

menú raíces

-castelló ruta de sabor-
temporada invierno

-Para entretenernos-

Pan de masa madre del "Forn de Vitorino"

AOVE del Maestrazgo y mantequilla de oveja

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

-Para empezar-

Nuestra croqueta del día

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

Crema de huevo frito de masía con sardina ahumada, pimiento verde y migas de pan de pueblo

La típica olleta morellana

-Para Continuar (uno a elegir)-

Hamburguesa de vaca al plato con cebolla caramelizada y brioche a la brasa

Lomo de bacalao al horno con alioli suave de membrillo

Canelones de rabo de toro con bechamel trufada

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-

Bizcocho templado de chocolate y nueces con gelato artesano de avellana del Piamonte

Quesos artesanos con confituras y acompañados de pan de algarroba con pera confitada y cacao

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 violeta, sésamo y algarroba

Nuestros gelatos artesanos

54'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. y primer servicio de pan incluidos
Bebida y cafés no incluidos