

Menu dégustation à base de truffes

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

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

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

