

# DAL UAN

## MENÚ DEGUSTACIÓN TIERRA

### El vermut

Sandía al vermut rojo.

Cuajado de tomate con anchoas de Vinaròs.

Boca bits de hierbas aromáticas de Els Ports.

Croqueta cremosa de jamón.

### 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, cebolla y tapenade de aceitunas de Aragón.

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

Huevo tai de codorniz con verduritas.

### Nuestra joya

Mil hojas de foie y cecina con mango.

### Empezamos.

Sopa helada de guisantes y requesón.

### Seguimos

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

Versión del alioli y el bacalao con focaccia de calamar.

### Continuamos.

Canelón de pollo campero, jamón, trufa de verano y una ligera bechamel de setas, y su rustido.

### Terminamos.

Cordero lechal de Morella, "a la royale", trufa de verano, jugo de cordero reducido, cebollita glaseada, higos y remolacha.

### De postre.

Melón impregnado de caipiriña con su gelee, sorbete de cítrico, bombón líquido de yogur y tierra cítrica.

Nuestro Magnum de cremoso de frutas y chocolate negro.

Torrija con helado de miel.

49,00 €

I.V.A Incluido

Bebida y café no incluido.

Este menú se servirá a mesa completa.