

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

Primavera Gastronómica

Les presentamos un menú degustación elaborado con los ingredientes km0 de nuestros productores locales y la despensa natural de Els Ports

el horno y la carnicería

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino" con AOVE del Maestrazgo

(gluten, sésamo)

--v--

Mantequilla de oveja

(lácteos, gluten)

--v--

Embutidos artesanos

(lácteos, sulfitos)

bocados de monte

Milhojas con paté de caza, gelée de rosas
y anguila ahumada del Delta del Ebro

(lácteos, huevos, gluten, pescada, soja)

--v--

Picaña de Black Angus madurada y curada

(gluten, lácteos, sulfitos)

la huerta y la masía

Nuestra croqueta del día

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

Alcachofas D.O.P. Benicarló con holandesa de vino rancio, panceta ibérica y migas de 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 de manzana 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 mandarina 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)

Helado de romero, miel de acacia trufada, limón y almendra de Albocàsser

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

65'90€

MESA COMPLETA

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

Bebida y cafés no incluidos