

aQua

-restaurant-

*«Nuestro destino nunca es un lugar,
sino una nueva forma de ver las cosas»*

HENRY MILLER

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 GASTRÓ

DÉJESE SORPRENDER POR NUESTRO CHEF

Semillas, brotes y legumbres en ensalada de primavera

Gazpachuelo de sepia

Espárragos cocinados a la sartén, aguacate, pil-pil de gambitas y jugo de Kombu y yuzu

Pulpo de roca, aliño de almendras guindilla y miso

Raya, chirivía y mole

Guiso de cordero envuelto en láminas vegetales como si fuera un canelón, crema de guisantes con hierbabuena

Frutas asadas, crêpe suzette, crema de pomelo y helado de vainilla bourbon

36 €

Maridaje (sup. 16€)

NUESTRO CUSCÚS

EN EL ZOCO DE ALEJANDRÍA

Fue plato del año en la Comunidad Valenciana 2010.
Por sus características lo hacemos sólo con reserva anticipada
y para un mínimo de 2 personas.

40 €

MENÚ AQUA

Entrada, plato y postre.

22 €

Un plato y postre.

17 €

*IVA, snack y pan incluidos.
Parking gratuito durante la comida y la cena.*

ENTRADAS

Semillas, brotes y legumbres en ensalada de primavera.

Ni *ceviche* ni *escabeche*; pescado blanco marinado al momento con jugo de escabeche con notas frescas y picantes.

Espárragos cocinados a la sartén, aguacate, pil-pil de gambitas y jugo de Kombu y yuzu.

Habitas con manitas.

Poké Bowl, ensalada hawaiana con papaya picante, salmón, yuzu y wakame sobre una base de arroz templado.

Cocktail de gambas en un futomaki.

Tacos de ternera con alcachofas y queso de Almedíjar.

Gazpachuelo de sepia.

Espaguetis a nuestra manera, con pez espada y pesto de olivas verdes de Vilafamés.

NUESTROS CLÁSICOS

Anchoas del cantábrico con tomates asados y tamarindo.

Jamón Ibérico cortado a mano
(acompañado con pan de hogaza tostado y tomates de «penjar») (sup. 4 €).

Cecina de Buey
(acompañado con pan de hogaza tostado y tomates de «penjar»).

Tres quesos de Castellón y un «forastero»
(para tomar al principio o al final de la comida).

SEGUNDOS

Pulpo de roca, aliño de almendras guindilla y miso.

Raya, chirivía y mole (sup. 3 €).

Lomitos de caballa con seis hojas verdes.

Rodaballo con cilantro, berberechos, lima, kaffir y ají amarillo (sup. 2 €).

Bogavante a la sartén con ajo y guindilla;
en su propio aceite, huevo frito con setas (sup. 6 €).

Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofas.

Conejo con vermut y anguilas.

Noodles Udon salteados con ternera y setas, cebolla crispy y katsobushi.

Guiso de cordero envuelto en láminas vegetales como si fuera un canelón,
crema de guisantes con hierbabuena.

Carbonada-carbonara de carrilleras de cerdo ligeramente curado.

Solomillo, alcachofas, pimienta negra, concentrado de tomate
y duxelle clásica (sup. 4 €).

POSTRES

Helado de vino tinto, crema y crumble de cacahuete, aire de madera de roble.

Cuajada con helado miel, nueces tostadas y chips de alcachofa.

Torrija de coco, helado de choco blanco.

Strawberry cheesecake.

Frutas asadas, crêpe suzette, crema de pomelo y helado de vainilla bourbon.

Tres quesos de Castellón y un «forastero».

Ensalada de naranjas de nuestro huerto.



Premiado con:



Sol
de la Guía Repsol
desde 2012



Bib Gourmand
de la Guía Michelin
desde 2015