

menú raíces

-castelló ruta de sabor-

Temporada Otoño

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, pescada, soja)

Centeno con crema de mejillones en escabeche picante, picaña madurada de Black Angus y trucha

(gluten, lácteos, moluscos, sultitos, pescado)

la huerta y la masía

Nuestra croqueta de marisco sobre crema de pimiento rojo asado

(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)

*

Emulsión de huevo frito de masía, portobellos, cecina de ternera y almendra de Albocàsser laminada

(huevos, frutos con cáscara, mostaza)

*

La típica olleta morellana (potaje de garbanzos)

(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 verduras 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 AOVE, sal de oro, crujiente de patata y "coc en sucre"

(Huevos, Lácteos, Gluten)

Sorbete de gin lemon y albahaca con perlas de AOVE 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, Cacahuètes)

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