



**55 MEJORES
RESTAURANTES**
de la Comunitat Valenciana



menú raíces

-castelló ruta de sabor-

-Para entretenernos-

Macarón con mantequilla de trufa y confitura de peras al aguardiente de Herbés

Milhojas de mantequilla con paté de caza y plátano, anguila del Delta del Ebro y gelée de violetas

Pan de masa madre de Carlos Morente y AOVE del Maestrazgo

Nuestro embutido artesano

-En el centro de la mesa-

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

-Para empezar-

Croqueta de calçots sobre crema de pimientos asados y mayonesa de brasas

Crema de huevo frito, portobellos ecológicos, cecina de vaca y almendra marcona de Albocàsser

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 confitado a baja temperatura con alioli suave de membrillo

Lingote de cordero con salsa de anchoa, yogurt de oveja a las hierbas y cous cous vegetal

Gyozas fritas de verduras sobre thai curry de boniato morado y salsa teriyaki

Paletilla de cabritillo al horno (+5€ suplemento)

Entrecot madurado de vaca vieja a la brasa con mostaza de Dijon (+5€ suplemento)

-Para Terminar (uno a elegir)-

Trío de quesos de la quesería El Pastor de Morella

Tarta casera del día

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

Nuestros helados artesanos

49'90€

MESA COMPLETA

I. V. A. incluido

Bebida y cafés no incluidos