

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

-Para entretenernos-

Macarón con mantequilla de trufa y rosas

Foie de pato, anguila del Delta y confitura de peras al aguardiente de Herbérs

Pan artesano de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo

Nuestro embutido

-En el centro de la mesa-

Alcachofas D. O. Benicarló con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata

-Para empezar-

Croqueta de bacalao con vieira caramelizada sobre romesco y perlas de trufa

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

La típica olleta morellana

-Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de ternera y foie de pato al plato con confitura de naranja amarga

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

Lingote de cordero con anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal

Gyozas fritas de verduritas sobre thai curry de boniato y salsa teriyaki

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad- (+7'50€ suplemento)

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa (+6'50€ suplemento)

-Para Refrescar-

Fresón al vodka de trufa con chocolate blanco

-Para Terminar (uno a elegir)-

Trío de quesos de la quesería El Pastor de Morella

Cremoso de chocolate con "coca de forner", perlas de picual y sal de oro

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado

Nuestros helados artesanos

44'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. incluido

Bebida y cafés no incluidos