

Menu gastronomique du Terroir

Notre proposition s'inspire de la tradition et du respect du produit, en proposant une cuisine honnête et authentique.

Une expérience culinaire sans préjugés, ancrée dans le territoire et ouverte à la créativité, conçue pour éveiller les sens et susciter des émotions.

C'est pourquoi nous vous invitons à découvrir notre terroir à travers une promenade gastronomique.

UN PEU DE TRUFFE

Carpaccio de truffe (*tuber melanosporum*) et son beurre.

SNACKS DE BIENVENUE

Ventresca fumée de thon
JCMackintosh à la truffe et à l'oignon.

Cecina fumée agnus et confiture de tomates et truffe.

Croissant aux pommes de terre et omelette à la truffe.

Toast à la presa ibérique, fromage et truffe.

Beignet de cerf, compote de poires à la truffe.

Almendruco de foie gras au touron et à la truffe.

LES PIERRES

Fromage et truffe.

Coca aux sardines salées.

Morue et boudin de riz.

NOTRE PETIT-DÉJEUNER

Cappuccino à la citrouille, avec des châtaignes grillées et des copeaux de truffe.

DEL MAR

Ragoût de tripes de morue El Barquero avec pois chiches et truffe.

Marmitako à la truffe et au thon sauvage JC Mackintosh.

UN PEU DE RIZ

Riz crémeux au lait de veau, romarin et truffe.

ET DE VIANDE

Rôti de veau fondant à la truffe et son jus.

UN AUTRE CLASSIQUE .

Fruits des bois, fromage crémeux et fruits rouges.

POUR CONCLURE .

Pistache, caramel et chocolat noir.

70,00€

Prix par table complète. TVA INCLUSE.
Cave à vin et cafés non inclus.

Ce menu ne peut pas être adapté aux végétaliens, végétariens, intolérants au lactose ou au fructose.



1 SOL
Guía Repsol 2025



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani

Carte

DAL
UAN

ENTRÉES FROIDES

- Carpaccio de truffe (tuber melanosporum). 25 euros
- Carpaccio de ventrèche fumée de thon JC Mackintosh. (2 personnes) 25 euros
- Carpaccio de presa ibérique avec fromage de brebis et huile d'olive. (2 personnes) 20 euros
- Carpaccio de cecina angus fumée et confiture de tomates et truffes. (2 personnes) 25 euros
- Mille feuilles de cecina et foie caramélisé. (2 pièces) 16 euros
- Notre assiette de jambon, fromage et cecina (2 personnes) 16 euros
- Les amuse-bouches de bienvenue du menu dégustation (2 personnes). 30 euros

ENTRÉES CHAUDES

- Nos croquettes Morellanas. (4 pièces) 12 euros
- Nos croquettes aux raisins secs, pignons et épinards (4 pièces). 12 euros
- Nos croquettes au jambon AOC Teruel. (4 pièces) 12 euros
- Ragoût de pois chiches et tripes de morue El Barquero. 16 euros
- Consommé de marmitako à la truffe et au thon sauvage JC Mackintosh. 18 euros

POISSON, VIANDE ET RIZ

- Riz à l'agneau de lait de Morella et au romarin. (min. 2 personnes) 19 euros
- Filet de chevreuil accompagné d'une sauce au vin rouge et d'une compote de myrtilles. 21 euros
- Agneau de Morella cuit pendant 14 heures, désossé, accompagné de son jus. 22 euros
- Entrecôte de veau avec sauce (au fromage ou aux 5 poivres) 22 euros
- Cannelloni au poulet gratiné au fromage de brebis et rôti. 22 euros
- Langue de veau cuite à basse température avec truffe et son jus. 15 euros
- Joue de porc Duroc, avec truffe et son jus. 15 euros
- Filet de morue El Barquero, raisins secs, pignons, orange et miel de La Mata. 22 euros

DESSERTS

- Gâteaux crémeux. (Pistache, caramel, fromage) 8 euros
- Caillé de Morella. 5 euros
- Carpaccio d'ananas. 8 euros
- Fruits des bois, fromage crémeux et fruits rouges. 7 euros
- Brownie aux noix avec glace et sauce au chocolat. 7 euros
- Dessert du menu dégustation Glace (pistache, caramel et chocolat noir) 9 euros
- Glaces (chocolat, vanille, fromage crémeux) 6 euros

Nous avons un menu allergène,
renseignez-vous auprès de notre personnel.
TVA incluse



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

