

menú tradición

-temporada de invierno-

-Los tres entrantes van al centro para compartir-

Nuestro surtido de croquetas caseras

*

Ensalada con cítricos, queso fresco de oveja, frutos secos, quinoa y vinagreta de aceitunas negras y miel de romero

*

Crema de huevo de corral frito con setas, cecina de vaca de Morella y almendra marcona laminada

-Segundo plato (a elegir)-

Media paletilla de ternasco al horno

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa (4€ suplemento)

o

Hamburguesa de Black Angus (250gr) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate confitado

o

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa

o

Paletilla de cabritillo al horno (4€ suplemento)

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli de manzana asada y miel de romero

-Postres caseros (a elegir)-

Cuajada típica de leche fresca de oveja

o

Nuestra tarta hecha en casa del día

o

Sorbete cítrico con licor

o

Helados artesanos

29'90€

I. V. A. incluido

Bebida no incluida
(mínimo 2 personas)