

Menú gastronòmic des territoris

La nostra proposta s'inspira en la tradició i el respecte pel producte, oferint una cuina honesta i autèntica.

Una experiència culinària lliure de prejudis, arrelada en el territori i oberta a la creativitat, dissenyada per a despertar els sentits i evocar emocions.

Per això, li convidem a descobrir la nostra terra a través d'un passeig gastronòmic.

65,00€

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.

PER A COMENÇAR

Oli d'oliva AOVE la Finca la Varona i pa del forn de Vitorino

SNACKS DE BENVINGUDA

Ventresca fumada de tonyina JCMackintosh amb compota de ceba

Cecina fumada agnus i confitura de tomaca

Pani puri farcit de cremós de truita de creïlles

Tosta de presa ibèrica, formatge

Bunyol amb pate de fetges de pollastre amb perdiu i compota de pera

"Almendruco" de foie gras amb torró

LES PEDRES

Formatge de cabra l'espressola

Coca de sardina salada

Botifarra d'arròs

EL NOSTRE DESDEJUNI

Caputxi de carabassa, amb castanyes rostides

DEL MAR

Guisat de calls de bacallà el Barquer amb cigrons

Consomé de Marmitako de tonyina salvatge JC Mackintosh

UN POC D'ARRÒS

Arròs cremós de corder de llet, romer

I DE CARN

Llengua de vedella cuinada a baixa temperatura i el seu suc

UN ALTRE CLÀSSIC

Fruites del bosc, formatge cremós i fruits rojos

PER A ACABAR

Pistatxo, Caramel i Xocolata Amarg

Carta

DAL
UAN

ENTRANTS FREDS

- Carpaccio de tonyina fumada de JC Mackintosh (100grs) **25€**
- Carpaccio de cecina agnus fumada (100 grs) **25€**
- Carpaccio de presa ibèrica amb formatge d'ovella (100grs) **20€**
- Mil fulles de cecina i foie caramel·litzat (4 pax) **28€**
- El nostre plat de pernil, formatge i cecina (4pax) **26€**
- Els snaks de benvinguda del menú degustació (2 pax) **30€**

ENTRANTS CALENTS

- Les nostres croquetes Morellanes (8 unid) **24€**
- Les nostres croquetes passes, pinyons i espinacs (8 unid) **24€**
- Les nostres croquetes pernil de D.O Teruel (8 unid) **24€**
- Guisat de cigrons i calls de bacallà El Barquero **18€**
- Consomé de Marmitako de tonyina salvatge JC Mackintosh **18€**

PEIX, CARNS I ARRÒS

- Arròs de corder de llet de Morella i romer (min. 2 racions) **20€/ració**
- Rellom de cabirol amb salsa de vi negre amb la seua compota **21€**
- Corder de Morella 14 hores, desossat, acompanyat del seu suc **22€**
- Entrecot de vedella amb salsa (formatge o als 5 pebres) **22€**
- Caneló de pollastre gratinat amb formatge d'ovella i el seu rustit **22€**
- Llengua de vedella cuinada a baixa temperatura amb el seu suc **15€**
- Galta de porc duroc i el seu suc **15€**
- Llom de bacallà El Barquer, passes, pinyons, taronja i mel **22€**

POSTRES

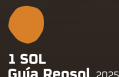
- Pastissos cremosos, a triar entre (Pistatxo, caramel i formatge) **8€**
- Quallada morellana **5€**
- Carpaccio de pinya caramel·litzada amb licor 43 **8€**
- Fruites del bosc, formatge cremós i fruits rojos **7€**
- Brownie de pistatxos amb gelat i salsa de xocolate **8€**
- Postres del menú degustació (pistatxo, caramel i xocolate amarg) **8€**
- Gelats a triar entre xocolate, vainilla, formatge cremós i sorbet de mango **6€**
- Sorbet de llima al cava **6€**

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

I.V.A Inclòs



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



1 SOL
Guia Repsol 2025