

aQQua

-restaurant-

verdad
Producto

paradigma
Sencillez

Horizonte
Satisfacción

carácter
Creatividad

pasado
Tradición

alma
Viajera

peDro saLas

Premio Cocinero Revelación 2009 otorgado por
la Real Academia Valenciana de Gastronomía

Info y reservas: 964 20 10 10 aqua@civishoteles.com

Un Cuscús en el Zoco de Alejandría

**(Premio Plato del Año 2010 por el Almanaque Gastronómico
de la Comunidad Valenciana)**

Nuestra manera de entender la esencia
del Mediterráneo y sus culturas.

Un plato marinero para disfrutar en varios vuelcos,
sin prisas.

Edición Original 60.00 €

Edición Básica 32.00 €

(Sólo por encargo)



IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena

Tesoros para compartir

Jamón Ibérico de Bellota,
trinchado en sala y acompañado con pan recién tostado
con tomate y olivada negra
18.00 €

Langostinos, de Vinarós
12.00 €/100 gr.

Gamba Roja, de Denia
17.00€/100 gr.

El menú Degustación, la Selección del Chef

Salmorejo Verde de Aguacate, Lima y Pimiento
con Sardinias Marinadas en Aceite de Carbón

Trufa de Verano en Carpaccio, con Champiñones,
Nueces y Velo de Ibérico

Bacalao con Tomate y pimientos

Tombet de Cordero al Azafrán

Melocotón, Pistachos y Té a la Menta

*28.00 €

IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena

Menú de Arroz

Menú compuesto por tres tapas y un arroz a elegir por mesa completa, terminando con un delicioso postre.

Arroz “Rossejat” de Sepia, Alcachofas y Langostinos

Arroz meloso de congrio con papada crujiente

**Paella de bogavante
(suplemento 8 €)**

*28.00 €

Gran Menú Sorpresa

Si lo desean, Pedro Salas y su equipo les prepararán un menú gastronómico con los mejores ingredientes del momento compuesto por seis platos y dos postres.

*55.00 €

***Estos menús se servirán bajo disponibilidad, para un mínimo de dos personas y sólo por mesa completa.**

IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena

Nuestro Menú a la Carta,
Entrada, plato fuerte y postre, desde 20.00 €.
Un plato y postre desde 17.00 €.
(Cubierto, snack, pan y agua mineral incluidos en el precio)

Las entradas

Ajo Blanco de Arroz con Verduras y Gamba Roja

Salmorejo Verde de Aguacate, Lima y Pimiento
con Sardinias Marinadas en Aceite de Carbón

Ensalada de Albaricoques, Brevas y Foie Gras de Pato;
Perfume de Almendras Amargas.

● Ensaladilla Rusa
(remasterizada)

Trufa de Verano en Carpaccio, con Champiñones,
Nueces y Velo de Ibérico
(suplemento 3 €)

Ensalada de Tomates, Hierbabuena y Mejillones de Roca

Ensalada Templada de Gambas al Ajillo

Ensalada Crocant de Langostinos,
con Verduritas y Aliño de Fruta de la Pasión

Verduras a la Plancha, Queso de Cabra y Cecina de Buey

● Arroz meloso de congrio con papada crujiente

IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena

Los platos fuertes

Pulpo de roca a la Plancha con Sofrito Thai de Mango, Jengibre y Guindilla Fresca, Ensalada de Arroz Basmati.

☐Bocadillo de Caballa
(recuerdo de Estambul)

Dorada Cocinada en Costra de Sal,
con Piñones y Aceite de Oliva

Bacalao con Tomate y pimientos

Taco de Atún fresco con Encurtidos, Jugo de Asado y Virutillas de Patata Frita

El Pollo con Nísperos y Jugo de Galeras

Entrecôte de Ternera,
Judías verdes, Sésamo y Soja

☐Conejo con Caracoles de Mar

Cochinillo, Naranja y Napicol
(suplemento 4 €)

Solomillo de Buey con Patatas a lo Pobre
(suplemento 4 €)

Tombet de Cordero al Azafrán



☐ :No apto para
celíacos



IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena

El queso

- ☐Coca 3D de Queso Peña Blanca y Remolacha Asada

Los postres

- ☐Sopa de chocolate blanco, cookies y helado de maracuyá

- ☐Melocotón, Pistachos y Té a la Menta

- ☐Nieve sobre Tierra

(Avellanas, chocolate, y un toque de trufa)

Fresones con Rosas y Vino Tinto

- ☐Piña Asada, Naranja Crujiente y Helado de Vainilla

Ensalada de Frutas, al natural

IVA Incluido

Parking gratuito durante la comida y la cena