

- 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 · Gírgoles · 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