

DAL UAN

MENÚ DALUÁN

Un poco de pan y aceite

El pan está hecho por Morente Panaderos, y los aceites de la Varona la Vella y Lo Canetà

El huerto

Mojito de apio.

Tomate de jardín, berenjena, pimiento y cebolla y tapenade de aceitunas de Aragón.

Turrón de queso fresco, miel, almendras con galleta de pistacho.

Huevo tai de codorniz con verduritas.

Seguimos

Versión del alioli y el bacalao con focaccia de calamar.

Nuestra croqueta cremosa de jamón de cebo ibérico y la clásica Morellana.

Nuestra joya

Mil hojas foie, cecina con mango.

Continuamos

Tartar de atún, puré de maíz, jengibre, rábano y aceite AOVE.

Segundos a elegir

Bacalao confitado con aceite AOVE, crema de almendras y jamón ibérico.

Pata de pulpo, cremoso de patatas, ajos, y aceite de cebollino.

Canelón de la abuela, bechamel, queso fundido y su rustido.

Magret de pato con cebollitas glaseadas, higos, castañas y salsa de vino tinto.

Carrillera de ternera con cremoso de patatas.

Entrecote de ternera a la brasa.

Entrecote de ternera al queso de oveja.

Chuletas de cordero a la brasa.

Cordero al horno.

Paletilla de cordero al horno. (suplemento de 6€).

De pre-postre

Un dulce para refrescar.

Postres a elegir

Nuestra tarta de queso con frutos rojos.

Torrija de pan japonés y su helado.

Brownie negro con nueces, salsa de chocolate y su helado.

Carpaccio de piña caramelizada con crema catalana.

Cuajada morellana.

43,50 €

I.V.A Incluido
Bebida y café no incluido.