

RAÍCES · VERANO 2026

-castelló ruta de sabor-

Cada pase nace del trabajo de quienes mantienen vivo Els Ports

Panaderos, agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos forman el paisaje que inspira la cocina de Àngela Milán.

el horno, la almazara, la quesería y la carnicería

El pan de masa madre del "Forn de Vitorino", AOVE del Maestrazgo y mantequilla de oveja

(gluten, sésamo, lácteos)

—v—

Sobrasada de Els Ports, miel y tomillo

(gluten, lácteos)

mar, montaña y caza

Paté de caza, pétalos de rosa y anguila del Delta

(lácteos, huevos, gluten, pescado, soja)

—v—

Brandada de bacalao, lágrima de pimiento y aceituna negra

(gluten, lácteos, pescado, sulfitos)

—v—

Picaña de vaca vieja curada y ahumada

(lácteos, pescado)

huerta, masía y despensa

Nuestra croqueta del día

(gluten, huevos, lácteos)

*

Tomates de Benicarló y vinagreta de miel y mostaza

(sulfitos, mostaza)

*

Remolacha con sardina, pistacho de Aiguaviva, manzana y romero

(pescado, gluten, sésamo, lácteos, frutos secos con cáscara)

el paisaje principal

(uno a elegir)

Paletilla de cabritillo al horno (+9'50€)

- nuestra especialidad familiar desde 1988 -

(no contiene alérgenos)

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

(no contiene alérgenos)

Bacalao "El Barquero" al horno con alioli suave de membrillo

(lácteos, pescado)

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

(lácteos, gluten, huevos)

Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, cebolla caramelizada y brioche artesano

(gluten, lácteos, huevos)

Gyozas de verduras y setas sobre curry rojo de boniato ecológico

(gluten, sésamo, soja, apio)

dulce memoria

(uno a elegir)

Chocolate, aceite y sal

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

(Huevos, Lácteos, Gluten)

Chocolate blanco cítrico con helado de violeta, sésamo y algarroba

(Sésamo, Lácteos, Frutos Secos con Cáscara)

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

(no contiene alérgenos)

Selección de quesos artesanos de "El Pastor de Morella"

(lácteos, gluten)

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

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

Coulant de almendras con helado artesano (+2€)

(Lácteos, Frutos con Cáscara, Huevo, Soja, Gluten, Cacahuets)

67'90€

Mesa Completa

IVA y primer servicio de pan incluidos

Bebidas y cafés no incluidos