



## menú raíces

-castelló ruta de sabor-  
temporada primavera

### -Para entretenernos-

Macarón de frutos rojos con mantequilla de trufa y gelée de rosas

Milhojas de mantequilla con paté de caza y plátano, anguila del Delta del Ebro  
y confitura de peras al aguardiente de Herbés

Pan de masa madre de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo

Lengua de vaca con yogur de oveja a las hierbas recolectadas y perlas de AOVE

Cecina de Black Angus con crema de mejillones en escabeche picante y naranja

### -En el centro de la mesa-

Alcachofas D.O. P. Benicarló confitadas con emulsión de vino rancio y azafrán de La Mata,  
velo de papada ibérica y crujiente de wanton

### -Para empezar-

Croqueta de calçots confitados con bechamel de leche de oveja  
sobre crema de pimientos asados y mayonesa de brasas

Huevo frito de masía, sardina ahumada, pimiento verde y migas de pan de pueblo

La típica olleta morellana (potaje de legumbres)

### -Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de Black Angus al plato con cebolla caramelizada y brioche hojaldrado a la brasa

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo

Picaña de cordero, labneh de oveja con especias, cogollo y crema de anchoa

Gyozas fritas de verduritas y setas sobre thai curry de boniato ecológico y salsa teriyaki

Paletilla de cabritillo al horno -nuestra especialidad- (+7'50€ suplemento)

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

### -Para Terminar uno de nuestros postres artesanos-

Brownie de chocolate negro con gelato de avellanas del Piamonte

Pan de algarroba con naranja confitada, calabaza, queso de El Pastor de Morella y pipas garrapiñadas

Sorbete de gin lemon a la albahaca con AOVE y confitura picante de chile habanero y tomate confitado

Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de flores, sésamo y algarroba

54'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. incluido

Bebida y cafés no incluidos