

## entrantes

Jamón ibérico, queso de leche cruda de oveja y cecina de Morella / 14 €

Foie micuit casero trufado con confituras / 13 €

Carpaccio de solomillo de buey con queso de leche cruda de oveja y helado de romero / 13 €

Croquetas morellanas trufadas / 8 € (6 u.)

Queso cremoso templado con salsa de higos al Oporto / 8 €

Vieiras a la plancha con alioli de tinta de calamar y huevas de trucha / 8 € (2 u.)

Crema fría de espárragos blancos con aceite de albahaca / 5'50 €

Ensalada con gambas y vinagreta de mango / 10 €

Ensalada con queso de cabra caramelizado, frutos secos y confitura de tomate / 10 €

## de cuchara

Arroz cremoso de setas y trufa morellana con teja de parmesano y romero (mín. 2) / 13 €/ración

Carbanzos cocidos con salsa de almendras / 6 €

Sopa morellana / 5'50 €

## carnes

Entrecot de buey a la brasa / 18 €

Media paletilla de ternasco al horno / 14 €

Paletilla de cabritillo al horno / 17 €

Chuletas de cordero a la brasa con alioli artesano / 11 €

Chuletillas de cabrito a la brasa con alioli artesano / 12 €

Manitas de cerdo a la brasa / 10'50 €

## pescados

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con chip de su piel y salsa blanca de almendras / 14 €

Ventresca de atún a la plancha con reducción de vermut y soja / 13'50 €