

# 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)  
~V~

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)  
~V~

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, Cacahuete)

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