

**- MENÚ EVOLUCIÓN 2026 -**  
XXIII JORNADAS DE LA TRUFA MORELLA-ELS PORTS

**- Castelló Ruta de Sabor -**  
Interior, memoria y producto

**Al abrigo del fuego**

Caldo de gallina y trufa negra · Croqueta morellana trufada

**Bocados del monte**

Brioche · Mantequilla de oveja trufada · Portobello  
Paté de caza · Anguila del Delta · Plátano · Rosas · Trufa negra  
Foie de Les Useres trufado · Vermut de naranja de Benlloc

**La primera nevada**

Huevo frito de masía trufado · Sardina · Pimiento verde · Trufa negra

**El origen**

Pan de masa madre del Forn de Vitorino · AOVE de Càlig El Pobill

**Carnicería**

Lengua de vaca · Salchicón de buey

**Huerta dormida**

Alcachofa D.O.P. Benicarló · Emulsión de vino rancio y azafrán · Panceta ibérica · Trufa negra

**Despensa de invierno**

Berenjena asada · Picaña de vaca madurada · Labneh de oveja · Huevas de trucha · Trufa negra

**Mar sobre tierra**

Langostino de Vinaròs curado · Pistacho de Aguaviva · Naranja · Espirulina · Trufa negra

**Bosque bajo la nieve**

Royal de erizos · Cirgones · Calçots · Patata · Trufa negra

**Los pastos**

Canelón de rabo de toro · Manzana · Queso de oveja de Tronchón · Trufa negra

**Terruño**

Quesos "El Pastor de Morella" (suplemento de 5 euros)

**Aire frío**

Romero · Miel de acacia trufada · Limón · Avellana de Benassal

**Jardín efímero**

Chocolate blanco · Fruta de la Pasión · Violeta · Sésamo · Algarroba

**Lágrima de olivo**

Aove · Trufa negra

**P.V.P. 80 euros**

(Sin trufa 70 euros)

I.V.A. Incluido

Bebida no incluida

MESA COMPLETA

(Se recomienda reservar)

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