

entrantes

Foie micuit casero de pato con confitura de higos al moscatel y chocolate blanco / 13'60

Carpaccio de solomillo de buey con helado de queso de leche cruda de oveja de Morella, avellana tostada y salsa de trufa negra, miso blanco y miel de romero / 14'20

Tartar de solomillo de ternera de Els Ports marinado al estilo japonés con helado de wasabi y salsa tonnato / 17'80

Ensalada con pera, queso de cabra de Morella, frutos secos y vinagreta de aceitunas negras de Aragón y miel de romero / 12'90

Las típicas croquetas morellanas de gallina con bechamel de leche de oveja (6 u.) / 8'90

Pregunta por nuestras croquetas del día (6 u.) / 10'80

Revuelto de huevos de masía con calabacines del huerto confitados / 12'30

Langostinos de Vinaroz curados en sal, yuzu y hojas de kaffir con mayonesa de curry (6 u.) / 15'70

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 5'50

carnes

Entrecot de vaca vieja a la brasa / 18'40

Media paletilla de ternasco al horno / 16'80

Paletilla de cabritillo al horno (se trata de nuestra especialidad) / 21'30

Hamburguesa de vaca vieja (250gr.) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate secado al sol confitado / 14'30

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa / 13'20

pescados

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli de manzana y miel de romero / 13'60