

CARTA DE PRIMAVERA

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

sugerencias con trufa de verano "tuber aestivum"

Pan hojaldrado con mantequilla de oveja, confitura de alcachofa trufada, anchoa del Cantábrico "Serie Oro" 00 y trufa de verano / 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 / 23'90

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

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

(gluten)

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

(lácteos, frutos con cáscara, soja)

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

(gluten, huevos, lácteos)

Alcachofas D.O.P. Benicarló con holandesa de vino rancio, papada ibérica, migas de croissant y trufa / 24'90

(gluten, huevos, lácteos, sulfitos)

nuestros entrantes

Croqueta de marisco con crema de pimiento rojo asado / 3'20 (unidad)

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

Brioche savorín con tartar de solomillo de ciervo marinado, crema de chirivía caramelizada y crujiente de algas / 26'90

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

Lámina de picaña curada y madurada en casa con tomate semiseco, labneh de oveja y vinagre viejo / 7'20 (uni.)

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

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)

de la tierra y del mar

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)

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 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 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)

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

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