

# menú raíces

-castelló ruta de sabor-  
temporada otoño

## -Para entretenernos-

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino"

AOVE del Maestrazgo y mantequilla de oveja

Milhojas con paté de caza y plátano, anguila del Delta del Ebro  
y confitura de peras al aguardiente de Herbés

Picaña de vaca con crema de mejillones en escabeche picante y huevas de trucha

## -Para empezar-

Croqueta de zanahoria ecológica con miel de flores, canela, ras el hanout y mayonesa de espirulina

Hummus de remolacha ECO con requesón de oveja, aceite de albahaca y perlas de picual

Crema de huevo frito de masía, sardina ahumada, pimiento verde, papada ibérica y migas de pan

Berenjena al horno con sobrasada ibérica, queso de leche cruda de oveja de Tronchón,  
miel de romero de Villores y pistacho de Aguaviva

## -Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo

Canelones de pollo de corral con bechamel trufada

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

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad- (+7'50€ suplemento)

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa (+7'50€ suplemento)

## -Para Terminar uno de nuestros postres artesanos-

Chocolate 70% cacao con AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre"

Pan de algarroba, cacao y naranja con queso de El Pastor de Morella y cremoso de calabaza al horno

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de violeta, sésamo y algarroba

Nuestros gelatos artesanos

**54'90€**

MESA COMPLETA

I. V. A. y primer servicio de pan incluidos  
Bebida y cafés no incluidos