

CARTA DE VERANO

- 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)

Selección de tomates de temporada 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)

Picaña de vaca vieja curada y madurada con tomate semiseco, labneh de oveja, pistacho de Aiguaviva y Módena 1970 / 7'50 (lámina)

(lácteos, frutos secos con cáscara, sulfitos)

sugerencias con trufa de verano "tuber aestivum"

La trufa de verano "tuber aestivum" 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 verano / 7'50 (unidad)

(lácteos, huevos, pescado, gluten)

Paté de caza, gelée de rosas, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa / 23'90 (6 unidades)

(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)

Carpaccio de ternera con queso de leche cruda de oveja "El Pastor de Morella", frutos secos de Albocàsser y salsa de trufa de verano, 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)

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 y queso de leche cruda de oveja de Tronchón / 23'90

(lácteos, gluten, huevos)

Llévate un pedazo de nuestra tierra

Creemos que la cocina comienza en el paisaje. Por eso acompañamos nuestro pan de masa madre con un Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado en el Maestrazgo, expresión de una tierra de olivos centenarios y milenarios, tradición y carácter.

El mismo aceite que degustas al inicio de tu experiencia está disponible para la venta. Si te ha conquistado en la mesa, puedes llevártelo a casa y seguir disfrutando de un auténtico sabor de nuestro territorio.

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)

tentaciones dulces

Chocolate, aceite y sal (70% cacao, AOVE del Maestrazgo y “coc en sucre”) / 7'90

(Huevos, Lácteos, Gluten)

Chocolate blanco cítrico con helado de violeta, sésamo y algarroba / 7'90

(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara, Huevo, Gluten)

Helado de romero, miel trufada, limón, azahar y almendra de Albocàsser / 7'90

(Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara)

Nuestro trío de sabores de helados artesanos / 7'90

(Soja, Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara, Cacahuetes)

Coulant de almendras con helado artesano / 7'90 (2€ de suplemento en el Menú Raíces)

(Lácteos, Frutos con Cáscara, Huevo, Soja, Gluten, Cacahuetes)

Selección de quesos artesanos de “El Pastor de Morella” / 7'90

(Gluten, Lácteos)

Sorbete de gin lemon y albahaca, aceite y confitura de tomate picante / 7'90

(no contiene alérgenos)

para acompañar tu postre

½ Gin Tonic con Chispa / 7'50

Preparamos un medio Gin Tonic a medida según tus preferencias —cítrico, seco, afrutado o floral— seleccionando entre nuestra colección de ginebras premium y tónicas de alta gama. Lo acompañamos con flor eléctrica, que despierta el paladar con una sensación vibrante y sorprendente, convirtiendo el final de la experiencia en un recuerdo inolvidable.

Tokaji 5 puttonyos Hungría / 9'90 *Furmint. Hárslevelű. Moscatel Amarilla*

Ximénez-Spínola PX Delicado D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 6'70 *Pedro Ximénez*

Valdespino Promesa D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'40 *Moscatel*

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 5'80 *Pedro Ximénez*

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 4'50 *Moscatel de Alejandria*

Llàgrimes de Tardor D. O. Terra Alta / 4'90 *Mistela Tinta*

Esencia de Monjardín Reserva D. O. Navarra / 9'90 *Chardonnay*

Bassus Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 6'70 *Pinor Noir*

Bobal Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 5'50 *Bobal*

Ximénez-Spínola PX Muy Viejo Solera 1918 D. O. Jerez-Xérès-Sherry / 12'50 *Pedro Ximénez*

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