

# 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.



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR

# 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'espressola, 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

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



## 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

