

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.

UN POCO DE TRUFA

Carpaccio de trufa (tuber melanosporum) y su mantequilla.

SNACKS DE BIENVENIDA

Ventresca ahumada de atún
JCMackintosh 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 turrón 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 .

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.



1 SOL
Guía Repsol 2025



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani

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 ibèrica 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, caramello, 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**



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

