

entrantes

Foie micuit casero de pato con cítricos valencianos, chocolate blanco y maíz / 13'60

Carpaccio de solomillo de buey con helado de queso de leche cruda de oveja de

Morella y salsa de miso blanco, miel de romero y trufa de Els Ports / 14'20

Las típicas croquetas morellanas de cocido (6 unidades) / 8'90

Nuestras croquetas de zanahoria y ras el hanut (6 unidades) / 10'80

Revuelto de huevos de masía con setas de temporada / 10'90

de la huerta

Ensalada con queso de cabra caramelizado, frutos secos y confitura de pimiento / 10'90

Ensalada de quinoa con confit de pato desmigado, setas variadas y vinagreta de mostaza y avellanas / 12'20

de la cazuela

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

nuestras 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

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

Hamburguesa de vaca vieja (250gr) al plato con queso de cabra caramelizado / 14'30

pescados

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

Servicio de pan / 1'50