

aQua
-restaurant-



Empresas 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.



Hemos preparado una selección de platos para que pueda configurar los menús según sus necesidades.

Le proponemos la siguiente estructura de menú para que sirva de base.

MENÚ

Tres entradas a elegir

Plato principal a elegir

(Pudiendo configurar el menú con dos opciones para que los asistentes puedan elegir por anticipado)

Postre a elegir.

Aguas minerales

Vino blanco Alcanta D.O. Alicante

Vino tinto Javier Sanpedro D.O.C. Rioja

Cafés e infusiones

Precio con plato principal **Tipo A 30,00 €**

Precio con plato principal **Tipo B 33,00 €**

Precio con plato principal **Tipo C 36,00 €**

Suplemento por un entrante más a elegir 3,5 € por persona.

ENTRADAS

Tartar de tomates asados lentamente,
bacalao ahumado y pesto de queso my curado.

Usuzukuri de Salmón con salsa de coco y lima y huevas de pez volador.

Sardina ahumada con maíz, aguacate y «pico de gallo».

Escabeche «raw» de pescado blanco y mejillones al vapor.

Tabla de tres quesos de Castellón y uno «forastero».

Huevo, bacalao, morcilla y piñón.

Selección de jamón de bodega y embutidos de la
provincia con pan de Els Ibarsos con tomates de «penjar».

Ensaladilla de buey de mar.

Cocochas de salmón al pil pil de pimienta verde, eneldo y lima.

Gyozas artesanas de rabo de toro.

Langostinos en tempura con salsa cremosa de chile dulce.

Croquetas de cecina de wagyu.

Quesadilla de Castellón con porchetta, a nuestra manera.

Fritura de alcachofas con salsa de chipotle
(de noviembre a marzo).

SEGUNDO TIPO A

Fideuá de anémonas y gambitas rojas.

Arroz meloso de Sepia verduras de temporada y langostinos.

Arroz «empedrao» con bacalao, panceta y escarola.

Moussaka de «Carn d'olla», con su hummus templado y su royal cremosa.

Salmón, con pimiento escalivado, jugo de kombu y holandesa de yuzu.

SEGUNDO TIPO B

Lubina al horno con gambas al ajillo y su aceite texturizado.

Les Useres-Tombuctú

(paletilla de cordero en «tombet» con toques africanos).

Oreja y pluma de ibérico, setas y yakiniku.

SEGUNDO TIPO C

Solomillo de vaca, jugo de asado con alcaparras

y esencia de anchoa, puré de chirivía y gyoza de Siitake.

Rodaballo al horno, raíz de apio estofada con jugo de galeras y miso,

mantequilla de ajo negro.

POSTRE

Croqueta de chocolate y naranja,
crema de azafrán y sorbete de fruta de la pasión.

Helado de vainilla bourbon, galletas con un toque de sal
y amaretto, piña asada y crêpe Suzette.

La coca de *Castelló* declinada.

Ganache de chocolate blanco y jengibre,
frambuesas y caviar de aceite de oliva.

Sashimi de naranja con «cremaet de especias»
(en temporada).

A tener en cuenta

Estos precios incluyen IVA.

Precios válidos para grupos de entre 8 y 40 personas en el restaurante aQua.

Estos menús son sólo un ejemplo, no dude en contactar con nuestro equipo,
nos adaptaremos a sus necesidades.