

carta de invierno

nuestras sugerencias con trufa "tuber melanosporum"

Crema de huevo de masía frito con sardina ahumada, pimiento verde, migas de pan de pueblo y trufa negra / 17'90

Carpaccio de ternera con helado de queso de oveja, frutos secos y salsa de trufa, shiro miso y miel de romero de Villores/ 19'70

Milhojas de mantequilla con paté de caza y plátano, confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa negra "tuber melanosporum" / 21'90

(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013 / 7'50)

Las típicas croquetas morellanas de gallina con bechamel de leche de oveja trufada / 15'90 (6 unidades)

Berenjena al horno con sobrasada de cerdo ibérico, queso de Tronchón, miel de acacia trufada y pistacho de Aguaviva / 19'50

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata, velo de panceta ibérica trufa y crujiente de croissant / 19'50

los entrantes

Tartar de solomillo de ciervo marinado al estilo japonés con mayonesa de colatura y algas tostadas con sésamo acompañado de tostadas artesanas de cúrcuma / 21'90

Croqueta de brandada de bacalao sobre crema de pimiento rojo asado y mayonesa de brasas / 4'90 (unidad)

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

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

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) / 28'90

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa / 18'50

Lingote de cordero con salsa de anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal / 19'90

Gyozas fritas de verduritas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 16'40

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura 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.

Servicio de pan de masa madre de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo/ 2'50€ (por persona)
(si no desean pan háganoslo saber cuando les tomemos nota)

tentaciones dulces

Brownie de chocolate negro con gelato de avellanas del Piemonte / 6'90
(Llàgrimes de Tardor. Mistela Tinta / 4'50)

Creoso de chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de flores, sésamo y algarroba / 6'90
(Licor de Algarroba / 6'50)

Nuestro trío de sabores de gelatos artesanos / 6'90
(Floralis. Moscatel / 3'80)

Coulant de almendras con gelato artesano de fresa / 6'90
(Lustau. Pedro Ximenez / 5'30)

Pan de algarroba con naranja confitada, calabaza, queso de El Pastor de Morella y pipas garrapiñadas / 6'90
(Valdespino Promesa. Moscatel / 4'90)

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado / 6'20
(Shot de ginebra Bruni Collin's / 3'50)

-Disponemos de carta de infusiones-

copas de vino dulce para acompañar tu postre

Tokaji Aszú Disznókő 5 puttonyos 2013 Hungría / 7'50
Furmint. Hárslevelű. Moscatel Amarilla

Ximénez-Spínola Old Harvest D. O. Jerez / 6'50
Pedro Ximénez

Valdespino Promesa D. O. Jerez / 4'90
Moscatel

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez / 5'30
Pedro Ximénez

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 3'80
Moscatel de Alejandría

Llàgrimes de Tardor 2017 D. O. Terra Alta / 4'50
Mistela Tinta

Esencia de Monjardín Reserva 2010 D. O. Navarra / 7'50
Chardonnay