

CARTA DE OTOÑO

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

nuestros entrantes

Pregunta por nuestra croqueta del día / 3'20 (unidad)

(gluten, huevos, lácteos)

Tabla de jamón ibérico de bellota / 29'90 (100 gr.)

(no contiene alérgenos)

Salmorejo de remolacha con sardina ahumada, crema de manzana al romero y pistacho / 12'90

(lácteos, frutos secos con cáscara, pescado)

Tomate rosa de Benicarló con anchoas Serie Oro “El Menú” y vinagreta de miel y mostaza / 18'50

(pescado, mostaza, sulfitos)

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

(huevos)

Tartar de solomillo de ciervo marinado sobre brioche, crema de chirivía caramelizada y crujiente de algas / 26'90

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

sugerencias con trufa de otoño “tuber uncinatum”

La trufa de otoño “tuber uncinatum” es del parque natural de La Tinença de Benifassà

Anchoa del Cantábrico “Serie Oro” 00 sobre pan hojaldrado con mantequilla de oveja, confitura de alcachofa trufada, y trufa de otoño / 7'50 (unidad)

(lácteos, huevos, pescado, gluten)

Paté de caza, gelée de rosas, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa / 23'90

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Foie de pato de Les Useres (única granja de patos de la Comunidad Valenciana) trufado y curado en sal con confituras caseras y tostadas de pan de algarroba, naranja y cacao / 27'80

(gluten, sulfitos)

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

Emulsión de huevo de masía frito con setas, cecina de ternera de la comarca, almendra de Albocàsser y trufa de otoño / 18'90

(huevos, frutos secos con cáscara, mostaza)

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

(gluten, huevos, lácteos)

Plato Solidario: Carpaccio de ternera con queso de leche cruda de oveja "El Pastor de Morella", frutos secos de Albocàsser y salsa de trufa de otoño, miso y miel de flores de Els Ports / 25'70

(Si pides este plato donamos 2€ a Acción Contra el Hambre. ONG que lucha contra las causas y los efectos del hambre en España)

(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 / 32'90

(no contiene alérgenos)

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

(no contiene alérgenos)

Hamburguesa de vaca a la brasa, cebolla caramelizada y brioche tostado / 19'90

(gluten, lácteos, huevos)

Gyozas fritas de verduras y setas sobre curry rojo de boniato ecológico / 19'80

(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 asada 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",
mantequilla artesana de oveja y AOVE del Maestrazgo / 2'80€ (por persona)

(gluten, sésamo, lácteos)

Pan sin gluten de Triticum, mantequilla artesana de oveja y AOVE del Maestrazgo / 3'50€ (por persona)

(lácteos)

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

Todos los precios tienen el IVA. Incluido