

CARTA DE INVIERNO

XXIII jornadas de la trufa morella-els ports

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

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

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

(gluten, huevos, lácteos)

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

(gluten, huevos, lácteos, sultitos)

Pan hojaldrado con mantequilla de oveja trufada, 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)

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

Carpaccio de ternera con queso de leche cruda de oveja “El Pastor de Morella”, pistacho de Aguaviva, almendra de Albocàsser y salsa de trufa, shiro miso y miel de flores de Els Ports / 23'70

(lácteos, frutos con cáscara, soja)

los clásicos

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)

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

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

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

de la tierra y del mar

Pertenece 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 / 32'90

(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)

Gyoza 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 de manzana 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)

tentaciones dulces

Chocolate 70% cacao con AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre" / 7'90

(Huevos, Lácteos, Gluten)

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de violeta, perlas de sésamo y algarroba / 7'90

(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara)

Nuestro trío de sabores de gelatos artesanos / 7'50

(Soja, Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara, Cacahuètes)

Coulant de almendras con gelato artesano / 7'90

(Lácteos, Frutos con Cáscara, Huevo, Soja, Gluten, Cacahuètes)

Quesos de "El Pastor de Morella" acompañados de pan de algarroba con naranja confitada y cacao / 7'90

(Gluten, Lácteos)

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado / 7'50

(Lácteos)