

# RAÍCES · VERANO 2026

-castelló ruta de sabor-

*\*Un recorrido por los sabores de Els Ports a través de nuestros productores locales y la despensa de temporada\**

## **\*el horno y la carnicería\***

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino" con AOVE del Maestrazgo

*(gluten, sésamo)*

~v~

Mantequilla de oveja

*(lácteos)*

~v~

Embutidos artesanos

*(lácteos, sulfitos)*

## **\*bocados de monte\***

Milhojas con paté de caza, gelée de rosas  
y anguila ahumada del Delta del Ebro

*(lácteos, huevos, gluten, pescada, soja)*

~v~

Picaña de Black Angus madurada y curada

*(gluten, lácteos, sulfitos, frutos secos con cáscara)*

## **\*la huerta y la despensa\***

Remolacha, sardina y romero

*(pescado, gluten, sésamo, lácteos)*

\*

Croqueta cremosa de marisco del Mediterráneo, mayonesa de tinta y tomillo

*(gluten, huevos, lácteos, pescado, crustáceos)*

\*

Alcachofas D.O.P. Benicarló con holandesa de vino rancio, papada ibérica y migas de croissant

*(gluten, lácteos, huevos, sulfitos)*

## **\*del mar y de los pastos\***

(uno a elegir)

Bacalao El Barquero al horno con alioli suave de membrillo

*(lácteos, pescado)*

Canelón de rabo de toro, bechamel de manzana y queso de oveja de Tronchón

*(lácteos, gluten, huevos)*

Hamburguesa de vaca a la brasa, cebolla caramelizada y brioche tostado

*(gluten, lácteos, huevos)*

Gyozas de verduras y setas sobre curry rojo de boniato ecológico

*(gluten, sésamo, soja, apio)*

Paletilla de cabritillo al horno - nuestra especialidad desde 1988- (+9'50€)

*(no contiene alérgenos)*

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

*(no contiene alérgenos)*

## **\*dulces tentaciones\***

(uno a elegir)

Chocolate, aceite y sal

(70% cacao, AOVE del Maestrazgo, crujiente de patata y "coc en sucre")

*(Huevos, Lácteos, Gluten)*

Chocolate blanco y mandarina, helado de violeta, sésamo y algarroba

*(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara)*

Sorbete de gin lemon y albahaca, aceite y confitura de tomate picante

*(Lácteos)*

Nuestros gelatos artesanos

*(Soja, Huevos, Lácteos, Gluten, Frutos Secos con Cáscara, Cacahuets)*

Surtido de quesos de oveja y de cabra de "El Pastor de Morella"

*(Lácteos)*

Helado de romero, miel de acacia trufada, limón, azahar y almendra de Albocàsser

*(Gluten, Lácteos, Huevos, Frutos Secos con Cáscara)*

**65'90€**

MESA COMPLETA

I. V. A. y primer servicio de pan incluidos

Bebida y cafés no incluidos