

## entrantes fríos

Foie micuit casero de pato con salsa de peras al aguardiente de Herbés y chocolate blanco acompañado de tostadas con pasas / 13'60

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

Tartar de solomillo de Duroc de Els Ports marinado al estilo japonés con helado de wasabi y mayonesa de garum acompañado de pan de cúrcuma / 17'80

Crema de huevo de masía frito, portobellos, cecina de la comarca y almendra laminada / 6'90

Langostinos de Vinaroz curados en sal, yuzu y hojas de lima kaffir con tátara de hierbas de nuestros montes (6 unidades) / 15'70

Canelón de veduritas escalivadas con crema de pimientos asados, mayonesa de trufa blanca *Tuber Aestivum* y caviar de aove arbequina / 13'10

Ensalada de verano / 12'90

## entrantes calientes

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

Nuestra típica "olleta" morellana (potaje de legumbres) / 6'90

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 5'50

## carnes

Entrecot de vaca vieja a la brasa / 18'90

Media paletilla de ternasco al horno / 16'80

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

## pescados

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

Servicio de pan artesano / 1'50 (por persona)

Todos los precios tienen el I. V. A. incluido