

## sugerencias con trufa negra “tuber melanosporum”

Corazones de alcachofas sobre crema de erizo de mar y trufa / 16'90

Crema de huevo de masía frito, portobellos, cecina de vaca de la comarca, almendra marcona de Albocàsser laminada y trufa / 10'90

Canelón relleno de verduritas escalivadas sobre crema de pimiento asado, mayonesa de trufa, perlas de aove arbequina y trufa / 17'10

Carpaccio de trufa con sal de oro y aove picual de la Sierra de Irta y pan tostado de cúrcuma / 12'50

Canelones rellenos de setas con bechamel de foie, gratinados con queso de oveja y trufa / 18'20

Croqueta de calçots y bacalao sobre romesco de kimchi, vieira caramelizada y caviar de trufa / 3'90

## entrantes

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, frutos secos y salsa de miso blanco y miel de romero / 14'50

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

La ensalada de temporada / 12'90

Las típicas croquetas morellanas de gallina con bechamel de leche de oveja (6 u.) / 8'90

Nuestra típica olleta morellana / 7'20

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 5'80

## carnes

Entrecot de vaca vieja a la brasa / 18'90

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 de Alaska 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