



aQUA  
-restaurant-



# 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 CASTELLÓ



**CASTELLÓ**  
RUTA DE  
SABOR

Cada semana elaboramos un menú con dos tapas y un segundo plato a elegir adaptado a los productos de proximidad y temporada.

**25 €/PERSONA**

*(Bebida no incluida/Menú disponible sólo a medio día)*

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.

# MENÚ COMPARTIR

Pensado para los que desean compartir, les ofrecemos este menú sorpresa con cinco platos al centro de mesa y un postre a escoger.

**28 €/PERSONA**

*(Mínimo 2 Personas y se servirá a mesa completa. Bebida no incluida)*

*Este menú se servirá de  
13.30 a 15.15 y de 20.00 a 22.30.*

# LOS PLATOS

Jamón Ibérico Cortado a cuchillo acompañado con pan tostado y tomates "de colgar".  
19 € (Media ración 12 €)

Nuestro Buffet de quesos Castellón.  
16 € (Media ración 8 €)

Anchoas, tomates asados y Tamarindo.  
10 €

Croqueta de pollo de corral, coco y galanga.  
2,2€ / Ud

Papadum, Muhammara y burrata.  
8€ / Ud

Coca de Dacsá con anticuchos de atún y tocino ibérico.  
5€ / Ud

Brioche al vapor y frito de setas de temporada y foie gras .  
5 € / Ud

Aguacate a la brasa, maíz a la llama, crema de ajíes y patata morada.  
14 €

Higos, peña blanca y oloroso, ensalada de espinacas tiernas y calabaza.  
14€

# LOS PLATOS

Nuestro Steak tartar sobre patatas hojaldradas.  
16 €

Tomates de temporada con hierbas aromáticas, jugo de olivas negras y bacalao marinado en aceite con toques ahumados.  
14. €

Bacoreta, mostaza artesana, ñoquis de sobrasada.  
16 €

Pescado de lonja asado en hoja de plátano, calabaza y mole.  
18 €

Arroz meloso de gambas, sepia y verduras de temporada.  
16€

Pulpo, hinojo y ajo negro.  
17 €

Pluma de ibérico a la brasa, berenjena a la llama y jugo concentrado de verduras.  
19 €

Solomillo de Vaca al triple seco, bravas-curry verde.  
20 €

# POSTRES

Nuestro Buffet de quesos Castellón.

16 €

(Media ración 8 €)

Tarta de queso Patamulo.

7 €

Chocolate rubí, jengibre y moscovado.

7 €

Lemon pie.

7 €

Mousse de chocolate Vegana, kumkuats confitados en "cremaet".

7€

Ensalada de frutas de temporada.

7€



Recomendado por:

