



vinatea

menú tradición

-temporada primavera-

-En el centro de la mesa-

Surtido de croquetas caseras

*

Canelón de veduritas escalivadas con crema de pimientos asados y mayonesa de trufa (tuber aestivum)

-Para empezar-

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

*

Nuestra típica "olleta" morellana (potaje de legumbres)

-Para Continuar (uno a elegir)-

Media paletilla de ternasco al horno

o

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

o

Hamburguesa de ternera y foie de pato (250gr.) al plato con cebolla caramelizada

o

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

o

Paletilla de cabritillo al horno (4€ suplemento)

o

Chuletas de cabritillo rebozadas

o

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

-Para Terminar (uno a elegir)-

Cuajada típica de leche fresca de oveja

o

Nuestra tarta hecha en casa del día

o

Sorbete de albahaca con ginebra mediterránea Gin Mare

o

Helados artesanos

32'90€

I. V. A. incluido

Servicio de pan y aove

Bebida no incluida

(mínimo 2 personas)