

5 y 6 de octubre de 2015

Aqua

El viaje como manera de entender la vida y la gastronomía, eso es lo que nos plantea Pedro Salas, chef del restaurante aQua, situado en el Hotel Luz Castellón. Una cocina meditamente sencilla, donde los sabores vienen, van y vuelven desde la óptica de un cocinero inquieto y trotamundos, que pone acentos foráneos en el recetario de la terreta, o por el contrario, hispaniza platos de la cocina del medio y lejano oriente, del continente africano o de cualquier lugar donde encuentre la inspiración.

Con reconocimientos como "Chef revelación" por la academia valenciana de Gastronomía, Plato del año en la Comunidad Valenciana, un Sol Repsol, o el Bib Gourmand de la Guía Michelin, El restaurante aQua, se ha consolidado en la ciudad de Castellón como uno de los referentes a tener en cuenta.



Pedro Salas
(Rte. Aqua)

MENÚ

Berberechos con fruta de la pasión

Curry-gazpachuelo de gamba roja y verduras de temporada

Jurel en Sashimi marinado al momento con ponzu de mandarina verde, nube helada de tomillo y tomates de colgar.

Láminas de bacalao con nuestro arroz "empedrao", panceta asada lentamente, escarola y alioli de chipotle.

Dumplings de liebre a la royal, consomé de otoño.

Helado de crisantemos, calabaza, moscovado, limón

P.V.P.: **35€**