

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



Menú Magdalena

aQua

del 19/03 al 27/03

APERITIVO

Croqueta de manitas de cerdo con chispa picante.

ENTRANTES

Nuestro "Esgarraet" (*bacalao desmigado, pimiento rojo asado, cebolla caramelizada, olivada negra del Penyagolosa, ajo asado y endivia morada*).

El Ximo de tartar con bacoreta del Grao de Castelló.

Corazón de alcachofa, "cacaús" y AOVE de arbequina.

Tortilla "malfeta" de habitas con sobrasada del tormo.

ARROCES Y FIDEOS (la elección debe ser a mesa completa)

Arroz meloso del aQua (*sepia, langostino y alcachofa*).

Arroz al forn con morcilla, calabaza y panceta curada.

Arroz cremoso de coliflor, espárragos, setas y queso mascletá de Les Coves de Vinromá.

Fideos *rosejats* de galera, ajitos tiernos y pulpito.

POSTRE

El cremaet de Ron.

Petit fours de naranja.

32€ / persona

Pan incluido. No incluye bodega.
Parking gratuito durante la comida.

964 201 010 | hotelluz.com
aqua@hotelluz.com

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA