

carta de invierno

- Ingredientes de nuestros productores locales y la despensa natural de Els Ports -

nuestros entrantes

Ideales para compartir en el centro de la mesa

Croqueta de marisco con crema de pimiento rojo asado / 2'90 (unidad)

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

Las típicas croquetas morellanas de gallina / 18 (6 unidades)

(gluten, huevos, lácteos)

Quesos de “El Pastor de Morella” acompañados de pan de algarroba con naranja confitada y cacao / 21'80

(lácteos, gluten)

sugerencias con trufa negra “tuber melanosporum”

La trufa negra “tuber melanosporum” es del parque natural de La Tinença de Benifassà considerada el diamante negro de la gastronomía

Alcachofas D.O.P. Benicarló con holandesa de vino rancio y azafrán, panceta ibérica y trufa negra / 24'90

(gluten, huevos, lácteos, sulfitos)

Pan hojaldrado con mantequilla de oveja, anchoa del Cantábrico “Serie Oro” y trufa negra / 7'50 (unidad)

(lácteos, huevos, pescado, gluten)

Milhojas de mantequilla con paté de caza, gelée de rosas, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa negra / 24'90

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Foie micuit casero trufado de pato de Les Useres (única granja de patos de la Comunitat Valenciana) con confitura de naranja amarga y tostadas de pan de “dacsá” y curry / 27'80

(gluten)

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

de cuchara

Para entrar en calor los fríos días de invierno

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 8'90

(huevos)

Nuestra típica olleta morellana (potaje de garbanzos como se hacía en las masías morellanas) / 12'90

(Sin alérgenos)

la carnicería

Un homenaje a la antigua carnicería de nuestra abuela Pilar, donde hoy se levanta Vinatea

Brioche savarin con tartar de solomillo de ciervo marinado, mayonesa de colatura y crujiente de algas / 26'90

(gluten, lácteos, mostaza, sésamo, sulfitos, soja, huevos, pescado)

Carpaccio de ternera con queso de oveja de Tronchón, pistacho de Aguaviva y salsa de trufa, shiro miso y miel de lavanda de Els Ports / 23'70

(lácteos, frutos con cáscara, soja)

de la tierra y del mar

Pertenecemos a una familia de carniceros que, con cuatro generaciones de labor profesional en este negocio, seleccionamos las mejores carnes de nuestro territorio. El cabritillo forman parte de los pastos de nuestra comarca Els Ports y el entrecot de vaca vieja nos lo traen todas las semanas desde el norte del país.

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa / 28'50

(Sin Alérgenos)

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 34'90

(Sin Alérgenos)

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa / 19'90

(gluten, lácteos, huevos)

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 18'60

(gluten, sésamo, soja, apio)

Lomo de bacalao El Barquero al horno con alioli suave de membrillo / 24'90

(lácteos, pescado)

Canelones de rabo de toro con bechamel trufada y queso de leche cruda de oveja de Tronchón / 23'90

(lácteos, gluten, huevos)

Primer servicio de pan de masa madre del "Forn de Vitorino" y AOVE del Maestrazgo/ 2'70€ (por persona)

(Gluten, Sésamo)

(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)

Todos los precios tienen el I.V.A. Incluido