

- MENÚ EVOLUCIÓN 2024 -
XXI JORNADAS DE LA TRUFA "TUBER MELANOSPORUM" MORELLA-ELS PORTS
- Castelló Ruta de Sabor -

las raíces

Caldo de gallina y trufa con su croqueta morellana trufada

bocados del monte

Croissant con mantequilla de oveja trufada

Paté de caza y plátano, anguila del Delta, peras al aguardiente de Herbés y trufa

la masía y la carnicería

Lengua de vaca con yogur de oveja a las hierbas recolectadas

Cecina de Black Angus, mejillones en escabeche picante, naranja, trucha y trufa

Huevo frito de masía, sardina, pimiento verde, trufa y migas de pan de pueblo

de nuestra huerta mediterránea

"Tomata de Penjar" de Alcalà de Xivert con langostino de Vinaroz
sobre salsa chorón, aceite de aromáticas y perlas de trufa

Alcachofa D. O. P. Benicarló con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata,
velo de panceta ibérica y trufa

Berenjena, sobrasada de cerdo ibérico, queso de Tronchón,
miel de acacia trufada y pistacho de Aiguaviva

un paseo por el bosque y su despensa natural

Brioche, tartar de ciervo, chirivía y trufa

Tuétano de ciervo, brasa y tomillo

Coliflor morada y calçots, setas silvestres, yema curada y trufa

los pastos

Picanha de cordero, labneh de oveja con especias, cogollo, anchoa, trufa y pita

la algarroba

Pan de algarroba y naranja confitada, calabaza y
queso de cabra trufado de El Pastor de Morella

Chocolate blanco y fruta de la pasión, flores, algarroba y sésamo

77'90 euros
I.V.A. Incluido
Bebida no incluida
MESA COMPLETA

Este menú se servirá SÓLO A MEDIODÍA y bajo reserva previa hasta las 14'30h
Lamentablemente este menú no puede ser adaptado para veganos, vegetarianos ni intolerantes a la lactosa