

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

Invierno Gastronómico

**Les presentamos un menú degustación elaborado con los ingredientes km0 de nuestros productores locales y la despensa natural de Els Ports*
(opción de añadir trufa negra "tuber melanosporum" en los platos señalados*** 10 euros por comensal)*

bocados de monte

Mantequilla de oveja trufada***
(lácteos, gluten)

Milhojas con paté de caza, gelée de rosas
y anguila ahumada del Delta del Ebro***
(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Picaña de Black Angus con crema de mejillón en escabeche picante y caviar de trucha***
(gluten, lácteos, moluscos, sulfitos, pescado)

el horno y la carnicería

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino" con AOVE del Maestrazgo
(gluten, sésamo)

Embutidos artesanos de vaca vieja
(lácteos)

la huerta y la masía

Nuestra croqueta del día
(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

Alcachofas D.O.P. Benicarló con holandesa de vino rancio y azafrán de La Guaita, panceta ibérica y croissant***
(gluten, lácteos, huevos, sulfitos)

La típica olleta morellana (potaje de garbanzos como se hacía en las masías morellanas)
(Sin Alérgenos)

de los pastos y del mar (uno a elegir)

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa
(gluten, lácteos, huevos)

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo
(lácteos, pescado)

Canelones de rabo de toro con bechamel trufada y queso de leche cruda de oveja de Tronchón
(lácteos, gluten, huevos)

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki
(gluten, sésamo, soja, apio)

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad desde 1988- (+9'50€ suplemento)
(Sin Alérgenos)

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

dulces tentaciones (uno a elegir)

Chocolate 70% cacao con AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre"
(Huevos, Lácteos, Gluten)

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de violeta, sésamo y algarroba
(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara)

Sorbete de gin lemon y albahaca con perlas de AOVE y confitura picante de habanero y tomate confitado
(Lácteos)

Nuestros gelatos artesanos

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

Quesos de El Pastor de Morella con pan de algarroba, naranja confitada y cacao
(Gluten, Lácteos)

64'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. y primer servicio de pan incluidos

Bebida y cafés no incluidos