

Menú gastronómico del territorio

Nuestra propuesta se inspira en la tradición y el respeto por el producto, ofreciendo una cocina honesta y auténtica.

Una experiencia culinaria libre de prejuicios, arraigada en el territorio y abierta a la creatividad, diseñada para despertar los sentidos y evocar emociones.

Por ello, le invitamos a descubrir nuestra tierra a través de un paseo gastronómico.

65,00€

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

PARA EMPEZAR

Aceite de oliva AOVE la Finca la Varona y pan del horno de Vitorino

SNACKS DE BIENVENIDA

Ventresca ahumada de atún JCMackintosh con compota de cebolla

Cecina ahumada agnus y confitura de tomate

Pani puri relleno de cremoso de tortilla de patatas

Tosta de presa ibérica, queso

Buñuelo con pate de higadillos de pollo con perdiz y compota de pera

Almendruco de foie gras con turrón

LAS PIEDRAS

Queso de cabra l'escressola

Coca de sardina salada

Morcilla de arroz

NUESTRO DESAYUNO

Capuchino de calabaza, con castañas asadas

DEL MAR

Guiso de callos de bacalao el Barquero con garbanzos

Consomé de Marmitako de atún salvaje JC Mackintosh

UN POCO DE ARROZ

Arroz cremoso de cordero lechal, romero

Y DE CARNE

Lengua de ternera cocinada a baja temperatura y su jugo

OTRO CLÁSICO

Frutas del bosque, queso cremoso y frutos rojos

PARA TERMINAR

Pistacho, Caramelo y Chocolate Amargo

Carta

DAL
UAN

ENTRANTES FRÍOS.

- Carpaccio de atún ahumado de JC Mackintosh (100grs) **25€**
Carpaccio de cecina agnus ahumada (100 grs) **25€**
Carpaccio de presa ibérica con queso de oveja (100grs) **20€**
Mil hojas de cecina y foie caramelizado (4 pax) **28€**
Nuestro plato de jamón, queso y cecina. (4pax) **26€**
Los snaks de bienvenida del menú degustación (2 pax) **30€**

ENTRANTES CALIENTES

- Nuestras croquetas Morellanas (8 unid) **24€**
Nuestras croquetas pasas, piñones y espinacas. (8 unid) **24€**
Nuestras croquetas jamón de D.O Teruel (8 unid) **24€**
Guiso de garbanzos y callos de bacalao El Barquero **18€**
Consomé de Marmitako de atún salvaje JC Mackintosh **18€**

PESCADO, CARNES Y ARROZ

- Arroz de cordero lechal de morella y romero (min. 2 raciones) **20€/ración**
Solomillo de corzo con salsa de vino tinto con su compota **21€**
Cordero de Morella 14 horas, deshuesado, acompañado de su jugo **22€**
Entrecot de ternera con salsa (queso o a las 5 pimientas) **22€**
Canelón de pollo gratinado con queso de oveja y su rustido **22€**
Lengua de ternera cocinada a baja temperatura con su jugo **15€**
Carrillera de cerdo duroc y su jugo **15€**
Lomo de bacalao El Barquero, pasas, piñones, naranja y miel **22€**

POSTRES

- Tartas cremosas, a elegir entre (Pistacho, caramelo y queso) **8€**
Cuajada morellana **5€**
Carpaccio de piña caramelizada con licor 43 **8€**
Frutas del bosque, queso cremoso y frutos rojos **7€**
Brownie de pistachos con helado y salsa de chocolate **8€**
Postre del menú degustación (pistacho, caramelo y chocolate amargo) **8€**
Helados a elegir entre chocolate, vainilla, queso cremoso y sorbete de mango **6€**
Sorbete de limón al cava **6€**

Disponemos de carta de alérgenos
pregunten a nuestro personal.

I.V.A Incluido



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

