

# Menú Gastronómico Territorio

Nuestra propuesta se inspira en la tradición y el respeto por el producto, ofreciendo una cocina honesta y auténtica.

Una experiencia culinaria libre de prejuicios, arraigada en el territorio y abierta a la creatividad, diseñada para despertar los sentidos y evocar emociones.

Por ello, le invitamos a descubrir nuestra tierra a través de un paseo gastronómico.

70,00€

MESA COMPLETA

I.V.A Incluido. Bodega y cafés no incluidos.

Este menú no se puede adaptar para veganos, vegetarianos, intolerantes a la lactosa o fructosa.

## UN POCO DE TRUFA

Carpaccio de trufa (tuber melanosporum) y su mantequilla.

## SNACKS DE BIENVENIDA

Ventresca ahumada de atún JC Mackintosh con trufa y cebolla.

Cecina ahumada agnus y confitura de tomate y trufa.

Croissant de patatas con tortilla trufada.

Tosta de presa ibérica, queso y trufa.

Buñuelo de ciervo, compota de pera trufada.

Almendruco de foie gras con turron y trufa.

## LAS PIEDRAS

Queso y trufa.

Coca de sardina salada.

Bacalao y morcilla de arroz.

## NUESTRO DESAYUNO

Capuchino de calabaza, con castañas asadas y virutas de trufa.

## DEL MAR

Guiso de callos de bacalao el Barquero con garbanzos y trufa

Marmitako con trufa y atún salvaje JC Mackintosh.

## UN POCO DE ARROZ

Arroz cremoso de lechal, romero y trufa.

## Y DE CARNE

Meloso de ternera con trufa y su jugo.

## OTRO CLÁSICO .

Frutas del bosque, queso cremoso y frutos rojos.

## PARA TERMINAR .

# Carta

DAL  
UAN

## ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de trufa (*tuber melanosporum*). 25 euros

Carpaccio de ventresca ahumada de Atún JC Mackintosh. (2pax) 25 euros

Carpaccio de presa ibérica con queso de oveja y aceite de oliva. (2pax) 20 euros

Carpaccio de cecina angus ahumada y confitura de tomate y trufa. (2pax) 25 euros

Mil hojas de cecina y foie caramelizado. (2 uni) 16 euros

Nuestro plato de jamón, queso y cecina. ( 2pax) 16 euros

Los snaks de bienvenida del menú degustación ( 2pax). 30 euros

## ENTRANTES CALIENTES

Nuestras croquetas Morellanas. ( 4 unid ) 12 euros

Nuestras croquetas pasas, piñones y espinacas. ( 4 unid). 12 euros

Nuestras croquetas jamón de D.O Teruel. ( 4 unid ) 12 euros

Guiso de garbanzos y callos de bacalao El Barquero. 16 euros

Consomé de Marmitako con trufa y atún salvaje JC Mackintosh. 18 euros

## PESCADO, CARNES Y ARROZ

Arroz de cordero lechal de morella y romero. (min 2 pax) 19 euros

Solomillo de corzo con salsa de vino tinto con compota de arándanos. 21 euros

Cordero de Morella 14 horas, deshuesado, acompañado de su jugo. 22 euros

Entrecot de ternera con salsa (queso o a las 5 pimientas) 22 euros

Canelón de pollo gratinado con queso de oveja y su rustido. 22 euros

Lengua de ternera cocinada a baja temperatura con trufa y su jugo. 15 euros

Carrillera de cerdo Duroc, con trufa y su jugo. 15 euros

Lomo de bacalao El Barquero, pasas, piñones, naranja y miel de la Mata. 22 euros



## POSTRES

Tartas cremosas.  
(Pistacho, caramelo, queso) 8 euros

Cuajada morellana. 5 euros

Carpaccio de piña. 8 euros

Frutas del bosque, queso cremoso y frutos rojos. 7 euros

Brownie de nueces con helado y salsa de chocolate. 7 euros

Postre del menú degustación Helado.  
(Pistacho, Caramelo y Chocolate Amargo) 9 euros

Helados (chocolate, vainilla, queso cremoso) 6 euros

Disponemos de carta de alérgenos  
pregunten a nuestro personal. **IVA INCLUIDO**

