

aQua
-restaurant-



Menús Eventos





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.



Recomendado por:



MENÚ ALFÁBREGA

Aperitivo

Patata chipotle

Entradas para compartir

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

Nuestra berenjena rellena trufada.

Calamar con chile, atún, coco y lemon grass.

Segundo plato

Arroz meloso de Sepia, gambas y verduras de temporada.

Postre

Melón con cítricos, miel y jengibre.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

33 €

MENÚ SABORITJA

Aperitivo

Croqueta pollo satay con tartar de altramuz

Entradas para compartir

Ensalada de calabacines asados con albahaca, queso feta y olivas negras.

Ceviche de gambones y aguacate con cebolla morada y crema de maíz.

Harumaki de cap i pota con salsa barbacoa coreana.

Segundo a elegir con antelación

Suquet de peix con toques de hierba limón

(Pescado según mercado)

ó

El Canelón de San Martín con bechamel de avellana

Postre

Naranja (Natural/Helada/Quemada)

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

35 €

MENÚ FARIGOLA

Aperitivo

Canutillo crujiente de salmón tartar

Entradas para compartir

Hummus de garbanzos y raíz de apio, con sardina ahumada y pan negro.

Carpaccio de ternera a la antigua, queso muy curado y brotes de espinacas.

Alcachofas rellenas de guiso de pulpo a la vizcaina de chile guajillo.

Segundo plato a elegir con antelación

Tacos de bacalao, trinxat de coliflor y salsa de azafrán

ó

Cordero del maestrazgo, salsa de salvia y naranja agria, endivia asada y calabaza

Postre

Tiramisú de Rosas, remolacha y frambuesas.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

35 €

MENÚ CERFULL

Aperitivo

Canutillo crujiente de salmón tartar

Entradas para compartir

Selección de quesos de Castellón.

Steak tartar sobre patata hojaldrada.

Gyozas de cochinillo, reducción de jugo de verduras asadas y puré de manzana asada al whisky.

Segundo plato a elegir con antelación

Dorada al horno con verduras confitadas y salsa de cítricos
ó

Meloso de ternera, toques de vainilla, olivas negras y pistacho, puré de chirivía con parmesano y mostaza; de hierbas frescas

Postre

Crema Brulée de hojas y hierbas de nuestro entorno

Aguas Minerales
Bodega recomendada
Cafés e infusiones

38 €

MENÚ JULIVERT

Aperitivo

Patata Chipotle

Entradas para compartir

Tabla de jamón ibérico.

Atún, lima y leche de coco.

Pulpo del Grao con sus buñuelos, crema de patata, miel y alioli.

Segundo plato

Rodaballo, su pil pil, y arroz de galeras

Postre

Piña coco, pomelo y albahaca.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

42,5 €

MENÚ A LA CARTA

Configure el menú para su evento según sus gustos, presupuesto y necesidades.

Escoja un aperitivo, entradas a compartir y uno o dos segundos platos para que sus invitados puedan elegir.

Termine con el postre de su elección.

Aperitivos

(A escoger una variedad ya incluido en el precio del cubierto.

Segundo Aperitivo suplementario 2 €):

Croqueta pollo satay con tártara de altramuz.

Canutillo crujiente de salmón tartar.

Patata chipotle.

Vasito de ajo blanco de almendras, apio y eucalipto

Recomendado por:





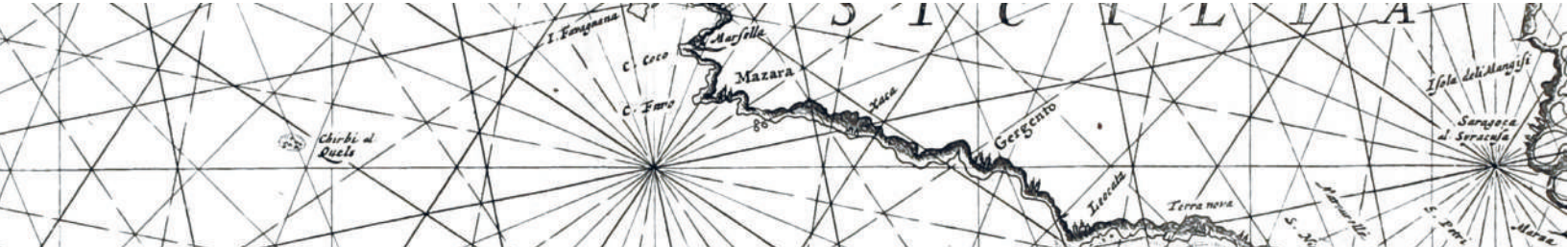
Entradas

-Precio por persona en servicio centro de mesa

Hummus de garbanzos y raíz de apio, con sardina ahumada y pan negro.	3 €
Carpaccio de ternera “a la antigua” queso muy curado y brotes de espinaca.	4 €
Alcachofas rellenas de guiso de pulpo con vizcaína de chile guajillo	3 €
Ensalada de calabacines asados con albahaca, queso feta y olivas negras.	3 €
Ceviche de gambones y aguacate con cebolla morada y crema de maíz.	4 €
Harumaki de cap i pota con salsa barbacoa coreana	3 €
Atún, lima y leche de coco	4 €
Tartar de tomates asados lentamente, bacalao ahumado y pesto de queso Mascletà	4 €
Nuestra berenjena rellena trufada	3 €
Tabla de jamón ibérico	4 €
Calamar con chile, atún, coco y lemon gras	3 €
Gyozas de cochinitillo asado, reducción de verduras al horno, puré de manzana asada al whisky.	3 €
Pulpo del Grao con sus buñuelos, crema de patata, mole y alioli	4,5€
Steak Tartar, sobre patata hojaldrada	4 €
Tabla de quesos de Castellón	4 €
Aguacate a la brasa, maíz y crema ajíes	3 €
Ensalada de patata, huevo y ventresca	3 €
Tomates, piñones, rúcola y ricotta de Almassora	3 €

Recomendado por:





Segundos platos

(Para configurar su evento, se seleccionarán un máximo de dos opciones para que los invitados puedan escoger. La elección debe ser por anticipado)

Arroces

Arroz meloso de Sepia, gambas y verduras de temporada. 12 €

Arroz empedrado de cangrejo azul y vieiras. 17 €

Pescados

Tacos de Bacalao, trinxat de coliflor y salsa de azafrán. 13 €

Suquet de pescado (según mercado) con toques de hierba limón. 13 €

Taco de dorada al horno con verduras confitadas y salsa de cítricos. 15 €

Rodaballo, su pil pil y arroz de galeras. 18 €

Mero asado, patata chafada con col, mostaza y hojas de sisho. 24 €

Lubina a la sal con hierbas aromáticas y aceite de piñones. 20 €

Carnes

El canelón de San Martín con bechamel de avellanas. 13 €

Cordero del Maestrat, salsa de salvia y naranja agria, endivia y calabaza. 13 €

Meloso de ternera, toques vainilla, olivas negras y pistacho, puré de chirivía con parmesano y mostaza; de hierbas frescas. 15 €

Pluma ibérica, careta, setas y yakiniku. 18 €

Solomillo al cointreau, Bravas Thai. 20 €

Recomendado por:





Postres

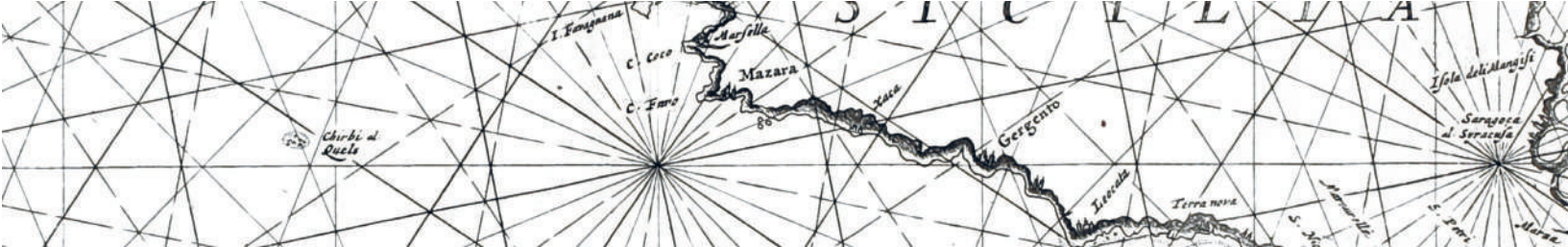
Chocolate, Maíz y Zanahoria.	5 €
Tarta de queso Patamulo	6 €
Tiramisú de rosas, orujo, frambuesas y remolacha.	5 €
Piña, coco, pomelo y albahaca.	5 €
Naranja. (Natural/helada/quemada)	5 €
Chocolate negro, mandarinas y violetas.	5 €
Crema brulée de hojas y hierbas de nuestro entorno.	5 €
Fresas con helado de yogurt griego y pimienta rosa (Primavera).	5 €
Melón con cítricos, miel y jengibre.	5 €

Bebidas

Aperitivo, aguas minerales, bodega recomendada café e infusiones.	7 €
--	-----

Recomendado por:





Complementos

Cava Raimat brut Chardonnay	3 €/Persona
Posibilidad de otras opciones de bodega.	Consultar
Tarta de Celebración	5 €/Persona
Copas y Combinados.	7 €/unidad
Recepción/Aperitivo de bienvenida con Snack	5 €
Posibilidad de ampliar el aperitivo,	Consultar

Servicios incluidos

- Decoración en las mesas
- Parking durante el servicio de restaurante.
- Servicio de Guardarropía

A tener en cuenta

Estos precios incluyen IVA y son válidos para eventos con un mínimo de 16 personas.

Posibilidad de cambiar la estructura del menú; entradas individuales, medias raciones.....

Ante cualquier inquietud no dude en contactar con nuestro equipo, nos adaptaremos a sus necesidades.

Recomendado por:

