

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

-Para entretenernos-

Macarón con mantequilla de trufa y confitura de peras al aguardiente de Herbés

Paté de caza, anguila del Delta y gelée de rosas

Pan artesano de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo

Nuestro embutido

-En el centro de la mesa-

Canelón frío de veduritas escalivadas con crema de pimiento asado, salsa tártara y perlas de picual

-Para empezar-

Croqueta de brandada sobre crema de romesco picante, lámina de vieira, mayonesa de brisas y perlas de trufa

Crema de huevo frito, portobellos, cecina de vaca y almendra marcona de Albocàsser

La típica olleta morellana (potaje de legumbres)

-Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo

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

Gyozas fritas de verduras 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 con mostaza cremosa (+6'50€ suplemento)

-Para Refrescar-

Fresa y vodka

-Para Terminar (uno a elegir)-

Trío de quesos de la quesería El Pastor de Morella

Tarta casera del día

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