dos maravillosos parques naturales de nuestra provincia, o los panes y rosquilletas elaborados artesanalmente.

Además trabajamos con algunas verduras y cítricos de nuestro propio huerto, ubicado en MASÍA FUENTE LA REINA entre campos de naranjos y a los pies de la ermita de la Magdalena.

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.

42€/PERSONA

LOS PLATOS

Jamón Ibérico cortado a mano acompañado de pan tostado y tomates “de colgar”.

18,00 €

(Media ración 10,00 €)

Nuestro Buffet de quesos Castellón.

15,00 €

(Media ración 8,00 €)

Anchoas, tomates asados y tamarindo.

8,00 €

Croqueta 2.0 (Chirivía, vieira y trufa negra).

3,2 €

Pez espada del grao curado, meuniere de botarga y almendras marconas.

14,00 €

Crema de espárragos blancos con ravioli de foie gras y trufa.

15,00 €

Ensalada de raíces en escabeche con gambitas rojas.

14,00 €

Aguacate a la brasa, maíz a la llama, crema de ajíes y patata morada.

14,00 €

Menestra de invierno.

(Repollo asado, coles de Bruselas cocidas, espuma de chirivía, fondo oscuro de verduras, calabaza asada, coliflor negra y olivada negra).

14,00 €

Alcachofa confitada en aceite arbequina con tartar de su tallo, galeras y pan sardo.

6 €/ Unidad.

Alubias de careta, congrio, lechuga de mar y toques de mar.

14,00 €

Centollo, enoki y hojas de sésamo.

17,00€

(Media ración 9,00 €).

Nuestro Steak tartar sobre patatas hojaldradas.

14,00 €

LOS PLATOS

Solomillo de atún rojo de almadraba al palo cortado, kumkuats y Pak Choi.
18,00 €

Pulpo, hinojo y ajo negro.
18,00 €

Mero a la parrilla de carbón, trinxat con sobrasada, mostaza y sisho.
24,00 €

Pescado de llotja, hoja de plátano, calçots y mole.
18,00 €

Arroz meloso de langostinos, sepionet del grao y verduras de temporada.
15,00 €

Arroz de Vaca y trufa negra.
19,00 €

Pluma ibérica a la brasa, puerro y vizcaína chile guajillo.
18,00 €

Involtini de cordero del maestrazgo, espinacas, alcaparras y mantequilla negra.
16,00 €

Pato asado, remolacha, hibisco, pimienta de Brasil.
17,00 €

Solomillo de Vaca al triple seco, bravas-curry verde.
18,00 €

POSTRES

Nuestro Buffet de quesos Castellón
15,00 €
(Media ración 8,00 €)

Ensalada de frutas de temporada.
6,00 €

Tarta de queso Patamulo.
6,00 €

Nuestra versión del lemon pie.
6€

Manzana en diferentes capítulos.
6 €

Chocolate rubí, jengibre y moscovado.
6 €

Coulant de remolacha y avellanas, helado de leche de cabra.
6 €



Recomendado por:

