



aQua
-restaurant-



Comuniones 2018

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.



MENÚ 58€

ENTRADAS

Centro de mesa (dos a elegir)

Ensaladilla de espárragos blancos y calamar con mayonesa de trufa.

Sashimi de caballa con un toque de soplete y salsa japoñola.

Tabla de quesos de Castellón.

Tartaleta de ricotta y hierbas frescas y tosta de tartar "tomato tonato".

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy.

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón.

Las croquetas Umami.

PRIMERO

Huevo, langostinos en tempura, toques frescos y holandesa de kimchi.

SORBETE

Limón al cava.

EL ARROZ

Arroz meloso de sepia y cigalitas.

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de limón con helado artesano de fresas.

Sablé de frutas con helado de leche merengada.

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de vainilla bourbon.

MENÚ 62€

ENTRADAS | Centro de mesa (cuatro a elegir)

Ensaladilla de espárragos blancos y calamar con mayonesa de trufa.

Sashimi de caballa con un toque de soplete y salsa japoñola.

Tabla de quesos de Castellón.

Tartaleta de ricotta y hierbas frescas y tosta de tartar de "tomato tonato".

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy.

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón.

Las croquetas Umami.

SORBETE

Limón al cava.

SEGUNDO (a elegir)

Arroz cremoso de calamares con leche de coco y gambitas rojas.

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Rodaballo asado con fideuá de codium.

"Carn Masovera" de cordero, cocinada a baja temperatura, Berenjena y Miso.

Perdiz en dos cocciones con un toque de chocolate y cus-cus de maíz.

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de limón con helado artesano de fresas.

Sablé de frutas con helado de leche merengada.

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de vainilla bourbon.

MENÚ 64€

ENTRADAS | Centro de mesa (a elegir)

Tiradito de salmón marinado con salsa de pimientos y ajíes amarillos, aguacate, hierbaluisa y albahaca.

Ensalada de judías verdes, tomates confitados, "gesiers" de pato, foie gras con té matcha y mayonesa de anchoas.

Gambas al ajillo con noodles konjaku.

Involtini de cangrejo y calabacín con espárragos verdes.

SORBETE (a elegir)

Limón al Cava | Caipiroska | Naranja y cointreau.

SEGUNDO (a elegir)

Arroz cremoso de calamares con leche de coco y gambitas rojas.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Rodaballo asado con fideuá de codium.

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco.

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla.

Tarta de limón, helado de fresas.

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada.

MENÚ 76€

ENTRADAS | Centro de mesa (cuatro a elegir)

Ensaladilla de espárragos blancos y calamar con mayonesa de trufa.

Sashimi de caballa con un toque de soplete y salsa japoñola.

Tabla de quesos de Castellón.

Tartaleta de ricotta y hierbas frescas y Brocheta de "tomato tonato".

Buñuelos japoneses de pulpo con copos de bonito y cebolla crispy.

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón.

Las croquetas Umami.

ARROZ

Arroz meloso de sepia y cigalitas.

SORBETE (a elegir)

Limón al cava | Caipiroska | Naranja y cointreau

CARNE (a elegir)

Nuestro tournedó al foie.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

POSTRE (a elegir)

Cerezas en caramelo de vino tinto con espuma y helado de leche merengada.

Chocolate, bailey's, avellanas y café.

Centros de frutas frescas.

TARTA DE COMUNIÓN

Tarta de café y caramelo.

MENÚ 82€

ENTRADAS (cuatro a elegir)

Tiradito de salmón marinado con salsa de pimientos y ajíes amarillos, aguacate, hierbaluisa y albahaca.

Ensalada de judías verdes, tomates confitados, "gesiers" de pato, foie gras con té matcha y mayonesa de anchoas.

Gambas al ajillo con noodles konjaku.

Involtini de cangrejo y calabacín con espárragos verdes.

SORBETE (a elegir)

Limón al cava | Caipiroska | Naranja y cointreau

PESCADOS (a elegir)

Arroz cremoso de calamares con leche de coco y gambitas rojas.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Rodaballo asado con fideuá de codium.

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

CARNE (a elegir)

Perdiz en dos cocciones con un toque de chocolate y cus-cus de maíz.

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

POSTRE (Servido como tarta, a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate.

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla.

Tarta de limón, helado de fresas.

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada.

MENÚ 105€

ENTRADAS (a elegir)

Ensalada de bogavante, con su propia mayonesa y verduras de temporada.

Ravioli de gamba roja y boletus edulis.

PESCADOS (a elegir)

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Rodaballo asado con fideuá de codium.

Bacalao confitado en aceite de Jabugo, quinoa guisada con setas, guisantes frescos.

SORBETE (a elegir)

Limón al cava | Caipiroska | Naranja y cointreau

CARNE (a elegir)

Perdiz en dos cocciones con un toque de chocolate, trufa y cus-cus de maíz.

Nuestro tournedó al Foie.

POSTRE (a elegir)

Chocolate, bailey's, avellanas y café.

Cerezas con caramelo de vino tinto, helado y espuma de leche merengada.

TARTA DE COMUNIÓN (a elegir)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche,

teja de cacao y crema de yogurt y chocolate.

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla.

Tarta de limón, helado de fresas.

Todos los menús incluyen la bodega:

Cafés y licores
Aguas minerales
Vino Blanco Dinastia d.o. Rueda
Vino Tinto Azpilicueta crianza d.o. Rioja
Cava Rimat Brut Chardonnay d.o. Cava

MENÚ INFANTIL 35€

MENÚ 1

Entremeses variados.

Mini hamburguesas de ternera y hot-dogs con patatas fritas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

MENÚ 2

Entremeses variados.

Rabas de pollo y gambitas fritas con patatas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

MENÚ 3

Entremeses variados.

Chuletas de cordero a la plancha con patatas fritas.

Helado y tarta de comunión.

Pan, agua mineral y refrescos.

Merienda.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- 1.- La Reserva de Salón es válida durante quince días desde la visita de los contratantes.
- 2.- La Contratación de la Comunion conlleva la firma de un contrato con un depósito de 1.000 Euros.
- 3.- Cualquier cancelación de la Comunion, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- 4.- Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.
- 5.- Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado diez días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.
- 6.- Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- 7.- El número mínimo de participantes para la animación será de 25 niños.
- 8.- Iva Incluido en todos los precios.

En el caso de no llegar a dicha cantidad la animación deberá de ser abonada.

Estos menús Incluyen:

- *Centros decorativos en las mesas.*
- *Minutas personalizadas de recuerdo.*
- *Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).*
- *Servicio de Guardarropía.*
- *3 Horas de animación.*
- *Merienda para los niños, al finalizar la animación.*