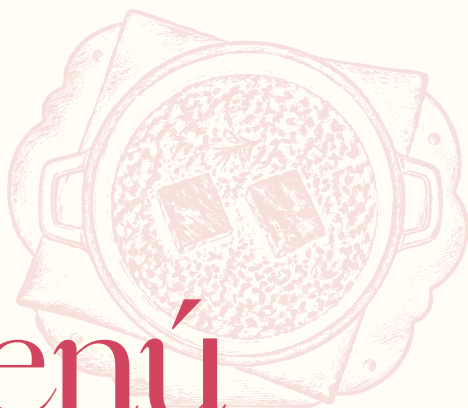


DAL
UAN



Menú gastronòmic arròs

Una proposta arrelada a Morella i Els Ports, on l'arròs i el corder de llet de la zona són els grans protagonistes d'una cuina actual i creativa que conserva la memòria, la tradició i els sabors de la nostra terra.

comencem compartint

Les nostres mantegues vegetals,
acompanyades de pa

els clàssics de Daluan

Cruixent de formatge de cabra
amb mel de romer

Pizza de tataki de cabirol, paté
de perdiu i formatge curat

Cassoleta de tonyina, remolatxa i
alvocat

les pedres dels Ports

Pedra de formatge i timó

Pedra de coca de tonyina

Pedra de coca d'escalivada
amb sardina salada

Pedra de clòtxines en
escabetx

caixa d'aperitius calents

Croqueta morellana, croqueta
de pernil ibèric, croqueta de
bacallà, croqueta de botifarra,
panipuri de truita i creïlles
braves

Escabetx lleuger de guatla
amb verdures de l'horta

Puré de chirivía amb ou
escalfat i pernil

acabem

Arròs melós de
corder i romer

els postres

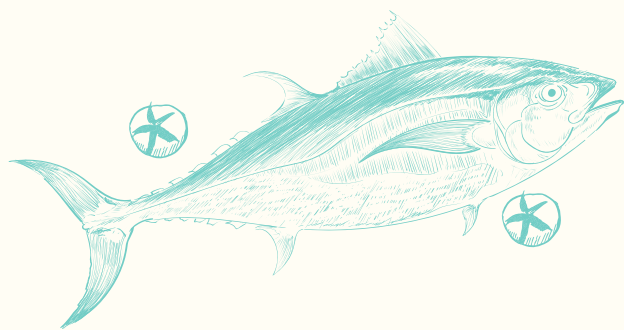
Coco, mango i
maracujà

55,00€

I.V.A Inclòs
Taula completa
Celler i cafés no inclosos

Este menú no es pot adaptar
per a vegans, vegetarians,
intolerants a la lactosa o fructosa





Menú gastronòmic territori

La nostra proposta naix de la tradició i del respecte pel producte. Una cuina honesta, arrelada a Morella i als Ports, que conserva la memòria del territori i s'obri a la creativitat.

comencem compartint

Les nostres mantegues vegetals,
acompanyades de pa

els clàssics de Daluan

Cruixent de formatge de cabra
amb mel de romer

Pizza de tataki de cabirol, paté
de perdiu i formatge curat

Cassoleta de tonyina, remolatxa i
alvocat

les pedres dels Ports

Pedra de formatge i timó

Pedra de coca de tonyina

Pedra de coca de samfaina de
verdures amb sardina salada

Pedra de clòtxines en escabetx

continuem

Milfulls de cecina i foie
caramel·litzat amb pa de
brioix

Ensalada de tomaques
rostides, confitats, xips,
vinagreta de tomaca, cecina
Angus fumada i aigua de
tomaca verda

caixa d'aperitius calents

Croqueta morellana, croqueta
de pernil ibèric, croqueta de
bacallà, croqueta de botifarra,
panipuri de truita i creïlles
braves.

Escabetx lleuger de guatla amb
verdures de l'horta

Puré de chirivía amb ou escal-
fat i pernil

del mar

Bacallà, pistatxos i els seus
calls

de Morella

Corder de Morella 14
hores, desossat, acom-
panyat del seu suc

els postres

Coco, mango i
maracujà

Carlota, mel i
mascarpone

per a acabar

Chococafé

70,00€

I.V.A Inclòs
Taula completa
Celler i cafés no inclosos



Carta

DAL
UAN

Entrants freds

Amanida de tomàquets rostits, confit de tomàquet, crispetes de tomàquet, vinagreta de tomàquet i cecina d'Angus fumada 20 euros

Cecina d'Angus fumada carpaccio (100 g) 25 euros

Formatge de cabra cruixent amb mel de romaní (4 pax) 24 euros

Mil capes de cecina i foie gras caramel·litzat amb brioche (4 pax) 28 euros

El nostre plat de pernil, formatge i cecina (4 pax) 28 euros

Ceviche de tonyina, remolatxa i alvocat 20 euros

Entrants calents

Les nostres croquetes Morellanas (12 unit) 24 euros

Les nostres croquetes de pernil ibèric (12 unit) 24 euros

Les nostres croquetes de sang (12 unit) 24 euros

Les nostres croquetes de bacallà (12 unit) 24 euros

Peix, carn i arròs

Arròs amb xai de llet de Morella i romaní (mín. 2 racions) 20 euros/ració

Corder de Morella, cuit durant 14 hores, desossat, servit amb els seus propis suc 22 euros

Entrecot de de vedella saltada a la paella amb guarnició 22 euros

Canelons de pollastre al gratin amb formatge d'ovella i pollastre rostí 22 euros

Rovelló, pistatxos i "callos" 22 euros

Epatlla de porc ibèric cuita a baixa temperatura, amb farigola i una salsa de vi envellit 22 euros



Postres

Pastissos cremosos, amb opció de: pistatxo o formatge 8 euros

Quallada morellana 5 euros

Fruita natural 6 euros

Pastanaga, mel i gelat mascarpone 7 euros

Brownie de pistatxo amb gelat i salsa de xocolata 8 euros

Coco, mango i fruita de la passió 8 euros

Sabors de gelat per triar: xocolata, vainilla, mascarpone o sorbet de mango 6 euros

*Disposem de carta d'al·lèrgens
pregunten al nostre personal.*



CASTELLÀ
RUTA DE
SABOR

