

entrantes fríos

Crema de huevo de masía frito con portobellos, cecina de vaca de la comarca y almendra marcona de Albocàsser laminada / 8'90

Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de pistacho y helado de boletus / 13'20

Tartar de solomillo de Duroc de Els Ports marinado al estilo japonés con helado de mostaza antigua y mayonesa de piparra acompañado de tostadas artesanas de cúrcuma / 17'80

Carpaccio de ternera con helado de queso de leche cruda de oveja de Morella, avellana tostada y salsa de trufa de verano, miso blanco y miel de romero / 14'50

Foie micuit casero trufado de pato de l'Empordà con salsa de peras al aguardiente de Herbés y chocolate blanco acompañado de pan de maíz / 15'60

Langostinos de Vinaroz curados en sal y pieles de limón con mayonesa de trufa (6 u.) / 20'10

entrantes calientes

Croqueta de bacalao sobre romesco de kimchi, lámina de atún y caviar de trufa / 4'50

Nuestras típicas croquetas morellanas de gallina con bechamel de leche de oveja (6 u.) / 10'20

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 5'80

de la huerta

Canelón relleno de verduritas escalivadas sobre crema de pimiento asado, mayonesa de tártara y perlas de aove arbequina / 12'80

Hummus de garbanzos con crujiente de wanton / 7'20

Tomates de Benicarló con cebolla, ventresca de atún, pimientos del Amazonas y vinagreta de aceitunas negras de Aragón y miel de romero / 12'90

segundos

Entrecot de vaca vieja a la brasa / 18'90

Paletilla de cabritillo al horno (se trata de nuestra especialidad) / 21'90

Hamburguesa de ternera y foie de pato (250gr.) al plato con cebollita caramelizada / 15'90

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa / 14'80

Lomo de bacalao de Alaska confitado a baja temperatura con alioli suave de manzana asada y miel de romero / 15'90

Servicio de pan artesano de Carlos Morente y aove / 1'50 (por persona)