carta de verano

sugerencias con trufa de verano "tuber aestivum"

La trufa de verano "tuber aestivum" es del parque natural de La Tinença de Benifassà

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas sobre emulsión de huevo frito de masía con velo de papada ibérica, polvo de croissant y trufa de verano / 24'90

(lácteos, huevos, gluten, mostaza)

Pan hojaldrado con mantequilla de oveja, anchoa del Cantábrico "Serie Oro" y trufa de verano / 6'50 (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 verano / 22'90

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Carpaccio de ternera con helado de romero, almendra laminada de Albocàsser, pistacho de Aguaviva y salsa de trufa, shiro miso y miel de lavanda de Els Ports / 22'70

(lácteos, frutos con cáscara, soja)

Las típicas croquetas morellanas de gallina trufadas / 18'00 (6 unidades)

(gluten, huevos, lácteos)

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 "dacsá" y curry / 27'80

(gluten)

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

los entrantes

Pregunta por nuestra croqueta del día / 2'70 (unidad)

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

Hummus de remolacha ECO con sardina ahumada, yogur de oveja y perlas de arbecuina / 14'90

(pescado, sésamo, lácteos, gluten)

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

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

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

(huevos)

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