

Menu

Gastronomique

Notre proposition vient du cœur de ces montagnes, où la tradition et le respect du produit mènent la danse.

Nous offrons une cuisine sincère et authentique, avec des racines à Morella et une âme créative.

Nous vous invitons à parcourir notre terre pour un voyage plein de saveurs et d'émotions.

65,00€

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.

DES COLLATIONS DE BIENVENUE .

Huile d'olive vierge extra biologique de la Finca Varona la Vella.

Pain au levain du four Vitorino.

LES ENTRÉES .

Olive verte liquide.

Bouchée de sardine salée coca.

Daim mariné au thym, perdrix, fromage et compote de mûres.

Bouchée de tartare de thon JC Mackintosh.

Toast de proie ibérique, moutarde, fromage.

Pommes de terre à la galicienne et poulpe.

DU JARDIN.

Pain à l'huile d'olive, escalivada cuite à la flamme et anchois de Vinaròs

Fromage frais de l'escressola, tomate, pistaches d'Aguaviva et miel de La Mata.

DU TARIF À MORELLA .

JC Mackintosh Thon et Cecina Tournedo avec Vitello Tonnato et pain soufflé.

UN CLASSIQUE .

Mille feuilles de cécina et foie caramélisé, pomme, mangue et kaki.

MER .

Coquilles de morue et crème de safran biologique.

UN PEU DE RIZ .

Riz crémeux à l'agneau de lait et au romarin.

UN AUTRE CLASSIQUE

Salade de fruits et mojito au céleri.

POUR FINIR .

Carotte, potiron, fromage frais et sirop.

POUR LE CAFÉ

Chocolat

Carte

DAL
UAN

ENTRÉES FROIDES

- Daim mariné au thym, perdrix, fromage et compote de mûres. (4 unités) 20 euros
- Carpaccio de filet de ventre de thon fumé JC Mackintosh. (2pers) 24 euros
- Carpaccio de proie ibérique au fromage de brebis et à l'huile d'olive. (2pers) 18 euros
- Carpaccio de cecina Angus fumée. (2pers) 18 euros
- Tomate, ventre de thon, oignons de printemps et olives. (2pers) 15 euros
- Salade de fromage frais de l'escressola, tomate, pistaches et miel. (2pers) 15 euros
- Mille feuilles de cecina et foie caramélisé, pomme, mangue, kaki. (4 unités) 28 euros
- Notre plat de jambon, fromage et cécina. (4pers) 25 euros
- Pain à l'huile, escalivada cuite à la flamme et anchois de Vinaròs. (2unités) 15 euros

ENTRÉES CHAUDES

- Nos croquettes Morellanas (4 unités) 12 euros
- Nos croquettes aux raisins secs, pignons et épinards (4 unités) 12 euros
- Nos croquettes jambon Teruel A.O. (4 unités) 12 euros

POISSON, VIANDE ET RIZ

- Agneau de lait de Morella et riz au romarin (min 2pers) 19 euros
- Entrecôte de chevreuil avec sauce au vin rouge et compote de myrtilles. 22 euros
- Agneau de Morella 14 heures, désossé, accompagné de son jus. 22 euros
- Entrecôte de veau grillée avec garniture 22 euros
- Pluma ibérique grillée avec garniture. 25 euros
- Cannelloni de poulet au gratin avec fromage de brebis et rôti. 19 euros
- Thon JC Mackintosh et cecina avec Vitello Tonnato et pain soufflé. 25 euros
- Cuisse de poulpe grillée. 25 euros
- Coquilles de morue et crème de safran biologique. 22 euros

DESSERTS

- Gâteau au fromage avec glace. 7 euros
- Caillé de Morella. 5 euros
- Carpaccio d'ananas avec crème brûlée. 8 euros
- Salade de fruits et mojito de céleri. 8 euros
- Brownie aux noix avec glace et sauce au chocolat 7 euros
- Carotte, potiron, fromage frais et sirop. 8 euros
- Crème glacée. 6 euros

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



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

