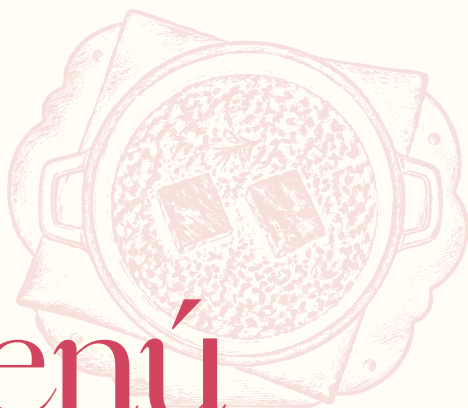


DAL
UAN



Menú

gastronomique à base de riz

Une proposition ancrée à Morella et à Els Ports, où le riz local et l'agneau de lait sont les principaux protagonistes d'une cuisine moderne et créative qui préserve la mémoire, la tradition et les saveurs de notre terroir.

à partager

Nos beures végétaux, accompagnés de pain

les classiques de Daluan

Croustillant au fromage de chèvre et au miel de romarin

Pizza au tataki de chevreuil, au pâté de perdrix et au fromage affiné

Tartelette au thon, à la betterave et à l'avocat

les rochers d'Els Ports

Assiette de fromage et thym

Assiette de thon à la coca

Assiette de légumes grillés à la coca avec des sardines salées

Assiette de moules marinées

boîte de snacks chauds

Croquettes de Morella, croquettes au jambon ibérique, croquettes à la morue, croquettes au boudin noir, panipuri à la tortilla et pommes de terre « bravas »

Marinade légère de caille aux légumes du potager

Purée de panais avec œuf poché et jambon

nous avons terminé

Riz crémeux à l'agneau et au romarin

les desserts

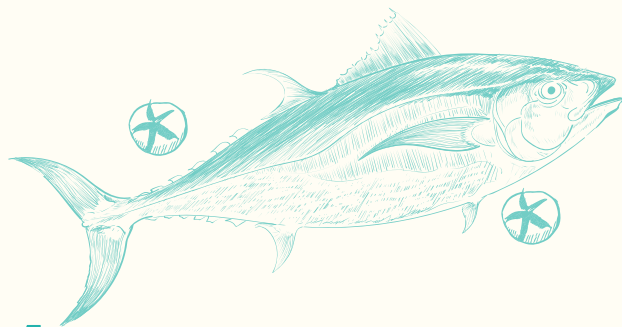
Noix de coco, mangue et fruit de la passion

55,00€

TVA comprise
Repas complet
Vin et café non compris

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





Menu gastronomique *régional*

Notre proposition s'inscrit dans la tradition et le respect du produit. Une cuisine authentique, ancrée dans les terroirs de Morella et des Ports, qui préserve la mémoire du territoire tout en laissant place à la créativité.

par partager

Nos beurres végétaux, accompagnés de pain

les classiques de Daluan

Croustillant au fromage de chèvre et au miel de romarin

Pizza au tataki de chevreuil, au pâté de perdrix et au fromage affiné

Tartelette au thon, à la betterave et à l'avocat

les rochers d'Els Ports

Piedra au fromage et au thym

Piedra à la coca et au thon

Piedra à la coca, au ratatouille de légumes et aux sardines salées

Piedra aux moules marinées

nous continuons

Millefeuille de cecina et de foie caramélisé, accompagné de pain brioché

Salade de tomates rôties, confites et en chips, vinaigrette à la tomate, cecina Angus fumée et jus de tomate verte

boîte de snacks chauds

Croquettes de Morella, croquettes au jambon ibérique, croquettes à la morue, croquettes au boudin noir, panipuri à la tortilla et pommes de terre « bravas ».

Caille marquée à l'acide avec des légumes du potager

Purée de panais avec œuf poché et jambon

de la mer

Morue, pistaches et tripes de morue

de Morella

Agneau de Morella cuit pendant 14 heures, désossé, accompagné de son jus

les desserts

Noix de coco, mangue et fruit de la passion

Carotte, miel et mascarpone

pour finir

Chococafé

70,00€

TVA comprise
Table complète
Vin et café non compris

Ce menu ne peut pas être adapté aux végétaliens, aux végétariens, ni aux personnes intolérantes au lactose ou au fructose



1 SOL
Guía Repsol 2025



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



Menu

DAL
UAN

Entrées froides

Salade de tomates rôties, confites, en chips, avec une vinaigrette à la tomate et de la cecina Angus fumée 20 euros

Carpaccio de cecina Angus fumée (100 g) 25 euros

Croustillant au fromage de chèvre et au miel de romarin (4 personnes) 24 euros

Millefeuille de cecina et de foie gras caramélisé, accompagné de pain brioché (4 personnes) 28 euros

Notre assiette de jambon, fromage et cecina (4 personnes) 28 euros

Ceviche au thon, à la betterave et à l'avocat 20 euros

Plats chauds

Nos croquettes de Morella (12 pièces) 24 euros

Nos croquettes au jambon ibérique (12 pièces) 24 euros

Nos croquettes au boudin (12 pièces) 24 euros

Nos croquettes de morue (12 pièces) 24 euros

Poisson, viande et riz

Riz à l'agneau de lait de Morella et au romarin (2 portions minimum) 20 euros/ración

Agneau de Morella cuit pendant 14 heures, désossé, accompagné de son jus 22 euros

Entrecôte de veau à la poêle avec accompagnement 22 euros

Cannelloni au poulet gratinés au fromage de brebis, accompagnés de leur rôti 22 euros

Morue, pistaches et tripes de morue 22 euros

Presa ibérique cuite à basse température, au thym et à la sauce au vin vieilli 22 euros

Desserts

Gâteaux crémeux, au choix : à la pistache ou au fromage 8 euros

"Cuajada morellana" 5 euros

Fruits frais 6 euros

Carotte, miel et glace au mascarpone 7 euros

Brownie aux pistaches avec de la glace et une sauce au chocolat 8 euros

Noix de coco, mangue et fruit de la passion 8 euros

Glaces au choix : chocolat, vanille, mascarpone ou sorbet à la mangue 6 euros



Nous proposons un menu adapté aux personnes allergiques; n'hésitez pas vous adresser à notre personnel.

