

# aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA

ROOM SERVICE

2022

HOTEL  
LUZ  
\*\*\*\*  
Superior




**EXT. 125**
**TF 964 201 010**
**DESAYUNO | BREAKFAST**

 Desayuno Continental | *Continental breakfast (room service)* \_\_\_\_\_ 13.00 €

Zumo de naranja, surtido de pan, croissant y bollería, servido con mantequilla, mermelada y miel. Café, té o chocolate.

*Orange juice, bread assortment, croissants and pastries, served with butter, marmelade and honey. Coffee, tea or chocolate.*
**A LA CARTA\* | A LA CARTE\***

 Café, té, infusión, chocolate | *Coffee, tea, infusions, chocolate* \_\_\_\_\_ 2.00 €

 Zumo de naranja natural | *Fresh orange juice* \_\_\_\_\_ 3.00 €

 Fruta de temporada | *Season's fruit* \_\_\_\_\_ 6.00 €

 Huevos al gusto | *Eggs at your taste* \_\_\_\_\_ 6.00 €

 Fiambre variado | *Variety of cold cuts* \_\_\_\_\_ 6.00 €

 Selección de quesos | *Selection of cheeses* \_\_\_\_\_ 6.00 €

 Cereales con leche fría | *Cereals with cold milk* \_\_\_\_\_ 2.00 €

 Yogurt natural o de frutas | *Natural or fruit yoghurt* \_\_\_\_\_ 2.00 €

**ALMUERZOS Y CENAS | LUNCH & DINNER**
**GREEN**

 Ensalada Mediterránea | *Mediterranean salad* \_\_\_\_\_ 9.00 €

Lechuga, tomate, cebolla, atún, pimiento, pepino y huevo duro.

*Mediterranean Salad: Lettuce, tomato, onion, tuna, pepper, cucumber and boiled egg.*

 Ensalada César | *Caesar salad* \_\_\_\_\_ 9.00 €

Lechuga, pollo a la plancha, nueces, costrones de pan y salsa César.

*Lettuce, grilled chicken, walnuts, breadcrumbs and Caesar sauce.*

 Ensalada verde de Temporada | *Seasoned salad* \_\_\_\_\_ 9.00 €

Ensalada verde con quinoa, legumbres y frutos secos.

*Seasoned green salad with quinoa, legumes, dried fruit and nuts.*
**Verduras al vapor con aceite de oliva**

Steamed vegetables with olive \_\_\_\_\_ 9.00 €

## CUCHARA | SPOON

Sopa de fideos en caldo de cocido <i>Noodle soup in cooked broth</i> _____	9.00 €
Crema de verduras   <i>Vegetables cream</i> _____	9.00 €

## FRITURAS | FRYING PAN

Plato de patatas fritas   <i>French fries</i> _____	5.00 €
Huevos fritos con patatas y jamón <i>Fried eggs with french fries and ham</i> _____	10.00 €
Croquetas artesanales de puchero (6ud) <i>Home made stew croquette (6pc)</i> _____	9.00 €

## PASTA | PASTA & NOODELS

Fusilli con salsa de tomate, jamón y champiñones   <i>Fusilli with tomato sauce, ham and mushrooms</i> _____	12.00 €
Yakiudon con verduras, setas y huevo   <i>Yakiudon with vegetables, mushrooms and egg</i> _____	12.00 €

## GRILL

Parrillada de verduras   <i>Grilled vegetables</i> _____	12.00 €
Pechuga de pollo*   <i>Chicken breast*</i> _____	12.50 €
Solomillo de ternera*   <i>Beef tenderloin*</i> _____	20.00 €
Pescado del día*   <i>Chicken breast*</i> _____	18.00 €

\* Con guarnición de ensalada, patatas fritas o  
verduras a la plancha |

*Served with salad, french fries or grilled vegetables.*

## JAMÓN Y QUESO | HAM AND CHEESE

Tabla de quesos de Castellón	Media   Hal	Completa   Full
<i>Plate of cheeses from Castellón</i> _____	12.00 €	16.00 €
Jamón de Bodega   <i>Curred Ham</i> _____	6.00 €	10.00 €
Jamón Ibérico   <i>Iberic Ham</i> _____	12.00 €	19.00 €


## PAN | BREAD

Pan tostado con tomate y aceite de oliva <i>Toast with tomato and olive oil</i> _____	3.50 €
Baguette de jamón con tomate y aceite de oliva <i>Baguette of ham with tomato and olive oil</i> _____	6.00 €
Baguette de tortilla de patatas   <i>Tortilla baguette</i> _____	6.00 €
Sandwich Mixto   <i>Mix Sandwich (ham &amp; cheese)</i> _____	6.00 €
Sándwich de vegetal (con o sin atún) <i>Vegetable Sandwich (with or without tuna)</i> _____	6.00 €
Piädina de jamón y cuatro quesos <i>Wrap of ham and four cheese</i> _____	6.00 €

## POSTRE | DESSERTS

Yogurt natural o de sabores   <i>Natural or flavored yogurt</i> _____	2.00 €
Fruta de temporada   <i>Season's fruit</i> _____	6.00 €
Helados artesanos   <i>Home made ice cream</i> _____	6.00 €



 EXT. 125  
TF 964 201 010

## BEBIDAS | DRINK

Café, té, infusión, chocolate   <i>Coffee, tea, infusions, chocolate</i>	2.00 €
Zumo de naranja natural   <i>Fresh orange juice</i>	3.00 €
Refrescos   <i>Soft drink</i>	2.50 €
Agua ½ l   <i>Water ½ l</i>	1.60 €
Agua 1 l   <i>Water 1 l</i>	3.00 €
Copa de vino   <i>Wine by glass wine</i>	3.50 €
Amstel ( <i>national beer</i> )	2.50 €
Alhambra, Heineken, San Miguel	3.00 €
Caña pequeña   <i>Small national draught beer</i>	2.00 €
Caña grande   <i>Large national draught beer</i>	3.50 €

## CÓCTELS | COCKTAIL

Mojito (Ron, lima, menta y azúcar)	8.00 €
Caipiriña (Cachaça, lima y azúcar)	8.00 €
Piña colada (Ron, coco y piña)	8.00 €
Bloody Mary (Vodka, zumo de tomate y especias)	8.00 €
Margarita (Tequila, triple sec y zumo de lima)	8.00 €

## SIN ALCOHOL | ALCOHOL FREE

Naranja, piña y soda ( <i>Orange, pineapple and soda</i> )	7.00 €
San Francisco	7.00 €

## COMBINADO | LONG DRINK

Combinado   <i>Long drink</i>	7.00 €
Combinado Premium   <i>Drinks Premium</i>	10.00 €

## BOTELLAS | BOTTLES

### Vinos blancos | White wines

Vino de la casa Alcanta D.O. Alicante	14.00 €
Jose pariente D.O. Rueda	19.00 €
Señorio de Rubiós D.O. Rias Baixas	19.00 €

### Vinos tintos | Red wines

Vino de la casa Javier San Pedro D.O. Rioja	14.00 €
Azpilicueta D.O. Rioja	17.00 €
La Perdición Vinos Castellón	21.00 €
Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero	20.00 €

### Vinos rosados | Rosée wines

Otazu D.O. Navarra.	18.00 €
---------------------	---------

### Burbujas | Bubbles

Raimat El Cim de Turó Brut Nature D.O. Cava	18.00 €
Gramona Imperial Brut Reserva D.O. Cava	30.00 €
Moët & Chandon D.O. Champagne	45.00 €

### IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Pedidos inferiores a 5 € tendrán un cargo extra de 3 €.

*If Room Service is under 5 €, 3 € extra will be charged on account.*