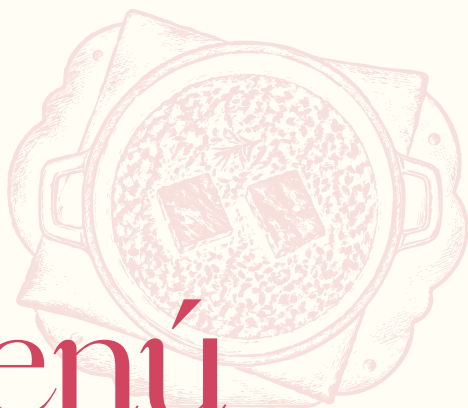


DAL
UAN



Menú gastronómico arroz

Una propuesta arraigada en Morella y Els Ports, donde el arroz y el cordero lechal de la zona son los grandes protagonistas de una cocina actual y creativa que conserva la memoria, la tradición y los sabores de nuestra tierra.

comenzamos compartiendo

Nuestras mantequillas vegetales,
acompañadas de pan

los clásicos de Daluan

Crujiente de queso de cabra con
miel de romero

Pizza de tataki de corzo, paté de
perdiz y queso curado

Tartaleta de atún, remolacha y
aguacate

las piedras de Els Ports

Piedra de queso y tomillo

Piedra de coca de atún

Piedra de coca de escalivada
con sardina salada

Piedra de mejillones en
escabeche

caja de aperitivos calientes

Croqueta morellana, croqueta
de jamón ibérico, croqueta de
bacalao, croqueta de morcilla,
panipuri de tortilla y patatas
bravas.

Escabeche ligero de codorniz
con verduras de la huerta

Puré de chirivía con huevo
poché y jamón

terminamos

Arroz meloso de
cordero y romero.

los postres

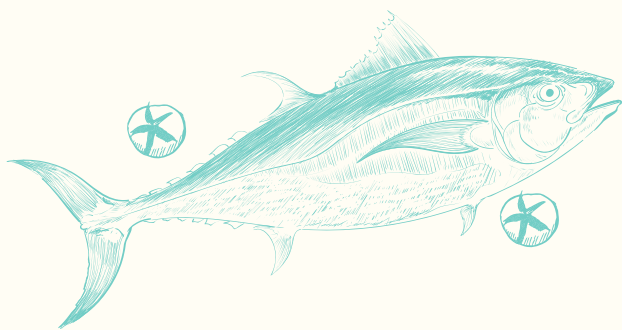
Coco, mango y
maracuyá

55,00€

I.V.A Incluido
Mesa completa
Bodega y cafés no incluidos

*Este menú no se puede adaptar
para veganos, vegetarianos,
intolerantes a la lactosa o fructosa*





Menú gastronómico territorio

Nuestra propuesta nace de la tradición y del respeto por el producto. Una cocina honesta, arraigada en Morella y a Els Ports, que conserva la memoria del territorio y se abre a la creatividad

comenzamos compartiendo

Nuestras mantequillas vegetales,
acompañadas de pan

los clásicos de Daluan

Crujiente de queso de cabra con
miel de romero

Pizza de tataki de corzo, paté de
perdiz y queso curado

Tartaleta de atún, remolacha y
aguacate

las piedras de Els Ports

Piedra de queso y tomillo.

Piedra de coca de atún.

Piedra de coca de pisto de verduras
con sardina salada.

Piedra de mejillones en escabeche

continuamos

Milhojas de cecina y foie
caramelizado con pan de
brioche

Ensalada de tomates
asados, confitados, chips,
vinagreta de tomate, cecina
Angus ahumada y agua de
tomate verde

caja aperitivos calientes

Croqueta morellana, croqueta
de jamón ibérico, croqueta de
bacalao, croqueta de morcilla,
panipuri de tortilla y patatas
bravas

Escabeche ligero de codorniz
con verduras de la huerta

Puré de chirivía con huevo
poché y jamón

del mar

Bacalao, pistachos y sus
callos

de Morella

Cordero de Morella 14
horas, deshuesado,
acompañado de su jugo

los postres

Coco, mango y
maracuyá

Zanahoria, miel y
mascarpone

para terminar

Chococafé

70,00€

I.V.A Incluido
Mesa completa
Bodega y cafés no incluidos

Carta

DAL
UAN

Entrantes fríos

Ensalada de tomates asados, confitados, chips, vinagreta de tomate y cecina Angus ahumada 20 euros

Carpaccio de cecina Angus ahumada (100 grs.) 25 euros

Crujiente de queso de cabra con miel de romero (4 pax) 24 euros

Mil hojas de cecina y foie caramelizado con pan de brioche (4pax) 28 euros

Nuestro plato de jamón, queso y cecina (4 pax) 28 euros

Ceviche de atún, remolacha y aguacate 20 euros

Entrantes calientes

Nuestras croquetas Morellanas (12 unid) 24 euros

Nuestras croquetas de jamón ibérico (12 unid) 24 euros

Nuestras croquetas de morcilla (12 unid) 24 euros

Nuestras croquetas de bacalao (12 unid) 24 euros

Pescado, carnes y arroz

Arroz de cordero lechal de Morella y romero (min 2 raciones) 20 euros/ración

Cordero de Morella 14 horas, deshuesado, acompañado de su jugo 22 euros

Entrecot de ternera a la sartén con guarnición 22 euros

Canelón de pollo gratinado con queso de oveja y su rustido 22 euros

Bacalao, pistachos y sus callos 22 euros

Preso ibérica a baja temperatura, tomillo y salsa de vino rancio 22 euros

Postres

Tartas cremosas, a elegir entre: Pistacho o queso 8 euros

Cuajada morellana 5 euros

Fruta natural 6 euros

Zanahoria, miel y helado mascarpone 7 euros

Brownie de pistachos con helado y salsa de chocolate 8 euros

Coco, mango y maracuyá 8 euros

Helados a elegir entre: chocolate, vainilla, mascarpone o sorbete de mango 6 euros



*Disponemos de carta de alérgenos
pregunten a nuestro personal.*

