

carta de invierno

las sugerencias con trufa negra “tuber melanosporum”

Carpaccio de trufa negra con mantequilla de oveja, sal de oro y tostadas de pan de maiz al toque de curry / 29'90

Crema de huevo de masía frito con sardina ahumada, pimiento verde, migas de pan de pueblo y trufa negra / 21'90

Berenjena al horno con sobrasada ibérica, queso de leche cruda de oveja de Tronchón, miel de tomillo de Villores, pistacho de Aguaviva y trufa negra / 23'50

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata, velo de papada ibérica y trufa negra / 23'90

Milhojas de mantequilla con paté de caza, confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro y trufa negra / 24'90

(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Tokaji Aszú Disznókő 5 puttonyos / 9'90)

los entrantes

Brioche savarín con tartar de solomillo de ciervo marinado y mayonesa de colatura / 22'90

Carpaccio de ternera con helado de romero, almendra laminada de Albocàsser y salsa de trufa, shiro miso y miel de flores de Villores / 20'70

Nuestra croquetas de pesto con tomate semiseco / 2'70 (unidad)

Nuestra croqueta de pollo de corral con un toque picante y mayonesa de brasas / 2'70 (unidad)

La típica olleta morellana (potaje de garbanzos) / 10'90

Caldo de olla con yema de huevo de corral / 7'90

de la tierra y del mar

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa / 26'80

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 29'90

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa / 18'90

Canelones de rabo de toro con bechamel trufada / 19'90

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki / 17'60

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo / 21'90

Aunque tenemos a su disposición una carta con los alérgenos, en nuestra cocina pueden existir trazas de gluten o alérgenos, no haciéndonos responsables de ello.

Primer servicio de pan de masa madre del “Forn de Vitorino” y AOVE del Maestrazgo/ 2'50€ (por persona)
(si no desean pan hágannoslo saber cuando les tomemos nota)

tentaciones dulces

Bizcocho templado de chocolate y nueces con gelato artesano de avellana del Piemonte / 6'90
(Esencia Monjardín. Chardonnay / 9'90)

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión, helado de violeta, perlas de sésamo y algarroba / 6'90
(Bassus Rosado Dulce. Pinor Noir / 6'70)

Nuestro trío de sabores de gelatos artesanos / 6'90
(Valdespino Promesa. Moscatel / 5'40)

Coulant de turrón de Jijona con gelato artesano / 6'90
(Bobal Rosado Dulce. Bobal / 5'50)

Quesos artesanos con confituras y membrillo acompañado de pan de algarroba con pera confitada y cacao / 6'90
(Licor de Algarroba / 6'50)

Sorbete de gin lemon a la albahaca con perlas de AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado / 6'20
(Shot de ginebra Bruni Collin's / 3'50)

copas de vino dulce para acompañar tu postre

Tokaji Aszú Disznókő 5 puttonyos Hungría / 9'90
Furmint. Hárslevelű. Moscatel Amarilla

Ximénez-Spínola PX Delicado D. O. Jerez / 6'70
Pedro Ximénez

Valdespino Promesa D. O. Jerez / 5'40
Moscatel

Lustau PX San Emilio D. O. Jerez / 5'80
Pedro Ximénez

Floralis-Moscatel Oro Vino de Postre del Mediterráneo / 4'10
Moscatel de Alejandría

Llàgrimes de Tardor D. O. Terra Alta / 4'90
Mistela Tinta

Esencia de Monjardín Reserva D. O. Navarra / 9'90
Chardonnay

Para do Pé D. O. Ribeiro / 11'70
Caiño Longo. Brancellao. Sousón

Bassus Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 6'70
Pinor Noir

Bobal Rosado Dulce D. O. Utiel-Requena / 5'50
Bobal