



MENÚ TRADICIONAL

“Castelló Ruta de Sabor”

Entrantes:

Entrante de la casa
y
Pastel de alcachofa con crujiente de jamón y mermelada de tomate
Y
Ensalada de codornices en escabeche de miel y vino blanco de Castellón

Segundo plato a elegir entre:

Olla Potaje Morellano (Judias, lentejas, garbanzos, morro, oreja cerdo, careta)
○

Hojaldre relleno de solomillo de cerdo, pate, bacon y trufa negra
○

Timbal de cordero envuelto con calabacín sobre base de patata
○

Bacalao con salsa y trufa
○

Carrillada de cerdo al horno cubierta de verdura
○

Callos ternera y careta de cerdo con garbanzos
○

½ Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento
○

Migas de pastor con huevo frito, chorizo, longaniza, uva y guindilla

Postre casero para elegir de la carta
Agua mineral natural de Benassal del manantial Fuente en Segures

PRECIO: 32,50 €
(iva incluido)

CARTA

ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

.Ensalada de la casa (lechuga, tomate, huevo duro, atún, anchoas, zanahoria, maíz dulce, aceitunas y crema balsámica)	11,50 €
.Delicias de champiñón trufadas	12,50 €
.Jamón, cecina y queso de cabra Semicurado	12,50 €
.Carpaccio de cecina y queso curado de oveja de leche cruda y aceite trufado	13,50 €
.Migas de Pastor. Centro mesa (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	12,00 €
.Croquetas Morellanas (8 unidades)	12,50 €

PLATOS DE CUCHARA

.Sopa Morellana	4,50 €
.Olla (Potaje Morellano)	5,00 €
.Migas de Pastor individual (huevo, chorizo, longaniza, uva y guindilla)	6,50 €

PLATOS VEGETALES CALIENTES

.Crep relleno de champiñón, setas, cebolla y pimiento	12,75 €
---	---------

PESCADOS

Salmon al horno	12,95 €
Lubina al horno	12,95 €

CARNES

Chuletas de cordero a la Brasa	14,50 €
“Ternasco” ½ Paletilla de Cordero al horno	19,50€

Carne a la piedra

(Se prepara en la brasa y se sirve sobre un plato de hierro caliente)

Solomillo de cerdo a la piedra	18,50 €
Entrecot de ternera a la piedra	19,50 €

Disponemos de una carta para celíacos

NOTA: Se informa a nuestros clientes que los productos de pescadería que se sirven en crudo o poco hechos, se han sometido a un proceso de congelación para evitar el riesgo de Anisakis

Si tiene alguna alergia o intolerancia díganoslo para poder atenderles mejor.

Menú Infantil (Hasta 12 años)

Menú infantil Completo: 2 platos + 1 postre: 12 €

1/2 menú infantil: 1 plato + 1 postre: 8.50 €

Primero a elegir: Macarrones a la boloñesa

ó

Sopa de Fideos

Segundo a elegir: 1 trozo de Pollo empanado con patatas fritas

ó

Plato de 2 Longanizas y patatas fritas

Postre (mus de chocolate, espuma Limón, natillas, cuajada o helado)

BEBIDA :

(CONSULTEN NUESTRA CARTA COMPLETA DE VINOS Y CERVEZAS EN EL CODIGO QR)



Vino de la Casa Tinto Crianza	14,50 €
Vino casa Blanco	12,00 €
Agua mineral natural de Benassal del manantil fuente en segures 1 Litro Agua con gas Solan de Cabras 0.750L / Agua con gas Perrier 0,750 L	2,80 €
Coca-Cola, fanta naranja y fanta de limón 350 CL	2,50 €
Trina Naranja y aquarius limón	2,25 €
Cerveza Especial 1/3 : El Águila Sin filtrar / Alcázar / 1870 La Rubia/ Amstel Oro Tostada/ Sidra ladrón de manzanas	2,90 €
Cerveza 1/3: El Águila 1900/ Amstel/ Radler	2,75 €
Cerveza 1/4 Heineken	2,60 €
Cerveza sin alcohol 1/3: Heineken 0.0 / Amstel 0,0 tostada.	2,75 €
Cerveza (SIN GLUTEN) 1/3 Cruzcampo	2,90 €

POSTRES CASEROS

.Cuajada casera (Postre típico de Morella)	4,50 €
.Dátiles al vino	4,50 €
.Higos con café	4,50€
.Tarta de queso con dulce de membrillo	4,50 €
.Tarta de chocolate sobre base de natillas	4,50 €
.Mousse de chocolate	3,50 €
.Espuma de limón	3,50 €
.Natillas caseras	3,50 €

CAFÉS

Café bombón (con leche condensada)	2,50 €
Café con hielo	2,20 €
Café con leche	2,50 €
Café cortado	2,25 €
Café solo	2,00 €
Carajillo	2,75 €
Carajillo Quemado	3.20 €
Infusiones	3,00 €
Infusion “TISANA DEL PAPA LUNA de Peñíscola”	4,00 €

(Semilla de coriandro, anís, hinojo,alcarabea,comino, dictamo,raiz de ragaliz y canela).

En 1418, se le preparo una Tisana al Pontífice BENEDICTO XIII mas conocido como el Papa Luna de Peñíscola con hierbas de la Serra d'Irta. La Tisana fué conocido en la Edad Media como *pulveris Papae **Benedicto de Luna***