

entrantes

Foie micuit casero de pato trufado con confitura artesana de higos al moscatel, higos liofilizados y chocolate blanco acompañado de tostadas con pasas / 13'60

Carpaccio de ternera de Els Ports con helado de queso de leche cruda de oveja de Morella, almendra marcona laminada y salsa de trufa negra, miso blanco y miel de romero / 14'20

Tartar de solomillo de cerdo duroc marinado al estilo japonés con helado de wasabi y mayonesa de garum / 17'80

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

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 calçots confitados / 12'30
(con trufa negra *tuber melanosporum* rallada suplemento de 5 euros)

Ensalada con cítricos valencianos, queso fresco de oveja de Morella, frutos secos, quinoa y vinagreta de aceitunas negras de Aragón y miel de romero / 12'90

Canelones de veduritas escalivadas con crema de pimientos del piquillo, mayonesa de trufa negra y caviar de aove picual / 13'10

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 Black Angus (250gr.) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate secado al sol confitado / 14'90

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa / 14'20

pescados

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de manzana asada y miel de romero / 14'60