

carta de otoño

entrantes fríos

Crema de huevo de masía frito con portobellos, cecina de vaca y almendra marcona de Albocàsser / 12'90

Carpaccio de ternera con helado de romero de nuestros montes, polvo de pistacho y salsa de trufa blanca, shiro miso y miel de romero / 18'20

Milhojas de mantequilla con paté de caza, gelée de rosas y anguila ahumada del Delta del Ebro / 18'60 (6 unidades)
(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013 / 6'40)

Canelón frío relleno de verduritas escalivadas sobre crema de pimiento asado, salsa tártara y perlas de AOVE picual / 15'50

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

Las típicas croquetas morellanas trufadas de gallina con bechamel de leche de oveja / 12'90 (6 unidades)

Croqueta de brandada sobre crema de romesco picante, lámina de vieira, mayonesa de brasas y perlas de trufa / 4'90 (unidad)

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

Nuestra típica olleta morellana (potaje de legumbres) / 8'80

segundos

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa con mostaza cremosa / 23'90

Chuleta de vaca madurada / 65€/Kg

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 28'90

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa / 18'50

Lingote de cordero con anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal / 19'90

Gyozas fritas de verduritas sobre thai curry de boniato y salsa teriyaki / 16'40

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo / 18'90

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 háganoslo saber cuando les tomemos nota)