

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.

65,00€

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

SNAKS DE BIENVENIDA .

Aceite AOVE, ecológico de la Finca Varona la Vella.

Pan de masa madre del horno de Vitorino.

LOS ENTRANTES

Aceituna líquida verde.

Aceituna de queso.

Bocado de coca de sardina salada.

Gamo macerado con tomillo, perdiz, queso y compota de tomate.

Tosta de pan de aceite con queso curado trufado tot de poble.

Bocado de ventresca ahumada de Atún JC Mackintosh.

Tosta de presa ibérica, mostaza, queso.

DE LA HUERTA .

Queso fresco de l'espressola, tomate, pistachos de Aguaviva y miel de la Mata.

DE TARIFA A MORELLA .

Atún JC Mackintosh con un escabeche de cítricos, robellones y vegetales.

UN CLÁSICO .

Mil hojas de cecina y foie caramelizado, compota de melocotón y pera.

DEL MAR .

Callos de bacalao El Barquero con garbanzos.

UN POCO DE ARROZ .

Arroz cremoso de lechal y romero.

Y DE CARNE A ELEGIR .

Solomillo de ternera a la sartén con su jugo de ternera y patatas hojaldradas.

Solomillo de corzo con salsa de vino tinto y compota de manzana.

OTRO CLÁSICO .

Lima-limón

PARA TERMINAR .

Tiramisú

Carta

DAL
UAN

ENTRANTES FRÍOS

- Carpaccio de ventresca ahumada de Atún JC Mackintosh. (2pax) 24 euros
- Gamo macerado con tomillo, perdiz, queso y compota de tomate. (4 uni) 20 euros
- Carpaccio de presa ibèrica con queso de oveja y aceite de oliva. (2pax) 18 euros
- Queso fresco de l'espressola, tomate, pistachos de Aguaviva y miel. (2pax) 15 euros
- Atún JC Mackintosh con escabeche de cítricos, robellones y vegetales. (2pax) 24 euros
- Mil hojas de cecina y foie caramelizado Y manzana especiada (4 unid) 28 euros
- Nuestro plato de jamón, queso y cecina. (4pax) 24 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
- Garbanzos con callos de bacalao El Barquero. 14 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 manzana. 19 euros
- Solomillo de ternera a la sartén con salsa española y patatas hojaldradas. 23 euros
- Cordero de Morella 14 horas, deshuesado, acompañado de su jugo. 20 euros
- Entrecot de ternera a la parrilla con patatas hojaldradas. 19 euros
- Lomo de bacalao El Barquero, pasas, pistachos, cítricos y miel de la Mata. 20 euros
- Canelón de pollo gratinado con queso de oveja y su rustido . 19 euros

Disponemos de carta de alérgenos pregunten a nuestro personal.

IVA INCLUIDO



POSTRES

- Tarta de queso con helado. 7 euros
- Cuajada morellana. 5 euros
- Carpaccio de piña con crema catalana. 8 euros
- Tiramisú a nuestra manera. 8 euros
- Brownie de nueces con helado y salsa de chocolate 7 euros
- Helado. 6 euros