

carta de primavera

entrantes fríos

Crema de huevo de masía frito con portobellos, cecina de ternera de la comarca, almendra marcona de Albocàsser y trufa / 14'90

Crujientes de foie micuit casero trufado de pato con confitura de peras al aguardiente de Herbés y anguila ahumada / 18'60 (6 unidades)
(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013 / 6'40)

Tartar de solomillo de duroc de Els Ports marinado al estilo japonés con mayonesa de colatura acompañado de tostadas artesanas de cúrcuma / 19'90

entrantes calientes

Alcachofas D.O. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata y trufa / 16'90

Las típicas croquetas morellanas trufadas de gallina con bechamel de leche de oveja / 12'00 (6 unidades)

Croqueta de bacalao sobre crema de romesco picante, lámina de viera y perlas de trufa / 4'50 (unidad)

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 6'90

Nuestra típica olleta morellana / 8'80

segundos

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa con mostaza / 22'90

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 27'90

Hamburguesa de ternera y foie al plato con confitura de naranja amarga y brioche a la brasa / 17'50

Lingote de cordero con anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal / 17'90

Gyozas fritas de verduritas sobre thai curry de boniato y salsa teriyaki / 14'90

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de manzana asada y miel de romero / 18'50

Aunque tenemos a su disposición una carta con los alérgenos, en nuestra cocina pueden existir trazas de gluten o alérgenos, no haciéndonos responsables de ello.

Servicio de pan artesano de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo/ 2€ (por persona)
(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)