

Menú Gastronòmic Territori

La nostra proposta s'inspira en la tradició i el respecte pel producte, oferint una cuina honesta i autèntica.

Una experiència culinària lliure de prejudis, arrelada en el territori i oberta a la creativitat, dissenyada per a despertar els sentits i evocar emocions.

Per això, li convidem a descobrir la nostra terra a través d'un passeig gastronòmic.

UN POC DE TÒFONA

Carpaccio de tòfona (tuber melanosporum) i la seua mantega.

SNACKS DE BENVINGUDA

Ventresca fumada de tonyina
JCMackintosh amb tòfona i ceba.

Cecina fumada agnus i confitura de tomaca i tòfona.

Croissant de creïlles amb truita trufada.

Tosta de presa ibèrica, formatge i tòfona.

Bunyol de cérvol, compota de pera trufada.

Almendruco de foie gras amb torró i tòfona.

LES PEDRES

Formatge i tòfona.

Coca de sardina salada.

Bacallà i botifarra d'arròs.

EL NOSTRE DESDEJUNI

Caputxí de carabassa, amb castanyes rostides i encenalls de tòfona.

DE LA MAR

Guisat de calls de bacallà El Barquer amb cigrons i tòfona

Marmitako amb tòfona i tonyina salvatge JC Mackintosh.

UN POC D'ARRÒS

Arròs cremós de llet, romer i tòfona.

I DE CARN

Melós de vedella amb tòfona i el seu suc.

UN ALTRE CLÀSSIC

Fruites del bosc, formatge cremós i fruits rojos.

PER A ACABAR

Pistatxo, caramel i xocolata amarg.

70,00€

MESA COMPLETA

I.V.A Inclòs. Celler i cafés no inclosos.

Este menú no es pot adaptar per a vegans, vegetarians, intolerants a la lactosa o fructosa.



1 SOL
Guia Repsol 2025



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani

Carta

DAL
UAN

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de tòfona (tuber melanosporum). 25 euros

Carpaccio de ventresca fumada de Tonyina JC Mackintosh. (2pax) 25 euros

Carpaccio de presa ibèrica amb formatge d'ovella i oli d'oliva. (2pax) 20 euros

Carpaccio de cecina Angus fumada i confitura de tomaca i tòfona. (2pax) 25 euros

Mil fulles de cecina i foie caramel·litzat. (2 unid) 16 euros

El nostre plat de pernil, formatge i cecina. (2pax) 16 euros

Els snacks de benvinguda del menú degustació (2pax)30 euros

ENTRANTES CALENTS

Les nostres croquetes Morellanas. (4 unid) 12 euros

Les nostres croquetes passes, pinyons i espinacs. (4 unid). 12 euros

Les nostres croquetes pernil de D.O. Teruel. (4 unid)12 euros

Guisat de cigrons i calls de bacallà El Barquer. 16 euros

Consomé de marmitako amb tòfona i tonyina salvatge JC Mackintosh. 18 euros

PEIX, CARNS I ARRÒS

Arròs de corder de llet de Morella i romer. (min 2 pax) 19 euros

Rellom de cabirol amb salsa de vi negre amb compota de nabius. 21 euros

Corder de Morella 14 hores, desossat, acompanyat del seu suc. 22 euros

Entrecot de vedella amb salsa (formatge o als 5 pebres) 22 euros

Caneló de pollastre gratinat amb formatge d'ovella i la seua rostit. 22 euros

Llengua de vedella cuinada a baixa temperatura amb tòfona i el seu suc. 15 euros

Galta de porc Duroc, amb tòfona i el seu suc. 15 euros

Llom de bacallà El Barquer, passes, pinyons, taronja i mel de la Mata. 22 euros

POSTRES

Pastissos cremosos. (Pistatxo, caramel, formatge) 8 euros

Quallada morellana. 5 euros

Carpaccio de pinya. 8 euros

Fruites del bosc, formatge cremós i fruits rojos. 7 euros

Brownie d'anous amb gelat i salsa de xocolata. 7 euros

Postres del menú degustació Gelat. (Pistatxo, Caramel i Xocolata Amarg) 9 euros

Gelats (xocolata, vainilla, formatge cremós) 6 euros

Disposem de carta d'al·lèrgens, preguntin al nostre personal. **IVA INCLÒS**



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

