· RAÍCES ·

OTOÑO GASTRONÓMICO 2026

-castelló ruta de sabor-

Cada pase nace del trabajo de quienes mantienen vivo Els Ports

Panaderos, agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos forman el paisaje que inspira la cocina de Àngela Milián.

el horno, la almazara, la quesería y la carnicería

El pan de masa madre del "Forn de Vitorino", AOVE del Maestrazgo y mantequilla de oveja

(gluten, sésamo, lácteos)

Sobrasada de Els Ports trufada, miel y tomillo

(gluten, lácteos)

mar, montaña y caza

Paté de caza, pétalos de rosa y anguila del Delta

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Brandada de bacalao, lágrima de pimiento y aceituna negra

(gluten, lácteos, pescado, sulfitos)

Longaniza seca trufada, tupinambo y huevas de trucha

(lácteos, pescado)

huerta, masía y despensa

Nuestra croqueta del día

(gluten, huevos, lácteos)

Tomates rosa de Benicarló con vinagreta de miel y mostaza

(sulfitos, mostaza)

Emulsión de huevo de masía frito

(huevos, frutos secos con cáscara, mostaza)

el paisaje principal

(uno a elegir)

Paletilla de cabritillo al horno (+9'50€)

- nuestra especialidad familiar desde 1988 -

(no contiene alérgenos)

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa (+8'50€)

(no contiene alérgenos)

Bacalao "El Barquero" al horno con alioli suave de membrillo

(lácteos, pescado)

Canelones de rabo de toro, bechamel de manzana y queso de Tronchón

(lácteos, gluten, huevos)

Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, cebolla caramelizada y brioche artesano

(gluten, lácteos, huevos)

Gyozas de verduras y setas sobre curry rojo de boniato ecológico

(gluten, sésamo, soja, apio)

dulce memoria

(uno a elegir)

Chocolate, aceite y sal

(70% cacao, AOVE del Maestrazgo y "coc en sucre")

(Huevos, Lácteos, Gluten)

Chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de violeta, sésamo y algarroba

(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara)

Sorbete de gin lemon y albahaca con aceite y confitura de tomate picante

(no contiene alérgenos)

Selección de quesos artesanos de "El Pastor de Morella"

(lácteos, gluten)

Helado de romero, miel trufada, limón, azahar y almendra de Albocàsser

(Gluten, Lácteos, Huevos, Frutos Secos con Cáscara)

67'90€

Mesa Completa

IVA y primer servicio de pan incluidos

Bebidas y cafés no incluidos

Cocinamos al ritmo de la naturaleza.

Por eso, nuestro Menú Raíces puede variar según la temporada y los productos disponibles en cada momento.

CARTA DE OTOÑO

- Ingredientes de nuestros productores locales y la despensa natural de Els Ports -

nuestros entrantes

Pregunta por nuestra croqueta del día / 3'20 (unidad)
(gluten, huevos, lácteos)

Tabla de jamón ibérico de bellota / 29'90 (100 gr.)
(no contiene alérgenos)

Tomate rosa de Benicarló con anchoas Serie Oro "El Menú" y vinagreta de miel y mostaza / 18'50
(pescado, mostaza, sulfitos)

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 8'90
(huevos)

Tartar de solomillo de ciervo marinado sobre brioche, crema de chirivía caramelizada y crujiente de algas / 26'90
(gluten, lácteos, mostaza, sésamo, sulfitos, soja, huevos, pescado)

sugerencias con trufa de otoño "tuber uncinatum"

La trufa de otoño "tuber uncinatum" es del parque natural de La Tinença de Benifassà

Anchoa del Cantábrico "Serie Oro" 00 sobre pan hojaldrado con mantequilla de oveja, confitura de alcachofa trufada, y trufa de otoño / 7'50 (unidad)
(lácteos, huevos, pescado, gluten)

Paté de caza, gelée de rosas, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa / 23'90
(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Foie de pato de Les Useres (única granja de patos de la Comunidad Valenciana) trufado y curado en sal con confituras caseras y tostadas de pan de algarroba, naranja y cacao / 27'80
(gluten, sulfitos)
(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Tokaji Aszú Disznókö 5 puttonyos */ 9'90)*

Emulsión de huevo de masía frito con setas, cecina de ternera de la comarca, almendra de Albocàsser y trufa de otoño / 18'90
(huevos, frutos secos con cáscara, mostaza)

Las típicas croquetas morellanas de gallina trufadas / 18 (6 unidades)
(gluten, huevos, lácteos)

Plato Solidario: Carpaccio de ternera con queso de leche cruda de oveja "El Pastor de Morella", frutos secos de Albocàsser y salsa de trufa de otoño, miso y miel de flores de Els Ports / 25'70
(Si pides este plato donamos 2€ a Acción Contra el Hambre. ONG que lucha contra las causas y los efectos del hambre en España)
(lácteos, frutos con cáscara, soja)

de la tierra y del mar

Pertenecemos a una familia de carniceros que, con cuatro generaciones de labor profesional en este negocio, seleccionamos las mejores carnes de nuestro territorio. El cabritillo forman parte de los pastos de nuestra comarca Els Ports y el entrecot de vaca vieja nos lo traen todas las semanas desde el norte del país.

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa / 33'90
(no contiene alérgenos)

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 35'90
(no contiene alérgenos)

Hamburguesa de vaca a la brasa, cebolla caramelizada y brioche tostado / 21'90
(gluten, lácteos, huevos)

Gyozas fritas de verduras y setas sobre curry rojo de boniato ecológico / 21'20
(gluten, sésamo, soja, apio)

Lomo de bacalao El Barquero al horno con alioli suave de membrillo / 26'90
(lácteos, pescado)

Canelones de rabo de toro con bechamel de manzana asada y queso de leche cruda de oveja de Tronchón / 24'40
(lácteos, gluten, huevos)

Primer servicio de pan de masa madre del "Forn de Vitorino",
mantequilla artesana de oveja y AOVE del Maestrazgo / 2'80€ (por persona)
(gluten, sésamo, lácteos)

Pan sin gluten de Tritucum, mantequilla artesana de oveja y AOVE del Maestrazgo / 3'50€ (por persona)
(lácteos)

(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)

tentaciones dulces

Chocolate, aceite y sal (70% cacao, AOVE del Maestrazgo y "coc en sucre") / 7'90
(Huevos, Lácteos, Gluten)

Chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de violeta, sésamo y algarroba / 7'90
(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara, Huevo, Gluten)

Helado de romero, miel trufada, limón, azahar y almendra de Albocàsser / 7'90
(Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara)

Selección de quesos artesanos de "El Pastor de Morella" / 7'90
(Gluten, Lácteos)

Sorbete de gin lemon y albahaca, aceite y confitura de tomate picante / 7'90
(Sin alérgenos)

Nuestros helados artesanos / 6'50
(Soja, Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara, Cacahuetes)

para acompañar tu postre

½ Gin Tonic con Chispa / 7'50
Preparamos un medio Gin Tonic a medida según tus preferencias –cítrico, seco, afrutado o floral– seleccionando entre nuestra colección de ginebras y tónicas premium. Lo acompañamos con flor eléctrica, que despierta el paladar con una sensación vibrante y sorprendente.

Tokaji 5 puttonyos Hungría / 9'90 *Furmint. Hárslevelú. Moscatel Amarilla*

Ximénez-Spínola PX Delicado D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 6'70 *Pedro Ximénez*

Valdespino Promesa D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'40 *Moscatel*

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'80 *Pedro Ximénez*

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 4'50 *Moscatel de Alejandría*

Llàgrimes de Tardor D. O. Terra Alta / 4'90 *Mistela Tinta*

Esencia de Monjardín Reserva D. O. Navarra / 9'90 *Chardonnay*

Bassus Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 6'70 *Pinor Noir*

Bobal Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 5'50 *Bobal*

Ximénez-Spínola PX Muy Viejo Solera 1918 D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 12'50 *Pedro Ximénez*

Todos los precios tienen el I.V.A. Incluido