

# carta de otoño

## nuestras sugerencias con trufa de otoño "tuber uncinatum"

### Plato Solidario:

Carpaccio de ternera con helado de romero, almendra laminada de Albocàsser y salsa de trufa, shiro miso y miel de flores de Villores / 20'70

(Si pides este plato donamos 2 euros a Acción Contra el Hambre. ONG que lucha contra las causas y los efectos del hambre)

Crema de huevo de masía frito con sardina ahumada, pimiento verde, papada ibérica, migas de pan de pueblo y trufa / 17'90

Milhojas de mantequilla con paté de caza y plátano, confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa / 21'90

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

Berenjena al horno con sobrasada ibérica, queso de leche cruda de oveja de Tronchón, miel de romero de Villores, pistacho de Aguaviva y trufa / 19'50

Las típicas croquetas morellanas de gallina trufadas / 15'90 (6 unidades)

## los entrantes

Brioche savarín con tartar de solomillo de ciervo marinado al estilo japonés, yogur de oveja a las hierbas / 22'90

Nuestra croqueta de zanahoria ecológica al ras el hanout, miel y canela con mayonesa de espirulina / 4'90 (unidad)

Humus de remolacha ECO con requesón de oveja, aceite de albahaca y perlas de picual / 12'90

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 7'90

## de la tierra y del mar

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa / 26'80

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 29'90

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa / 18'90

Canelones de pollo de corral con bechamel trufada / 19'90

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 17'60

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo / 21'90

**Aunque tenemos a su disposición una carta con los alérgenos, en nuestra cocina pueden existir trazas de gluten o alérgenos, no haciéndonos responsables de ello.**

Primer servicio de pan de masa madre del "Forn de Vitorino" y AOVE del Maestrazgo/ 2'50€ (por persona)  
(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)