

carta de primavera

entrantes fríos

Crema de huevo de masía frito con portobellos ecológicos, cecina de ternera de la comarca y almendra marcona de Albocàsser / 14'90

Carpaccio de ternera con helado de romero de nuestros montes, polvo de pistacho de Aiguaviva y salsa de trufa, shiro miso y miel de romero de Villores/ 19'70

Milhojas de mantequilla con paté de caza y plátano, gelée de violeta y anguila ahumada del Delta del Ebro / 17'90
(Para acompañar el foie recomendamos una copa de vino dulce Royal Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013 / 6'40)

Tartar de solomillo de duroc de Els Ports marinado al estilo japonés con mayonesa de colatura y algas tostadas con sésamo acompañado de tostadas artesanas de cúrcuma / 21'90

entrantes calientes

Las típicas croquetas morellanas trufadas de gallina con bechamel de leche de oveja / 13'20 (6 unidades)

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata y crujiente de croissant / 18'50

Croqueta de calçots sobre crema de pimiento rojo asado, lámina de vieira y mayonesa de brasas / 4'90 (unidad)

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

Nuestra típica olleta morellana (potaje de legumbres) / 9'90

segundos

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa con mostaza de Dijon / 25'80

Chuleta de vaca madurada / 65€/Kg

Paletilla de cabritillo al horno (nuestra especialidad desde 1988) / 28'90

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa / 18'50

Lingote de cordero con salsa de anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal / 19'90

Gyozas fritas de verduritas sobre thai curry de boniato morado y salsa teriyaki / 16'40

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo / 19'90

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.

Servicio de pan de masa madre de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo/ 2€ (por persona)
(si no desean pan háganoslo saber cuando les tomemos nota)