

carta de invierno

las sugerencias con trufa negra “tuber melanosporum”

Carpaccio de trufa negra con mantequilla de oveja, sal de oro y tostadas de pan de maíz al toque de curry / 29'90

Crema de huevo de masía frito con sardina ahumada, pimiento verde, migas de “estirat” y trufa negra / 21'90

Berenjena al horno con sobrasada ibérica, queso de leche cruda de oveja de Tronchón, pistacho de Aguaviva y salsa de trufa, shiro miso y miel de flores de Villoros / 23'50

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata, velo de papada ibérica y trufa negra / 23'90

Milhojas de mantequilla con paté de caza, confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa negra / 24'90

(Para acompañar el paté recomendamos una copa de vino dulce Tokaji Aszú Disznókő 5 puttonyos / 9'90)

Brioche savarín con tartar de solomillo de ciervo marinado, mayonesa de colatura y trufa negra / 27'90

Las típicas croquetas morellanas de gallina trufadas / 15'90 (6 unidades)

Croissant con mantequilla de oveja trufada y anchoa serie oro “El Menú” / 6'50 (unidad)

Picaña madurada de Black Angus con crema de mejillones en escabeche picante, naranja, trucha y trufa / 25'90

Canelones de rabo de toro con bechamel de manzana asada, queso de leche cruda de oveja y trufa / 25'90

otros entrantes de invierno

Nuestra croqueta casera del día / 2'70 (unidad)

La típica olleta morellana (potaje de garbanzos) / 10'90

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 7'90

de la tierra y del mar

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa / 26'80

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 29'90

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa / 18'90

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 17'60

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo / 21'90

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.

Primer servicio de pan de masa madre del “Forn de Vitorino” y AOVE del Maestrazgo/ 2'50€ (por persona)
(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)