DAL UAN

Menu
Gastronomique

Notre proposition s'inspire de la tradition et du respect du produit, proposant une cuisine honnête et authentique.

Une expérience culinaire libre de préjugés, ancrée dans le territoire et ouverte à la créativité, conçue pour éveiller les sens et susciter des émotions.

Nous vous invitons donc à découvrir notre terroir à travers une visite gastronomique.

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 EVOO biologique de Finca Varona la Vella.

Pain au levain du four Vitorino.

LES ENTRÉES .
Olive liquide verte.

Fromage et olive.

Un peu de salade de coca de sardine.

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

Huiler le pain grillé avec du fromage tot de poble.

Bouchée de ventrèche de thon JC Mackintosh fumée.

Toast de porc ibérique, moutarde, fromage.

DU JARDIN.
Fromage frais Escressola, tomate, pistaches Aguaviva et miel de Mata.

DU TARIF À MORELLA .
Thon JC Mackintosh avec cornichon aux agrumes, robellones et légumes.

UN CLASSIQUE .
Mille feuilles de charcuterie et foie caramélisé, pomme épicée.

MER .
Tripes de morue El Barquero aux pois chiches.

UN PEU DE RIZ .
Crémeux de cochon de lait, riz au romarin.

ET VIANDE AU CHOIX .
Filet de boeuf poêlé avec son jus de boeuf et pommes de terre. Surlonge de chevreuil sauce au vin rouge et compote de pommes.

UN AUTRE CLASSIQUE .
Citron-Lime

POUR FINIR .
Tiramisu

1 SOL Guía Repsol 2025 · MICHELIN BIB GOURMAND · CASTELLÓ RUTA DE SABOR · L'EXQUISIT mediterrani

Carte

DAL UAN

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de ventrèche de thon fumé JC Mackintosh. (2 personnes) 24 €

Daim mariné au thym, perdrix, fromage et compote de tomates. (4 unités) 20 €

Carpaccio de jambon ibérique au fromage de brebis et huile d'olive. (2 personnes) 18 €

Fromage frais l'escressola, tomate, pistaches Aguaviva et miel. (2 personnes) 15 €

Thon JC Mackintosh avec cornichon aux agrumes, robellones et légumes. (2 personnes) 24 €

Mille feuilles de charcuterie et foie caramélisé, pomme épicée. (4 unités) 28 €

Notre assiette de jambon, fromage et charcuterie. (4 personnes) 25 €

ENTRÉES CHAUDES

Nos croquettes de Morellanas. (4 unités). 12 €

Nos croquettes aux raisins secs, pignons de pin et épinards. (4 unités) 12 €

Nos croquettes de jambon D.O Teruel. (4 unités) 12 €

Pois chiches aux "kokotxas" de morue El Barquero. 16 €

POISSON , VIANDE ET RIZ

Riz d'agneau de lait à la griotte, romarin. (min 2 personnes) 19 €

Surlonge de chevreuil sauce au vin rouge et compote de pommes. 21 €

Filet de bœuf poêlé à la sauce espagnole. 25 €

Morella d'agneau 14 heures, désossée, accompagnée de son jus. 22 €

Entrecôte de bœuf grillée et pommes de terre feuilletées 21 €

Longe de cabillaud El Barquero, raisins secs, pistaches, agrumes et miel de La Mata. 21 €

Cannellonis de poulet et son rôti. 19 €

DESSERTS

Cheesecake avec glace 7 €

Caillé de griotte. 5 €

Carpaccio d'ananas à la crème catalane. 8 €

Tiramisu à notre façon. 8 €

Brownie aux noix avec glace et sauce au chocolat. 7 €

Glace. 6 €

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

TVA incluse

1 SOL Guía Repsol 2025

MICHELIN BIB GOURMAND

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

L'EXQUISIT mediterrani