

menú tradicional vinatea

-temporada primavera-

-Los tres entrantes van al centro para compartir-

Nuestro surtido de croquetas caseras

*

Ensalada con cítricos valencianos, queso de cabra de Morella, frutos secos y vinagreta de aceitunas negras de Aragón y arrope

*

Revuelto de huevos de masía con alcachofas D.O. Benicarló confitadas

-Segundo plato (uno a elegir)-

Media paletilla de ternasco al horno

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa (4€ suplemento)

o

Hamburguesa de vaca vieja (250gr) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate confitado

o

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa

o

Paletilla de cabritillo al horno (4€ suplemento)

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli de manzana y miel de romero

-Postres caseros (uno a elegir)-

Cuajada típica de leche fresca de oveja, nuestra tarta hecha en casa del día, sorbete de albahaca con ginebra mediterránea Gin Mare o helados artesanos.

29,90€

I. V. A. incluido
Bebida no incluida
(mínimo 2 personas)