

carta de otoño

nuestros entrantes

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

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

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

(gluten, huevos, lácteos)

Tomate rosa con filetes de anchoa “El Menú”, cebolla tierna y vinagreta de miel y mostaza de Dijon / 16'50

(pescado, mostaza, sulfitos)

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

(lácteos, gluten)

la carnicería

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

Tabla de embutidos artesanos (salchichón de buey/ lengua de vaca adobada y ahumada/ chorizo de vaca vieja) / 19'80

(lácteos)

Picaña de vaca madurada con crema de mejillones en escabeche picante y huevas de trucha / 22'90

(lácteos, gluten, moluscos, sulfitos, pescado)

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

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

Plato Solidario: Carpaccio de ternera con helado de romero, pistacho de Aguaviva y salsa de trufa, shiro miso y miel de lavanda de Els Ports / 23'70

(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 cuchara

Para entrar en calor los fríos días de otoño

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)

sugerencias con trufa de otoño “tuber uncinatum”

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

Emulsión de huevo frito de masía, portobellos, cecina de ternera, almendra de Albocàsser laminada y trufa de otoño / 24'90

(huevos, mostaza, frutos con cáscara)

Pan hojaldrado con mantequilla de oveja, anchoa del Cantábrico “Serie Oro” y trufa de otoño / 6'90 (unidad)

(lácteos, huevos, pescado, gluten)

Milhojas de mantequilla con paté de caza, confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa de otoño / 23'90

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

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

(gluten)

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

de la tierra y del mar

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

(Sin Alérgenos)

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 32'50

(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 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