

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

Temporada Verano

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

pequeños bocados

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

Mantequilla de anchoa
(lácteos, pescado)

Milhojas con paté de caza, confitura de peras al aguardiente de Herbés y anguila ahumada del Delta del Ebro
(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

Centeno con crema de mejillones en escabeche picante, picaña madurada de Black Angus y trucha
(gluten, lácteos, moluscos, sulfitos, pescado)

la huerta mediterránea

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

Hummus de remolacha ECO con sardina ahumada, yogur de oveja y perlas de arbequina
(pescado, sésamo, lácteos, gluten)

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas sobre emulsión de huevo frito de masía, velo de papada ibérica y polvo de croissant
(lácteos, huevos, gluten, mostaza)

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- (+7'50€ 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 perlas de AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre"
(Huevos, Lácteos, Gluten)

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

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

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)

59'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. y primer servicio de pan incluidos
Bebida y cafés no incluidos