

aQUa  
-restaurant-



# Menús Eventos





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 ALFÁBREGA

### Aperitivo

Patata chipotle

### Entradas para compartir

Aguacate a la brasa, maíz, patata morada y crema de ajíes.

Nuestra berenjena rellena trufada.

Calamar con chile, atún, coco y lemon grass.

### Segundo plato

Arroz meloso de Sepia, gambas y verduras de temporada.

### Postre

Melón con cítricos, miel y jengibre.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

33 €

## MENÚ SABORITJA

### Aperitivo

Croqueta pollo satay con tartar de altramuz

### Entradas para compartir

Ensalada de calabacines asados con albahaca, queso feta y olivas negras.

Ceviche de gambones y aguacate con cebolla morada y crema de maíz.

Harumaki de cap i pota con salsa barbacoa coreana.

### Segundo a elegir con antelación

Suquet de peix con toques de hierba limón

(Pescado según mercado)

ó

El Canelón de San Martín con bechamel de avellana

### Postre

Naranja (Natural/Helada/Quemada)

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

35 €

## MENÚ FARIGOLA

### Aperitivo

Canutillo crujiente de salmón tartar

### Entradas para compartir

Hummus de garbanzos y raíz de apio, con sardina ahumada y pan negro.

Carpaccio de ternera a la antigua, queso muy curado y brotes de espinacas.

Alcachofas rellenas de guiso de pulpo a la vizcaina de chile guajillo.

### Segundo plato a elegir con antelación

Tacos de bacalao, trinxat de coliflor y salsa de azafrán

ó

Cordero del maestrazgo, salsa de salvia y naranja agria, endivia asada y calabaza

### Postre

Tiramisú de Rosas, remolacha y frambuesas.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

35 €

## MENÚ CERFULL

### Aperitivo

Canutillo crujiente de salmón tartar

### Entradas para compartir

Selección de quesos de Castellón.

Steak tartar sobre patata hojaldrada.

Gyozas de cochinillo, reducción de jugo de verduras asadas y puré de manzana asada al whisky.

### Segundo plato a elegir con antelación

Dorada al horno con verduras confitadas y salsa de cítricos  
ó

Meloso de ternera, toques de vainilla, olivas negras y pistacho, puré de chirivía con parmesano y mostaza; de hierbas frescas

### Postre

Crema Brulée de hojas y hierbas de nuestro entorno

Aguas Minerales  
Bodega recomendada  
Cafés e infusiones

38 €

## MENÚ JULIVERT

### Aperitivo

Patata Chipotle

### Entradas para compartir

Tabla de jamón ibérico.

Atún, lima y leche de coco.

Pulpo del Grao con sus buñuelos, crema de patata, miel y alioli.

### Segundo plato

Rodaballo, su pil pil, y arroz de galeras

### Postre

Piña coco, pomelo y albahaca.

Aguas Minerales

Bodega recomendada

Cafés e infusiones

42,5 €

## MENÚ A LA CARTA

Configure el menú para su evento según sus gustos, presupuesto y necesidades.

Escoja un aperitivo, entradas a compartir y uno o dos segundos platos para que

sus invitados puedan elegir.

Termine con el postre de su elección.

### Aperitivos

(A escoger una variedad ya incluido en el precio del cubierto.

Segundo Aperitivo suplementario 2 €):

Croqueta pollo satay con tártara de altramuz.

Canutillo crujiente de salmón tartar.

Patata chipotle.

Vasito de ajo blanco de almendras, apio y eucalipto

*Premiado con:*



Sol  
de la Guía Repsol  
desde 2012



Bib Gourmand  
de la Guía Michelin  
desde 2015





## Entradas

### -Precio por persona en servicio centro de mesa

Hummus de garbanzos y raíz de apio, con sardina ahumada y pan negro.	3 €
Carpaccio de ternera “a la antigua” queso muy curado y brotes de espinaca.	4 €
Alcachofas rellenas de guiso de pulpo con vizcaína de chile guajillo	3 €
Ensalada de calabacines asados con albahaca, queso feta y olivas negras.	3 €
Ceviche de gambones y aguacate con cebolla morada y crema de maíz.	4 €
Harumaki de cap i pota con salsa barbacoa coreana	3 €
Atún, lima y leche de coco	4 €
Tartar de tomates asados lentamente, bacalao ahumado y pesto de queso Mascletà	4 €
Nuestra berenjena rellena trufada	3 €
Tabla de jamón ibérico	4 €
Calamar con chile, atún, coco y lemon gras	3 €
Gyozas de cochinitillo asado, reducción de verduras al horno, puré de manzana asada al whisky.	3 €
Pulpo del Grao con sus buñuelos, crema de patata, mole y alioli	4,5€
Steak Tartar, sobre patata hojaldrada	4 €
Tabla de quesos de Castellón	4 €
Aguacate a la brasa, maíz y crema ajíes	3 €
Ensalada de patata, huevo y ventresca	3 €
Tomates, piñones, rúcola y ricotta de Almassora	3 €

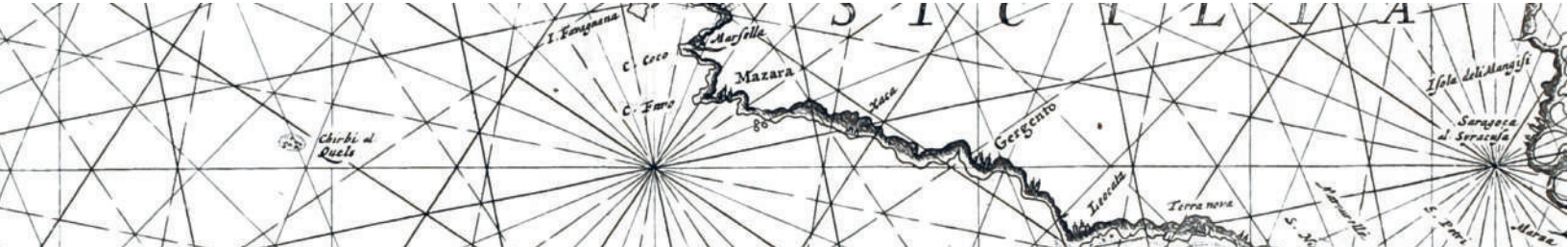
Premiado con:



Sol  
de la Guía Repsol  
desde 2012



Bib Gourmand  
de la Guía Michelin  
desde 2015



## Segundos platos

(Para configurar su evento, se seleccionarán un máximo de dos opciones para que los invitados puedan escoger. La elección debe ser por anticipado)

### Arroces

Arroz meloso de Sepia, gambas y verduras de temporada. 12 €

Arroz empedrado de cangrejo azul y vieiras. 17 €

### Pescados

Tacos de Bacalao, trinxat de coliflor y salsa de azafrán. 13 €

Suquet de pescado (según mercado) con toques de hierba limón. 13 €

Taco de dorada al horno con verduras confitadas y salsa de cítricos. 15 €

Rodaballo, su pil pil y arroz de galeras. 18 €

Mero asado, patata chafada con col, mostaza y hojas de sisho. 24 €

Lubina a la sal con hierbas aromáticas y aceite de piñones. 20 €

### Carnes

El canelón de San Martín con bechamel de avellanas. 13 €

Cordero del Maestrat, salsa de salvia y naranja agria, endivia y calabaza. 13 €

Meloso de ternera, toques vainilla, olivas negras y pistacho,  
puré de chirivía con parmesano y mostaza; de hierbas frescas. 15 €

Pluma ibérica, careta, setas y yakiniku. 18 €

Solomillo al cointreau, Bravas Thai. 20 €

Premiado con:



Sol  
de la Guía Repsol  
desde 2012



Bib Gourmand  
de la Guía Michelin  
desde 2015



### Postres

Chocolate, Maíz y Zanahoria.	5 €
Tarta de queso Patamulo .	6 €
Tiramisú de rosas, orujo, frambuesas y remolacha.	5 €
Piña, coco, pomelo y albahaca.	5 €
Naranja. (Natural/helada/quemada)	5 €
Chocolate negro, mandarinas y violetas.	5 €
Crema brulée de hojas y hierbas de nuestro entorno.	5 €
Fresas con helado de yogurt griego y pimienta rosa (Primavera).	5 €
Melón con cítricos, miel y jengibre.	5 €

### Bebidas

Aperitivo, aguas minerales, bodega recomendada café e infusiones.	7 €
----------------------------------------------------------------------	-----

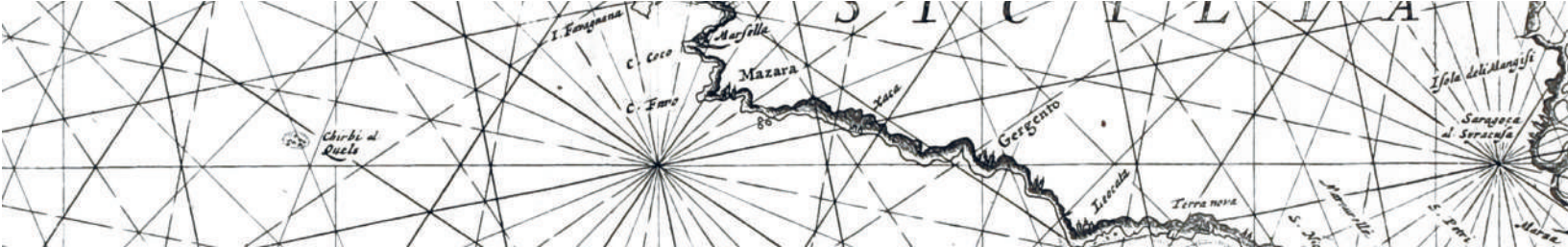
Premiado con:



Sol  
de la Guía Repsol  
desde 2012



Bib Gourmand  
de la Guía Michelin  
desde 2015



### Complementos

Cava Raimat brut Chardonnay	3 €/Persona
Posibilidad de otras opciones de bodega.	Consultar
Tarta de Celebración	5 €/Persona
Copas y Combinados.	7 €/unidad
Recepción/Aperitivo de bienvenida con Snack	5 €
Posibilidad de ampliar el aperitivo,	Consultar

### Servicios incluidos

- Decoración en las mesas
- Parking durante el servicio de restaurante.
- Servicio de Guardarropía

A tener en cuenta

Estos precios incluyen IVA y son válidos para eventos con un mínimo de 16 personas.

Posibilidad de cambiar la estructura del menú; entradas individuales, medias raciones.....

Ante cualquier inquietud no dude en contactar con nuestro equipo, nos adaptaremos a sus necesidades.

Premiado con:

