

# menú raíces

-castelló ruta de sabor-

## -Para entretenernos-

Pan artesano de Carlos Morente, AOVE Varona la Vella y el snack del chef

## -En el centro de la mesa-

Canelón frío de veduritas escalivadas con crema de pimientos asados, salsa tártara y perlas de picual

## -Para empezar-

Croqueta de bacalao sobre romesco de kimchi y mayonesa de brasas

\*

Crema de huevo frito, portobellos, cecina de Morella y almendra marcona de Albocàsser laminada

\*

Nuestra olleta morellana (potaje de legumbres)

## -Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de ternera y foie de pato al plato con cebolla caramelizada y pan de algarroba

o

Timbal de manitas de cerdo deshuesadas con curry de boniato

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo

o

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad- (6€ suplemento)

o

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa con mostaza de hierbas (6€ suplemento)

## -Para Refrescar-

Fresón al vodka con chocolate blanco

## -Para Terminar (uno a elegir)-

Espuma de leche fresca de oveja con nueces caramelizadas a la miel

*(Esencia de Monjardin. Chardonnay Reserva 2010 / 7'50)\**

o

Cheesecake de coco con crema de mango y fruta de la pasión

*(Valdespino Promesa. Moscatel / 4'90)\**

o

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado

*(Shot de ginebra Bruni Collin's / 3'50)\**

o

Nuestros helados artesanos

*(Floralis. Moscatel / 3'80)\**

39'90€

(mínimo 2 personas)

I. V. A. incluido

Bebida y cafés no incluidos

\*Acompaña el postre con una copa de vino dulce