



## menú sexenni

-castelló ruta de sabor-

Se servirá como menú único todos los servicios de comida durante los días del Sexenni (del 17 al 26 de agosto)

### -Para entretenernos-

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino"

.....

Mantequilla de oveja con sal negra del Himalaya Kala Namak

### -En el centro de la mesa-

4 ENTRANTES PARA COMPARTIR

### -Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa

o

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo

o

Picaña de cordero, labneh de oveja con especias, cogollo y crema de anchoa

o

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki

o

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad- (+7'50€ suplemento)

o

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

### -Para Terminar uno de nuestros postres artesanos-

Chocolate 70% cacao con perlas de AOVE, sal de oro y crujiente de patata

o

Queso de El Pastor de Morella con confitura de naranja

o

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado

o

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de flores y algarroba

o

Nuestros gelatos artesanos

**57'50€**

MESA COMPLETA

I. V. A. incluido

Bebida y cafés no incluidos

Lamentablemente este menú no puede ser adaptado para veganos, vegetarianos, intolerantes a la lactosa ni a la fructosa